



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

"Formamos seres humanos para una cultura de Paz"

Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas

Análisis de las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los Culturemas Gastronómicos presentes en las cartas de la ciudad de Cusco

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

PRESENTADA POR:

Bertha Dayanne Gonzales Guardián

LIMA, PERÚ

2018

**ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN
RECURRENTES EN LA TRADUCCIÓN AL INGLÉS DE LOS
CULTUREMAS GASTRONÓMICOS PRESENTES EN LAS
CARTAS DE LA CIUDAD DE CUSCO**

ASESORAS

Dra. Brenda Luz Camacho Fuentes

Mg. Sofía Lévano Castro

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi padre, mi madre, mi hermana Elsa y mis sobrinos Sebastián y Noah quienes llenan mi vida de alegría y amor. También dedico este trabajo a mi primo Roberto Carlos, quien fue un ejemplo de hijo, hermano y primo. Gracias por su apoyo infinito, motivación y paciencia.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por darme perseverancia para continuar con esta investigación. De igual forma, agradezco a mis asesoras de tesis, la profesora Brenda Camacho y la profesora Sofía Lévano, por sus críticas constructivas y apoyo incondicional.

ÍNDICE

Portada	
Título	
ASESORAS	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 Descripción de la realidad problemática	1
1.2 Formulación del problema	3
1.2.1 Problemas generales	3
1.2.2 Problemas específicos.....	3
1.3 Objetivos de la investigación	3
1.3.1 Objetivos generales	3
1.3.2 Objetivos específicos	3
1.4 Justificación de la investigación.....	4
1.5 Limitaciones de la investigación	4
1.6 Viabilidad de la investigación	5
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes de la investigación	6

2.2 Bases teóricas.....	10
2.2.1 Los culturemas en el ámbito gastronómico	11
2.2.2 Viabilidad de la traducción de los culturemas gastronómicos.....	13
2.2.3 Métodos y técnicas de traducción	14
2.3 Definiciones conceptuales.....	19
2.4 Formulación de la hipótesis	19
2.4.1 Hipótesis general	19
CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO	20
3.1 Diseño de la investigación.....	20
3.2 Corpus genérico y corpus específico.....	21
3.2.1 Corpus genérico	21
3.2.2 Corpus específico	25
3.3 Operacionalización de variables	26
3.4 Técnicas para la recolección de datos.....	27
3.5 Técnicas para el procesamiento y análisis de los datos	28
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	29
4.1 Análisis extratextual e intratextual de los datos.....	29
4.2 Presentación de los resultados.....	75
DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	96
5.1 Discusión	96
5.2 Conclusiones.....	97
5.3 Recomendaciones.....	98
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	100
Referencias bibliográficas	100
Referencias hemerográficas.....	101
Referencias electrónicas	102
ANEXOS	104

Anexo 1. Matriz de consistencia.....	104
Anexo 2. Lista de restaurantes 2 y 3 tenedores de Cusco.....	106
Anexo 3. Lista de los principales restaurantes de Cusco.....	110
Anexo 4. Lista de abreviaturas.....	111
Anexo 5. Carta de restaurante (muestra disponible en línea).....	113

RESUMEN

Objetivos. Identificar cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco y determinar su funcionalidad en la traducción de los culturemas. **Métodos y materiales.** El diseño de la investigación fue de tipo no experimental, observacional, descriptivo y transversal. El corpus genérico estuvo constituido por cartas gastronómicas de seis de los restaurantes más reconocidos de la ciudad de Cusco y se extrajeron un total de 83 culturemas gastronómicos. **Resultados.** Las técnicas de traducción empleadas en las cartas fueron la adaptación, la amplificación, el calco, la compensación + el préstamo, la creación discursiva, la descripción, el equivalente acuñado, la generalización, el préstamo, el préstamo + el calco, el préstamo + la generalización, el préstamo + la reducción, la reducción y la reducción + la descripción. **Conclusiones.** En cuanto a las técnicas de traducción, el préstamo se usó de manera más frecuente con un 36 % de incidencia, seguido por la amplificación y la descripción con 15 % y 13 %, respectivamente. Por otro lado, en lo que respecta a la funcionalidad, la funcionalidad nula tiene el mayor número de incidencias. **Palabras claves:** Culturema, técnicas de traducción, cartas gastronómicas, funcionalidad de la técnica de traducción.

ABSTRACT

Objectives. To identify the most frequent translation techniques used to translate gastronomic culturemes into English in the menus of the city of Cusco and to determine their functionality in the translation of said culturemes. **Methods and materials.** This was an observational, descriptive, transversal and non-experimental investigation. The general corpus consisted of six (6) menus from the top restaurants in the city of Cusco and a total of 83 gastronomic culturemes were used as samples. **Results.** The translation techniques used in the menus were the adaptation, amplification, calque, compensation + borrowing, discursive creation, description, established equivalent, generalization, borrowing, borrowing + calque, borrowing + generalization, borrowing + reduction, reduction, and reduction + description techniques. **Conclusions.** Regarding the translation techniques, the borrowing is the most common technique with 36 %, followed by the amplification and description techniques with 15 % and 13 %, respectively. On the other hand, regarding the functionality, the null functionality had the highest incidence.

Keywords: Cultureme, translation techniques, menus, functionality of the translation technique.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un arte que encierra la historia y cultura de un pueblo. En el Perú, la gastronomía forma parte de nuestra identidad desde tiempos ancestrales. Nuestros antepasados incas fueron excelentes agricultores, ya que lograron cultivar en suelos impensables para su época y desarrollaron técnicas culinarias capaces de conservar los alimentos durante meses. Sin embargo, solo desde hace algunos años, la cocina peruana comenzó a cobrar importancia a nivel internacional. Cada año, la cocina peruana y sus insumos son presentados en distintas ferias internacionales. En 2016, se reconoció a Lima, la capital del Perú, como el mejor destino culinario de Latinoamérica y en la actualidad la cocina peruana es reconocida a nivel mundial como unas de las diez mejores. De igual manera, el mismo año, Lima fue sede del II Foro Internacional de Turismo Gastronómico.

Estas razones, sumadas al creciente aumento del sector turístico, han hecho que sea necesario traducir las cartas de restaurantes al inglés. A pesar de la creciente popularidad de la gastronomía y su importancia en la economía del país, los estudios en el campo de la traducción son escasos, sobre todo los estudios relacionados con la traducción de culturemas gastronómicos.

El presente trabajo de investigación tuvo como propósito principal el análisis de las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas presentes en las cartas de la ciudad de Cusco y la evaluación de la funcionalidad de las traducciones propuestas.

La presente investigación se dividió en cuatro capítulos. En el Capítulo I, se realizó el planteamiento del problema. En primer lugar, se expuso la realidad problemática. Posteriormente, se formuló el problema, se describieron los objetivos generales y específicos, la justificación, las limitaciones y la viabilidad de la investigación. En el

Capítulo II, se desarrolló el marco teórico de la investigación. Se comenzó por describir los antecedentes de la investigación. Después, se plantearon las bases teóricas sobre las que se sustenta esta investigación y las definiciones conceptuales. En el Capítulo III, se desarrolló el diseño metodológico de la investigación. Primero se comenzó por describir el diseño de la investigación. Luego, se describió el corpus genérico y específico de la investigación, la operacionalización de las variables, las técnicas de recolección de datos, la descripción de los instrumentos, la validación y confiabilidad de los instrumentos y las técnicas para el procesamiento y el análisis de datos. Por último, en el Capítulo IV, se analizaron los datos extraídos del corpus específico y se presentaron los resultados a través de cuadros y gráficos.

Mediante este proyecto de investigación, se espera brindar información complementaria sobre la traducción de culturemas dentro del campo de la traducción gastronómica y, de ese modo, reforzar las prácticas traductológicas en este campo.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

Hoy en día, la importancia del sector turístico en distintos países crece cada vez más. De acuerdo con un informe elaborado por la firma editorial Oxford Business Group (OBG), se estima que «el crecimiento de las exportaciones agrícolas y la expansión del turismo hacen que dichos sectores ganen importancia como motores de crecimiento y fuente de ingreso de divisas» (Gestión, par. 3). Por lo tanto, suponemos que los distintos prestadores de servicios turísticos tienen gran cuidado con las herramientas de comunicación que utilizan para relacionarse con sus potenciales clientes extranjeros a través de sus traducciones. «Lamentablemente, esta idea aparentemente clara no corresponde con la realidad, y se encuentran gran número de traducciones turísticas de baja calidad y con errores gramaticales, semánticos, ortográficos, etc.» (Durán, p. 2).

La carta es definida como el instrumento que contiene la lista de platos y bebidas que se pueden elegir en un restaurante o establecimiento análogo. En el ámbito de la gastronomía, la carta o menú representa una herramienta de comunicación primaria entre el establecimiento y el cliente. Al respecto, Gallego (2002) nos dice que «la carta o menú es un instrumento de venta, de acercamiento del producto al cliente en el aspecto más simple» (p. 236). Esta herramienta parece, quizás, la más sencilla, pero su importancia es enorme. Para elaborarlas, se han desarrollado herramientas especializadas como el neuromarketing y la ingeniería de menús que ayudan a diseñar

cartas gastronómicas con el fin de hacerlas más atractivas y maximizar las ganancias. Debido al aumento de turistas en el Perú y a su interés por la comida nacional, los restaurantes y establecimientos afines se han visto en la necesidad de traducir sus cartas al inglés. No obstante, muchas veces el mismo cuidado que se pone al elaborar las cartas no se ve reflejado en su traducción. En un estudio realizado por Lozano y Ruiz (2013), se encontró 761 errores en un total de 18 cartas analizadas y la mayor parte comprendía errores léxico-semánticos (falso sentido, contra sentido, no mismo sentido, etc.).

En la actualidad, no existen normas ni sugerencias a las que puedan recurrir los traductores gastronómicos, y los estudios a nivel nacional son escasos. Los lineamientos que sigue cada traductor dependen del encargo de traducción que propone el cliente en función de las necesidades del consumidor extranjero. De igual forma, la traducción de los culturemas supone una dificultad en este tipo de textos, ya que su incidencia es alta y deben ser comprendidos a cabalidad para evitar problemas de tiempo, dinero y marca en el contexto en el que se utilizan. Al respecto, Gallego (2002) nos recomienda que, para la elaboración de las cartas o menús, se debe hablar en términos sencillos y evitar el argot culinario. Asimismo, recomienda evitar las denominaciones autóctonas sin su debida explicación. El lenguaje debe ser un elemento que provoque leer y abra el apetito del cliente.

El problema de nuestra investigación se basó en la variedad de técnicas de traducción que se utilizan en la traducción al inglés de los culturemas presentes en las cartas de los restaurantes de la ciudad de Cusco. Por ejemplo, en la mayor parte de casos, los restaurantes que tienen sus cartas en inglés optan por mantener el nombre de un ingrediente o técnica culinaria local en lengua origen. Otros optan por explicarlo, sobre todo si es uno de los ingredientes principales de un plato. Algunos optan por una traducción literal. Por lo tanto, nos preguntamos cuáles son las técnicas de traducción adecuadas para traducir al inglés los culturemas gastronómicos presentes en las cartas. De igual forma, nos preguntamos cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción empleadas en estos culturemas.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problemas generales

- ¿Cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco?
- ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción empleadas en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco?

1.2.2 Problemas específicos

- ¿Qué técnicas de traducción literal se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco?
- ¿Qué técnicas de adaptación se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco?
- ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción literal en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco?
- ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de adaptación en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivos generales

- Identificar cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.
- Determinar la funcionalidad de las técnicas de traducción en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco.

1.3.2 Objetivos específicos

- Identificar cuáles son las técnicas de traducción literal que se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.

- Identificar cuáles son las técnicas de adaptación que se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.
- Identificar cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción literal en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.
- Identificar cuál es la funcionalidad de las técnicas de adaptación en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco.

1.4 Justificación de la investigación

La presente investigación busca ser un aporte para la teoría de la traducción, la didáctica, los traductores en ejercicio y los usuarios de las traducciones gastronómicas. En primer lugar, se busca beneficiar a la teoría de la traducción mediante la descripción del tipo de texto gastronómico, así como las técnicas de traducción empleadas en dichos textos, ya que los estudios al respecto son escasos. En segundo lugar, se busca beneficiar a la didáctica, ya que permite el estudio de culturemas en un contexto real. En tercer lugar, mediante la investigación, se busca beneficiar a los traductores en ejercicio de modo que cuenten con un repertorio de técnicas que puedan aplicar en la traducción de textos gastronómicos. Por último, se busca beneficiar los usuarios de la traducción porque contarán con cartas gastronómicas más comunicativas.

1.5 Limitaciones de la investigación

El presente trabajo de investigación presentó limitaciones económicas, ya que no se pudo viajar a la ciudad de Cusco para conseguir las cartas gastronómicas. Por este motivo, se recurrió al servicio de información y asistencia al turista de la ciudad del Cusco, iPeru, y se solicitó la lista de los restaurantes más importantes de esa ciudad. Posteriormente, se buscó en línea las cartas de los restaurantes en la lista, así como el apoyo de conocidos que se encontraban de viaje en esa ciudad. Por otro lado, entre las limitaciones de la investigación, se encuentra la libertad y la flexibilidad en la denominación de los platos. Esta limitación se compensó con el hecho de que la modalidad de investigación es el análisis del corpus, el cual permite trabajar con textos

sincrónicos y diacrónicos de diferentes procedencias. En este caso, se trata de textos pragmáticos de dominio público

1.6 Viabilidad de la investigación

El presente trabajo de investigación fue viable, especialmente en lo que se refiere al corpus de análisis. Se pudo consultar al sistema de información y asistencia al turista para obtener los nombres de los restaurantes importantes de la ciudad del Cusco sin necesidad de viajar. De igual forma, se contó con el apoyo de terceros para la recolección del corpus genérico.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

A pesar del auge que vive la cocina peruana en la actualidad, los estudios sobre este tema en el campo de traducción son escasos. Sin embargo, se han podido consultar producciones tanto nacionales como internacionales.

1. **Capcha, G. (2014)**, en su tesis para optar por el título de licenciada en Traducción de la Universidad Ricardo Palma titulada *Técnicas de traducción aplicadas con mayor frecuencia en la traducción de peruanismos en textos turísticos de español al inglés*, analiza un total de 138 peruanismos comprendidos en quince folletos y cuatro revistas turísticas de distintos departamentos del Perú. La investigación es de tipo cualitativa. La autora identifica los aciertos y errores en las traducciones de los peruanismos presentes en el corpus seleccionado. Además, realiza una propuesta de traducción para los mismos. Por último, la autora concluye que las técnicas de traducción más utilizadas en los textos turísticos son el préstamo, la explicitación y la equivalencia, siendo la explicitación la más utilizada en la traducción de textos gastronómicos para mantener el color local del texto.
2. **Soto, J. (España, 2013)**, en su artículo *La traducción de términos culturales en el contexto turístico español – inglés: recepción real en usuarios anglófonos*, busca establecer cuál es la estrategia de traducción preferida por los visitantes anglófonos en relación con la traducción de textos turísticos. La investigación es de tipo cuantitativo. Para llevar a cabo su estudio, el autor selecciona diez referentes culturales y presenta tanto la versión publicada como la versión

manipulada a los participantes anglófonos (28 participantes). Asimismo, el autor tiene en cuenta las veces que los sujetos de estudio han estado en territorio español y su conocimiento de la lengua española. Finalmente, concluye que la estrategia de traducción preferida por los usuarios es el uso del término origen acompañado de la explicitación, mientras que la estrategia menos aceptada por los usuarios es la extranjerización. Por otro lado, establece que existe una relación entre la preferencia de una u otra estrategia debido al conocimiento de la lengua española o visitas previas a la región.

3. **Lozano, B. y Ruíz, E. (Perú, 2012)**, en su tesis para optar por el título de licenciadas en Traducción de la Universidad Femenina del Sagrado Corazón titulada *Tipo de traductor gastronómico, técnicas y errores en la traducción al inglés de platos peruanos en las cartas de restaurantes*, analizaron un total 328 platos comprendidos en 18 cartas de restaurantes de tres, cuatro y cinco tenedores de la ciudad de Lima. La investigación es de tipo cualitativo y cuantitativo. Las autoras llegan a la conclusión de que existen dos tipos de traductor gastronómico: el traductor profesional y el traductor no profesional, siendo el segundo quien realiza mayores encargos de traducción en el mercado limeño. De igual forma, ambas autoras establecen que las técnicas de traducción empleadas en el corpus estudiado son la explicitación, transposición, préstamo, combinación, modulación, adaptación y economía. Por último, los errores de traducción más frecuentes son la subtraducción en el nivel léxico-semántico y el número inexacto en el nivel morfosintáctico.
4. **Van Der Aalst, T. (Países Bajos, 2012)**, en su tesina de maestría titulada *Las referencias culturales en los textos turísticos*, considera que un sector tan importante como el turismo en España debería tener una buena estrategia de mercado, principalmente el mercado de traducción porque este país recibe un gran número de turistas anglófonos cuyo aporte en el PBI es importante. Esta investigación es de tipo cuantitativo. Mediante su estudio, el autor analiza cuáles son las estrategias de traducción empleadas para traducir las referencias culturales presentes en cuatro textos turísticos. Las referencias culturales se agrupan según su tipología: nombres propios, geografía típica, comida, bebidas, lugares públicos, ropa, muebles, enseres, trabajo, arte música y danza, folklore,

ritos y fiestas, origen, organización política, movimientos sociales, fenómenos sociales, titulación, centros de enseñanza y clases. Finalmente, el autor concluye que los referentes culturales más recurrentes son los nombres propios, tales como topónimos y nombres de personas y las referencias gastronómicas. Por otro lado, las estrategias más frecuentes son la estrategia de conservación y la combinación de estrategias, respectivamente. Sin embargo, aclara que la mayor parte de las combinaciones consiste en la conservación más otra estrategia.

5. **González, D. (España, 2012)**, en su tesis doctoral titulada *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico*, busca describir y analizar los condicionales que predominan en la traducción de los textos turísticos. Asimismo, la autora busca elaborar una clasificación de los elementos culturales presentes en el corpus seleccionado, junto con las técnicas de traducción más recurrentes y sus dificultades. La investigación es de tipo inductiva y descriptiva. La autora comienza por clasificar los culturemas en una tabla para luego hacer el vaciado de datos correspondiente. Luego, analiza las técnicas empleadas frecuentemente en la traducción del corpus. Por último, concluye que el mediador del texto turístico se enfrenta a una gran cantidad de culturemas y la ocurrencia del mismo depende de la temática del texto, siendo el texto gastronómico aquel que presente mayor número de culturemas. Asimismo, la dificultad de la transmisión de culturemas no reside en su traducción, sino en la transmisión de convenciones, valores y reglas. No es suficiente con conocer la lengua meta, sino debe ser capaz de explicar y transmitir la cultura origen.

6. **Ramos, M. y Pérez, L. (España, 2012)**, en su artículo titulado *Problemas de traducción y equivalencia (español-inglés-francés) en la oferta culinaria de restaurantes de Castilla y León*, consideran que las cartas son una herramienta de marketing importante que tienen por función atraer al cliente y analizan los errores de cartas de la región de Castilla y León. En primer lugar, las autoras identifican que la sintaxis es una fuente de numerosos errores, ya que los sintagmas preposicionales de los tres idiomas son distintos. Otro de los errores que reconocen son los falsos amigos o los sin sentidos presentes en el corpus analizado. Además, establecen que cuando no hay traducción para una carga cultural específica, se impone la técnica combinada de «amplificación +

explicación». Las autoras concluyen que la traducción literal no suele ser satisfactoria y que se debe usar términos más adecuados o se deben explicitar. De igual forma, cuando se usan generalizaciones los resultados pueden ser imprecisos o confusos. Asimismo, hace énfasis en que la traducción de sintagmas complejos no siempre coincide en lengua origen y en lengua meta. Por último, las autoras instan al traductor a ponerse en la situación del cliente extranjero.

7. **Huang, S. (España, 2008)**, en su proyecto de maestría titulado *La extranjerización y domesticación de la traducción gastronómica según la tipología textual*, analiza la elección de ambas estrategias traductológicas bajo distintas condiciones, en específico los tipos textuales. Estos tipos están divididos entre textos literarios, textos comerciales y textos turísticos. El autor clasifica a las cartas dentro de los textos comerciales. Asimismo, el autor menciona que la función principal de las cartas es despertar el apetito del consumidor y que la estrategia empleada será útil siempre y cuando pueda cumplir con dicha función. Posteriormente, el autor señala que el abuso de términos extranjeros ocasiona que los comensales pierdan la paciencia por el uso de demasiados códigos lingüísticos y culturales y las circunstancias los apresura a realizar sus pedidos y optar por platos que no siempre resultan de su agrado. Además, señala que existen elementos externos que reflejan la foraneidad de un establecimiento, resultando innecesario recurrir también a términos totalmente extranjeros en el texto meta. Finalmente, el autor llega a la conclusión de que el tipo comercial debe valerse de la estrategia de naturalización, ya que esta ayuda a acercar el texto a los lectores de la lengua meta porque los ayuda a sentirse familiarizados, facilita la lectura y satisface sus expectativas porque entienden lo que dice la carta y lo que quieren ordenar.
8. **Bugnot, M. (España, 2006)**, en su artículo titulado *La traducción de la gastronomía: textos y contextos*, analiza los procedimientos de traducción por los que se opta con mayor frecuencia según el tipo textual. La tipología textual que sugiere la autora en el campo de la traducción gastronómica se divide en tres: folletos, cartas y recetas. La autora establece que las cartas están compuestas principalmente por enunciados descriptivos. Por último, establece que las

decisiones del traductor están determinadas por un razonamiento lógico-funcional.

2.2 Bases teóricas

El texto gastronómico es un texto pragmático orientado a causar un efecto en un receptor determinado y responde a un encargo de traducción. Por tal motivo, se utiliza, por un lado, el enfoque funcionalista en su traducción. Por otro lado, al estudiar los culturemas presentes en nuestro corpus, se requiere también un enfoque sociocultural.

El enfoque funcionalista define a la traducción como una actividad determinada por el fin que persigue. (Molina, 2006, p. 42). Katharina Reiss (1989) fue la primera en desarrollar un modelo de crítica de traducciones basado en la relación funcional entre el texto origen y el texto meta. En un primer momento, Reiss estableció que el propósito del texto meta es equivalente al contenido, la función comunicativa y forma lingüística del original. Sin embargo, Reiss encuentra dos excepciones a esta regla posteriormente. Estas excepciones se relacionan con la función y los destinatarios del texto. Por ejemplo, en cuanto a la función del texto origen, no es lo mismo traducir una obra del siglo XVI con el fin de que los destinatarios se entretengan o que la usen para analizar las variaciones diatópicas o diacrónicas del texto. En cuanto a los destinatarios, no es lo mismo traducir para un público adulto que para un público infantil. En estas dos excepciones, el enfoque funcional prima en la traducción a la lengua meta.

El fin de la traducción puede estar establecido por el traductor como receptor del texto origen o puede ser especificado por la persona que entrega el encargo de traducción en situaciones profesionales, académicas o personales. En el caso del corpus genérico de la investigación, el encargo de traducción es asignado por el cliente y se da en una situación profesional.

El traductor actúa como receptor y emisor en este proceso de comunicación. Para orientar la traducción a su propósito (escopo), el traductor debe ser consciente de ciertos factores como: la función del texto origen y texto meta, el emisor, los destinatarios, las condiciones locales y temporales, el canal y la motivación del texto origen y texto meta.

De acuerdo con Nord (1997), el escopo reúne cuatro conceptos importantes: la meta, el propósito, la función y la intención de los textos. La meta es el resultado final

que se desea conseguir con la traducción. El propósito corresponde al paso intermedio que se da para conseguir una meta. La función se refiere a lo que el texto meta significa o pretende significar desde el punto de vista del receptor. Finalmente, la intención se relaciona con el propósito desde el punto de vista del emisor.

Esta teoría se asienta en la máxima de que el principio que determina cualquier proceso de traductor es el propósito, el escopo, con respecto a la acción traductora. (Molina, p. 44). Para ello, el enfoque funcionalista recoge dos conceptos importantes con respecto a la equivalencia. El primero es el concepto de equivalencia formal, la cual tiene como objetivo centrar su atención en el texto origen. Las traducciones orientadas a esta equivalencia buscan preservar la forma y el contenido del mensaje origen, respetando el orden y la sintaxis del mismo. El segundo concepto es el de equivalencia dinámica, también conocido como equivalencia funcional. Tiene como objetivo centrar su atención en el mensaje del texto, evitando ceñirse a la forma de la lengua origen. El traductor busca reinterpretar el texto origen y expresarlo en lengua meta de manera natural. La equivalencia funcional permite que se destrone el uso del texto y el desapego a la lengua origen.

Por otro lado, el enfoque sociocultural resalta la función comunicativa del texto meta, teniendo en cuenta el contexto y la importancia de sus elementos culturales y recepción. «La traducción es 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 una finalidad determinada» (Molina, p. 41). Esta finalidad puede variar en función del tipo de encargo y del público final. Por ello, el traductor, además de mantener la finalidad comunicativa, debe cubrir las necesidades de los destinatarios y las características del encargo.

2.2.1 Los culturemas en el ámbito gastronómico

El discurso gastronómico supone una dificultad en la traducción, ya que muchas veces presenta conceptos propios de la CO que no se comparten o son desconocidos por los receptores de otras culturas. A estos conceptos propios se les conoce como culturemas. Diversos autores afirman que la incidencia de los culturemas es mayor en los textos de tipo gastronómico. A continuación, se citan algunos autores y sus conclusiones en relación con los culturemas en el ámbito gastronómico.

- «No cabe la menor duda de que uno de los aspectos más difíciles de trasladar a otra lengua es precisamente el tema gastronómico. En primer lugar, porque, a veces, se necesita invertir un tiempo enorme en informarse sobre en qué consisten esos platos típicos que, también en muchas ocasiones, son totalmente desconocidos para el propio hispanohablante. En el segundo lugar, porque en este tipo de textos el espacio está bastante delimitado y no se pueden explicar todos y cada uno de los platos, aunque lo ideal es mantener una homogeneidad de criterios [...]» (Ponce, 2008, p. 73)
- «La comida es para muchos la expresión más delicada e importante de la cultura nacional; los términos alimentarios están expuestos a la gama más variada de procedimientos de traducción» (Newmark, 1988, p. 97)
- «En cuanto al léxico marcado culturalmente, observamos que los elementos culturales que no tienen referente en la cultura meta, tienen mayor presencia en algunas disciplinas más que en otras. Este es el caso de la gastronomía, pues los platos típicos de una región forman parte de sus costumbres más arraigadas y se transmiten de generación en generación» (Gonzales, 2012, p. 139).
- «Los referentes culturales más recurrentes son los nombres propios y las referencias gastronómicas». (Van Der Aalst, 2012).

Los culturemas representan uno de los mayores problemas a los que se enfrenta un traductor, en especial en el ámbito gastronómico, debido a que su incidencia es mayor. Ahora bien, en cuanto a los culturemas, no existe un consenso en cuanto a su denominación. Para la siguiente investigación, se utilizará la denominación propuesta por Molina (2006).

«Entendemos por culturema 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» (p. 79).

Molina, basada en la clasificación de Newmark (1988) quien a su vez se basa en la concepción de los cinco ámbitos culturales propuestos por Nida (ecología, cultura material, cultura social, cultura religiosa y cultura lingüística), propone la siguiente clasificación: medio natural, patrimonio cultural, cultura social, cultura lingüística y agrega también las categorías de falsos amigos culturales e interferencia cultural.

Newmark propone el uso de dos procedimientos diferentes: la transferencia y el análisis componencial para la traducción de los platos. El primer procedimiento, si bien obstaculiza la comprensión del mensaje, da color local y atmósfera al texto. El segundo, el análisis componencial, ayuda a suplir esa falta de comprensión a través de un componente común en ambas lenguas al que se le agrega otros componentes distintivos de la lengua origen. Soto (2013) establece que los nombres de platos gastronómicos no deben traducirse, sino que se debe proporcionar una traducción descriptiva. (p. 238)

2.2.2 Viabilidad de la traducción de los culturemas gastronómicos

Hoy en día, los métodos y técnicas propuestas para traducir los culturemas a la lengua meta son variados. Sin embargo, no existen propuestas que puedan considerarse absolutas o definitivas, ya que el uso de una u otra técnica o método dependen de distintos factores tanto en el texto origen como en el texto meta. Al respecto, Hurtado (2001) señala que es importante considerar los siguientes factores:

- Tipo de relación entre las dos culturas (cultura minoritaria – cultura dominante, paridad – similitud, cercanía o lejanía cultural, etc.)
- Condicionamiento de la función del culturema de acuerdo al género y a 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

En el ámbito gastronómico, específicamente en la traducción de cartas, la función del culturema es importante porque no todos tienen la misma relevancia. Algunos pueden referirse al nombre de un plato, un ingrediente o un elemento característico del plato que no podría suprimirse de su elaboración. Asimismo, debemos recordar que en las cartas gastronómicas, a diferencia de las recetas, no se podrá representar todos los platos a través de fotografías con el fin de disipar alguna duda. Por lo tanto, es muy importante considerar la función o relevancia del culturema gastronómico en el texto origen.

2.2.3 Métodos y técnicas de traducción

Los métodos representan una opción que el traductor utiliza para enfocar su texto y el uso de las técnicas afecta a unidades más pequeñas. En el campo de la traducción, han coexistido tradicionalmente métodos de traducción opuestos: el método literal versus el método de adaptación, la traducción semántica versus comunicativa, traducción instrumento versus documento, y finalmente, extranjerización y domesticación.

Si bien se emplean denominaciones diferentes, los primeros se orientan hacia el texto original y los segundos hacia el receptor y contexto de llegada. Por lo tanto, en nuestro estudio hemos considerado ambos aspectos para analizar las técnicas empleadas de acuerdo a la función del texto.

Hurtado (2001) define a la técnica de traducción como un «[...] procedimiento, visible en el resultado de la traducción, que se utiliza para conseguir la equivalencia traductora a microunidades textuales» (p. 308). Asimismo, su uso no puede calificarse como correcto o incorrecto según su naturaleza, sino según su funcionalidad. Su uso adecuado depende de 1) el género al que pertenece el texto (carta de reclamación, contrato, folleto turístico, etc.); 2) el tipo de traducción (traducción técnica, literaria, etc.); 3) la modalidad de traducción (traducción escrita, traducción a la vista, interpretación consecutiva, etc.); 4) la finalidad de la traducción y las características del destinatario y 5) el método elegido (interpretativo-comunicativo, libre, etc.).

De acuerdo a una clasificación posterior elaborada por Hurtado y Molina, se hace referencia a la existencia de técnicas literales y de adaptación. Las técnicas de traducción literal se utilizan para transferir unidades o estructuras a la lengua meta, ya sea gracias a la existencia de un paralelismo estructural o un paralelismo extralingüístico. Por otro lado, las técnicas de adaptación o conocidas también como técnicas oblicuas se utilizan cuando la diferencia estructural entre las lenguas impide la traducción literal. Además de permitir reemplazar las unidades léxicas, también admite sustituir las estructuras con estructuras de distinta clase. Finalmente, existen también técnicas combinadas que consisten en la suma de dos o más técnicas de traducción. No pueden clasificarse meramente como técnicas de adaptación o de traducción literal porque en ocasiones puede contener ambos tipos de técnicas. A continuación,

definiremos las técnicas de traducción literal propuestas por Molina, construidas sobre la base de Hurtado.

- **Calco:** Esta técnica consiste en traducir literalmente una palabra o sintagma extranjero a la lengua meta. El calco se crea a partir de palabras existentes en la lengua y que adquieren un nuevo significado al traducirse. Muchos calcos que utilizamos hoy en día proceden del inglés, entre ellos se encuentran palabras como fin de semana (*weekend*), balompié (*football*), rascacielos (*skyscraper*), perro caliente (*hot dog*), comida rápida (*fast food*) y hora feliz (*happy hour*). Por ejemplo, el calco 'hora feliz' representa una palabra nueva que hace referencia a la estrategia de márketing que utilizan algunos establecimientos para ofrecer bebidas a un precio más económico. Por el contrario, tanto la definición de 'hora' como de 'feliz', por separado, no se relaciona con la definición dada anteriormente para 'hora feliz'.
- **Préstamo:** Esta técnica consiste en tomar prestada una palabra o expresión de la lengua origen a la lengua meta. Molina, basada en la clasificación de Hurtado, distingue entre dos tipos de préstamos: el préstamo puro y el préstamo naturalizado. El préstamo puro corresponde a tomar la palabra tal cual de la lengua extranjera, es decir, sin realizar cambio alguno. Por ejemplo, tenemos palabras como *jeans, doping, buffet, canapé, mousse*. En cuanto al préstamo naturalizado, este corresponde a la transliteración de la lengua extranjera, es decir a la adaptación de la palabra extranjera a la lengua meta. Por ejemplo, tenemos palabras como *champú, cheque, cruasán, fuagrás, suflé, gratinar, consomé*. Cabe resaltar que muchas veces en el ámbito gastronómico, existen muchos préstamos puros y naturalizados del francés. El préstamo permite la asimilación de una palabra extranjera en otra lengua. Entre las palabras extranjeras que se integraron al español, encontramos algunas de origen árabe (alcachofa, albóndiga, alfalfa, acelga, zanahoria), ruso (vodka, zar), japonés (*karaoke, judo, bonsai, sudoku, karate*), latín (*alma mater, vox populi*), entre otros.
- **Traducción literal:** La técnica de traducción literal propiamente dicha consiste en traducir palabra por palabra una frase, oración o expresión, pero no un solo elemento o palabra. Por ejemplo, tenemos la frase *my father is eating an apple* que puede traducirse como *mi padre está comiendo una manzana*. Otro ejemplo sería la traducción de la expresión *speaking of the devil* como *hablando del diablo*. En el

contexto adecuado, probablemente la expresión se entienda, aunque esta no se use comúnmente en la lengua meta.

En cuanto a las técnicas de adaptación hemos seleccionado las que se aplican al tipo y modo textual estudiado.

- **Adaptación:** La técnica de adaptación propiamente dicha consiste en reemplazar un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora. Se ejerce más en el plano del contenido que en el plano de la expresión. Este nuevo elemento cultural plasma una realidad que resulta más común para los lectores del texto meta. Al usar esta técnica, se evita caer en un calco cultural que pueda producir confusión y en la pérdida de ciertos elementos extralingüísticos necesarios para entender un mensaje. El traductor, a través del uso de la adaptación, busca alcanzar una naturalidad correspondiente a una determinada cultura. Por lo general, esta técnica se usa en la traducción de obras de teatro y poesía. Por ejemplo, reemplazar *baseball* por fútbol en una traducción del inglés al español. Otro ejemplo sería sustituir *Friday the 13th* que utiliza para hablar de un día de mala suerte en la cultura inglesa por Martes 13 que representa el día de mala suerte para los hispanohablantes.
- **Amplificación:** Esta técnica consiste en introducir precisiones no formuladas en el texto original: informaciones, paráfrasis explicativas, notas del traductor, notas al pie de página, etc. En el caso de la traducción gastronómica, no se recomienda el uso en exceso de las notas al pie de página porque interrumpen la fluidez del texto y modifican el formato base del TO.
En cuanto a la traducción gastronómica, la amplificación no solo se utiliza en la traducción de nombres de platos, también puede usarse en la traducción de productos. Por ejemplo, en la traducción de la salsa carretillera en nuestro corpus, el traductor optó por explicar el sabor de la salsa mediante el uso de paréntesis (*spicy sauce*).
- **Compensación:** Esta técnica consiste en introducir un elemento de información o efecto estilístico que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en el que aparece situado en el texto original en otro lugar del texto traducido. En la traducción gastronómica, el traductor suele utilizar esta técnica cuando el nombre del plato en LO menciona el ingrediente principal, siendo innecesario su uso en la explicación

en LO. Sin embargo, esta mención es importante en la LM. En el siguiente ejemplo, vemos que el ingrediente principal del plato es la trucha, elemento que no es necesario mencionar en la descripción en LO, ya que el adjetivo indica que se refiere a este mismo ingrediente. Sin embargo, en la traducción a la LM, sí es necesario mencionarlo porque no existe ningún otro elemento en LM que nos indique cuál es el ingrediente principal del plato.

Trucha tostada

Grillada al carbón, con nabo jaucha de espinaca, acelgas, cebolla y papita huayro o Ensalada de la Casa.

Grilled **trout**, nabo jaucha salad with spinach, chard, onions and huayro potato or homemade salad.

- **Creación discursiva:** Esta técnica consiste en establecer una equivalencia efímera, totalmente imprevisible fuera de contexto. Por ejemplo, traducir el nombre de la película «*The Life of Pi*» como «Una aventura extraordinaria» al español.
- **Descripción:** Esta técnica consiste en reemplazar un término o expresión por la descripción de su forma y/o función. Por ejemplo, reemplazar la palabra *panettone* por bizcocho tradicional que se come en Navidad en Italia.
- **Equivalente acuñado:** Esta técnica consiste en utilizar un término o expresión reconocida como equivalente en la lengua meta. Esta equivalencia puede ser reconocida por el diccionario o el uso lingüístico. Por ejemplo, en el caso de la traducción de la expresión *speaking of the devil*, su equivalente más adecuado en español sería «hablando del rey de Roma». Gracias a la globalización y a la exportación de productos nativos, hoy en día existen insumos que cuentan con equivalentes acuñados en otras lenguas, principalmente en inglés. Para ello, citamos el ejemplo de la palabra quinua (*quinoa*). Debido al gran éxito y a la demanda internacional, esta palabra se usa en el idioma inglés. Hoy en día, posee entradas en diccionarios como OED, MWD, CED, CDO, así como en distintos artículos y documentos publicados en línea o impresos.
- **Generalización:** Esta técnica consiste en utilizar un término más general o neutro. Por ejemplo, traducir las palabras francesas *guichet*, *fenêtre* o *devanture* como *window* en inglés.

- **Modulación:** Variación en el mensaje que se obtiene cambiando el punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en relación con la formulación del texto original sin que se altere el sentido. Se parece a una transposición, pero en el plano del mensaje, puesto que opera con categorías de pensamiento. Se justifica cuando nos damos cuenta de que la traducción literal o la transposición dan lugar a una frase gramaticalmente correcta, pero no demasiado brillante.

Por ejemplo, para traducir la frase *spring is not far away*, mantener la misma negación en LM no es muy natural (la primavera no está tan lejana). En este caso, se recomienda usar esta técnica y cambiar la oración a un enunciado declarativo afirmativo. Se traduciría al inglés como *la primavera se aproxima*.

- **Particularización:** Esta técnica consiste en utilizar un término más preciso o concreto. Por ejemplo, en el caso de la traducir la palabra 'cerveza' por una palabra más específica como *pint*.
- **Reducción:** Esta técnica consiste en suprimir en el TM algunas palabras presentes en el TO, bien sea por completo o por una parte de su carga informativa. Por lo general, es más común utilizar esta técnica en la traducción inversa del español al inglés porque este último se caracteriza por ser más concreto, mientras que el español tiende a ser una lengua más extensa. Adicionalmente, en el caso de los textos gastronómicos, esta técnica se usa para evitar información demasiado repetitiva o evidente, ya que el texto puede estar delimitado por el formato.
- **Transposición:** La transposición consiste en modificar la categoría gramatical al pasar un texto de la LO a la LM, sin que se produzca ninguna modificación del sentido general. Algunos de los cambios que se pueden realizar son de adverbio a verbo, de sustantivo a verbo, de verbo a sustantivo y de verbo a adjetivo. A continuación, algunos ejemplos de transposición.

- *Cassey will be here **late**.* → Cassey **tardará** en llegar. (adverbio – verbo)
- *The second most **important** country in the world.* → El segundo país en **importancia**. (adjetivo – sustantivo)
- *His love declaration made me **surprised**.* → Su confesión de amor me **sorprendió**. (adjetivo – verbo)

2.3 Definiciones conceptuales

- **Carta:** Lista de los platos y bebidas que ofrece un restaurante y que funciona como herramienta de comunicación primaria con el cliente.
- **Insumo:** Ingrediente necesario para preparar un plato determinado.
- **Plato:** Alimento preparado o cocinado para ser servido que constituye una de las partes de la comida.
- **Producto:** Guarnición, salsa o complemento que acompaña al plato principal y se obtiene al mezclar distintos ingredientes.
- **Técnica culinaria:** Conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles (asimilables) y palatables (sabrosos).
- **Técnica de traducción:** Procedimiento, visible en el resultado de la traducción, que se utiliza para conseguir la equivalencia traductora a microunidades textuales.

2.4 Formulación de la hipótesis

2.4.1 Hipótesis general

- Las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas presentes en las cartas gastronómicas de la ciudad de Cusco son las técnicas literales y técnicas de adaptación.
- Las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas presentes en las cartas gastronómicas de la ciudad de Cusco con mayor funcionalidad son las técnicas de adaptación.

CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 Diseño de la investigación

Según la forma como se han tratado los datos, nuestra investigación es de naturaleza cualitativa, ya que como señala Sampieri (2014) «un enfoque cualitativo utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación» (p. 7). Asimismo, a diferencia del enfoque cuantitativo, este enfoque no es secuencial ni probatorio. Por el contrario, es un proceso circular donde las etapas interactúan entre sí. Se busca comprender la perspectiva del corpus a investigar y profundizar en sus significados. Nuestra investigación busca describir la manera en la que se traducen al inglés los distintos culturemas en el ámbito de la gastronomía.

Debido al nivel de investigación, este trabajo responde a un tipo descriptivo porque se busca analizar la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos del corpus genérico, describir las técnicas de traducción empleadas y evaluar su funcionalidad. Es una investigación documental que utiliza como técnica de recolección y análisis de datos, el corpus.

Por último, debido a las características de nuestra investigación, el diseño corresponde a un diseño no experimental transversal porque las variables de investigación no se han manipulado, se han analizado en situaciones existentes y los datos registrados en el corpus se han recolectado una sola vez.

3.2 Corpus genérico y corpus específico

3.2.1 Corpus genérico

Se seleccionaron seis de los restaurantes más conocidos de la ciudad de Cusco basándonos en la lista de los restaurantes más reconocidos proporcionada por el iPeru – Servicio de información y asistencia al turista y a la lista de los restaurantes 1, 2 y 3 tenedores. De ese modo, nos hemos asegurado de que los restaurantes seleccionados mantienen estándares de calidad en cuanto a su posición en el mercado cusqueño.

3.2.1.1 Superestructura de las cartas

Muestra 1: Chicha

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

	TO	TM
Sección	- Del Mundo - Del Cusco - Del Dulce - Del Mar - De la Tierra - Del País	- From the World - From Cusco - Sweet World - From the Water - From the Land - From the Country
Platos	Nombre del plato + descripción	Nombre del plato en LM + descripción en LM
Rasgos icónicos	Viñetas identificadoras (entradas, para compartir y sopas) Mayúsculas en los nombres de los platos Leyenda en la parte inferior izquierda de la segunda página	Viñetas identificadoras (starters, to share, soup) Mayúsculas en los nombres de los platos Leyenda en la parte inferior derecha de la primera página

Muestra 2: Calle del Medio

Superestructura de la carta: carta bilingüe

	TO	TM
Sección	<ul style="list-style-type: none"> - Entradas - Ensaladas - Sopas - Postres - Piqueos -Jugos naturales, Bebidas y Cervezas - Café - Vinos - Licores - Cócteles 	<ul style="list-style-type: none"> - Starters - Salads - Soups - Desserts - Appetizers - Entrees -Season Fruit Juice, Beverages and Beers -Hot Drinks -Wines - Liquors - Cocktails
Platos	Nombre del plato + descripción	Traducción de la descripción
Rasgos icónicos	-/-	Letra negrita para el nombre del plato y la traducción a la LM

Muestra 3: Marcelo Batata

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

	TO	TM
Opciones	<ul style="list-style-type: none"> - Opción n.º 1 - Opción n.º 2 - Opción n.º 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Option No. 1 - Option No. 2 - Option No. 3
Platos	Nombre del plato + descripción	Nombre del plato + descripción en LM
Rasgos icónicos	-/-	-/-

Muestra 4: Incanto

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

	TO	TM
Sección	<ul style="list-style-type: none"> - Aperitivos - Entradas - Pastas rellenas - Pastas frescas - Risottos - Platos de fondo -Nuestros platos peruanos - Pizzas - Postres 	<ul style="list-style-type: none"> - Aperitifs - Appetizers - Stuffed Pasta - Fresh Pasta - Risottos - Main Dishes - Our Peruvian Dishes - Pizzas - Desserts
Platos	Nombre del plato + descripción	Nombre del plato + descripción en LM
Rasgos icónicos	Mayúsculas para los grupos Negrita en los nombres de los platos	Mayúsculas para los grupos Negrita en los nombres de los platos

Muestra 5: Limo

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

	TO	TM
Sección		- Aperitifs
	- Entradas calientes	- Hot Apps
	- Entradas frías	- Cold Apps
		- Ceviches
	- Tiraditos	- Tiraditos
	- Causas	- Causas
	- Sushi rolls	- Sushi Rolls
	- Platos principales	- Main Courses
	- Dulces	- Sweets
Plato	Nombre del plato + descripción	Nombre del plato + descripción en LM
Rasgos icónicos	Mayúsculas para los grupos	Mayúsculas para los grupos

Muestra 6: Mamají

Superestructura de la carta: carta bilingüe

	TO	TM
Sección y subsección	- Entradas - Ensaladas - Entradas frías - Entradas calientes - Fondos - Carnes y aves - Pescados y mariscos - Pastas - Arroces y granos - Piqueos - Sandwich - Postres	- Entradas - Ensaladas - Entradas frías - Entradas calientes - Fondos - Carnes y aves - Pescados y mariscos - Pastas - Arroces y granos - Piqueos - Sandwich - Postres
Plato	Nombre del plato + descripción	Descripción en LM
Rasgos icónicos	Nombres de los platos en mayúsculas y negrita	Letra cursiva

3.2.2 Corpus específico

Para la presente investigación, se seleccionaron 83 culturemas gastronómicos del corpus genérico, el mismo que se constituyó luego de la revisión de los grupos correspondientes a entradas calientes o sopas, platos de fondo y postres. El corpus específico de la presente investigación consta de 83 culturemas y su contexto de uso en los grupos de entradas, platos de fondo y/o postres, seleccionados en función de los siguientes criterios:

- Exhaustividad: Se revisaron íntegramente las 6 cartas y se constituyó un corpus específico de 83 términos.
- Representatividad: Los 83 términos extraídos tienen frecuencia de uso en los grupos de entradas, platos de fondos y/o postres

- Homogeneidad: Todos los culturemas seleccionados son gastronómicos y hacen referencia a insumos primarios, productos, nombres de platos y/o técnicas culinarias.

3.2.2.1 Análisis del corpus específico

Para analizar nuestro corpus específico, se elaboró un modelo de análisis que considera los siguientes pasos:

- 1) Identificación del culturema en nombres de platos, insumos, productos o técnicas culinarias.
- 2) Identificación de las técnicas de traducción empleadas tanto para el nombre del plato como para la descripción del mismo.
- 3) Evaluación de la funcionalidad del texto de acuerdo a la aceptabilidad, es decir, la posibilidad de crear imágenes mentales a partir de conocimientos previos del receptor.

Además, para la evaluación de la funcionalidad de la técnica de traducción, se utilizó la siguiente escala de medición:

- Alta: La traducción alcanza una imagen correcta en la cultura meta.
- Media: La traducción logra plasmar una idea general del culturema en la cultura meta.
- Baja: La traducción genera una idea general, un tanto ambigua, y se puede confundir con otras imágenes.
- Nula: La traducción no genera imágenes mentales en el receptor y se produce un vacío conceptual.

3.3 Operacionalización de variables

VARIABLES	INDICADORES
Técnicas de traducción	1. Técnica de traducción literal 1.1 Calco

	<ul style="list-style-type: none"> 1.2 Préstamo 1.3 Traducción literal 2. Técnica de adaptación <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Adaptación 2.2 Amplificación 2.3 Compensación 2.4 Creación discursiva 2.5 Descripción 2.6 Equivalente acuñado 2.7 Generalización 2.8 Modulación 2.9 Particularización 2.10 Reducción 2.11 Transposición 3. Técnica combinada
Funcionalidad	<ul style="list-style-type: none"> 1. Alta 2. Media 3. Baja 4. Nula

3.4 Técnicas para la recolección de datos

En primer lugar, se realizó un análisis del corpus para identificar los culturemas gastronómicos en el corpus genérico. Luego, se extrajeron los culturemas más relevantes para el análisis según los criterios expuestos en el punto 3.2.2. Posteriormente, se procedió a agrupar los culturemas así como sus contextos en LO y LM de acuerdo a su orden de aparición. Se determinó cuáles fueron las técnicas de traducción empleadas en cada uno de los culturemas seleccionados. Por último, se evaluó la funcionalidad del TM.

3.5 Técnicas para el procesamiento y análisis de los datos

Para analizar el corpus específico de la investigación se procedió a hacer dos tipos de análisis: un análisis extratextual y uno intratextual. Para el análisis extratextual, se procedió a describir el culturema y mencionar sus rasgos característicos. Para el análisis intratextual, se utilizó el cuadro de análisis que aparece en la Figura 1. Con la ayuda del cuadro, se analizaron las muestras en contexto, se identificaron las técnicas de traducción empleadas y la funcionalidad de las técnicas de traducción en el texto meta.

TEXTO EN LO	TEXTO EN LM	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
Muestra 1		
Muestra 2		
Muestra 3		
Muestra 4		
Muestra 5		
Muestra 6		

Figura: Cuadro de análisis

Finalmente, se expresaron los resultados obtenidos a través de tablas y gráficos usando el programa Microsoft Excel.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1 Análisis extratextual e intratextual de los datos

1) Culturema: rocoto

a. Rocoto relleno

Análisis extratextual:

El rocoto relleno es un plato picante tradicional de la región de Arequipa. Se considera un plato picante puesto que el rocoto es un tipo de ají peruano que se caracteriza por su gran picor. Para la preparación de este plato, el rocoto se rellena con carne molida, aceituna, alverjas, queso fresco, previamente aderezados con comino y perejil. Posteriormente, se hornea y se sirve con pastel de papa. Sin embargo, en la variedad cusqueña, el rocoto relleno se sirve de manera distinta, ya que se arreboza con huevos y no se acompaña con pastel de papas. Entre sus características principales, consideramos importante mencionar que es un plato picante.

Análisis intertextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
<p>1. ROCOTO RELLENO Dos rocotos rellenos de lomo, sobre polenta de choclo al huacatay</p>	<p>ROCOTO RELLENO Two peruvian peppers stuffed with beef, on corn polenta with huacatay.</p>	<p>Préstamo + generalización / Baja</p>
<p>2. ROCOTO RELLENO De lomo y langostinos al wok, ocas rostizadas y espuma de quesos andinos.</p>	<p>Stuffed with beef and prawns, grilled ocas and topped with andean cheese foam</p>	<p>Reducción / Nula</p>
<p>3. ROCOTO RELLENO DE SALTADO DE LOMO Tradicional rocoto relleno de saltado de lomo con pastel de papas y salsa de quesos.</p>	<p>Traditional hot pepper stuffed with sauteed beef loin, local potato pie and cheese sauce.</p>	<p>Descripción / Alta</p>

Para la presente investigación, hemos considerado importante traducir los culturemas de los nombres de platos, siempre y cuando estos aparezcan en la descripción del plato.

En la muestra 1, el traductor decidió usar la técnica del préstamo para la traducción del culturema en el nombre del plato y la generalización para la traducción del culturema en la descripción. Por lo tanto, consideramos altamente funcional recurrir al préstamo para la traducción del nombre del plato, siempre y cuando se explique en la descripción. Sin embargo, en la traducción de la descripción, el traductor proporciona una idea general del plato, pudiendo llevar a confusiones porque no indica su característica más importante, el picor.

En la muestra 2, el traductor utilizó la técnica de reducción. En primer lugar, se debe mencionar que, a diferencia de la muestra anterior, esta muestra aparece en una carta bilingüe. Al describir el plato en LO, se omite información que queda implícita en el nombre del plato. El traductor optó por traducir literalmente la descripción del plato, dejando de lado el ingrediente principal, el rocoto, y el picor característico que se consideraba implícito en el original. En su lugar, comenzó la descripción con un adjetivo que no cumple ninguna función específica, ya que no

modifica ningún sustantivo. La funcionalidad se ha evaluado como nula porque se omitió información importante sobre el plato que termina por crear un vacío conceptual en el receptor.

En la muestra 3, el traductor recurrió a la técnica de descripción. Una vez más se debe tener en cuenta que el culturema a analizar aparece en una carta bilingüe. Sin embargo, este se repite nuevamente en la descripción. Para su traducción, se utilizó un adjetivo que permitiera resaltar la característica más importante de este plato, su picor. En este caso, se utilizó el adjetivo *hot* que indica que un alimento tiene un sabor u olor muy intenso. AHDEL describe a este adjetivo de la siguiente manera: «*causing a burning sensation, as in the mouth; spicy: hot peppers; a hot curry*» (p. 849).

b. Rocoto

Análisis extratextual

(*Capsium pubescens*) Esta palabra proviene de la voz quechua *roqotu* o *roccoto* que significa un tipo de ají. Es un fruto nativo de forma redonda. Es una especie de pimiento muy picante, de corteza liza, brillante y de color rojo, verde o amarillo-naranja que se consume mayormente en la sierra. Asimismo, se distingue de otros ajíes por tener semillas de color negro. Su textura es carnosa y fresca. Además, tiene un sabor muy picante y con un ligero toque dulce.

En la cultura meta, por lo general se usa *chili* para hablar de ajíes. Sin embargo, en este caso, se utiliza *pepper* para un insumo de esta forma. MWD recoge este sustantivo como «*especially: one (Capsicum annum) whose fruits are hot peppers or sweet peppers*». Como se puede ver, existen dos tipos de «*peppers*». Unos dulces y otros picantes. Por ello, es importante diferenciar entre uno y otro.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA/ FUNCIONALIDAD
1. TRUCHA Mantequilla negra, cushuro, rocoto , puré de habas, jataco saltado.	TRUCHA Cushuro black butter, rocoto (Red hot pepper) , broad bean puree and sauteed jataco.	Amplificación / Alta
2. Pescado altoandino de temporada en fumé de pescado y verduras, juliana de cebollas, tomates, y rocotos , papitas huayro y arroz con choclo.	Catch of the day in fish and vegetable fumé, onions & tomates, red hot peppers , huayro potatoes and white rice.	Descripción / Alta
3. Clásico pescado blanco a lo macho con conchitas selladas, langostinos y calamares en una salsa de rocoto , ají amarillo y ají mirasol sobre papita amarilla confitada.	Classic fresh catch a lo macho with seared scallops, shrimp and squid in a rocoto , yellow chili and ají mirasol sauce over confit yellow potatoes	Préstamo / Nula

En el caso de las muestras 1 y 2, el traductor recurrió a las técnicas de amplificación y descripción, respectivamente. En ambas muestras, el traductor utilizó el sustantivo *pepper* para referirse al ingrediente utilizado. Posteriormente, se optó por usar dos adjetivos que describen este insumo. El primero es *red* para describir su color. El segundo es *hot* para describir su característica más importante, el picor. En la cultura meta, estos frutos pueden ser dulces o picantes. Por lo tanto, es importante agregar este adjetivo para diferenciarlos. En efecto, el GDO recoge esta palabra y propone como equivalente *hot pepper*. En la muestra 3, el traductor recurre al uso de un préstamo para la traducción del culturema, produciendo así un vacío conceptual en el receptor.

2) Culturema: aguaymanto

Análisis extratextual:

(*Physalis peruviana*) Este fruto también es conocido como aguaimanto, ahuaimanto, tomate silvestre, cereza del Perú, tomate bolsa y capulí. Es originario de América y se utiliza en la elaboración de postres, almíbares o se puede consumir solo o como guarnición.

El fruto es redondo, dulce y pequeño. Es de color amarillo-anaranjado, aunque algunas personas creen que tiene una tonalidad un tanto dorada. Precisamente, es por este motivo que el equivalente utilizado en inglés contempla esta última característica para proponer un equivalente para este fruto: *golden + berry* (baya dorada).

Análisis intratextual:

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. CREMOSO DE CAFÉ Suave crema de café de Quillabamba, compota de aguaymanto del Valle de Urubamba con helado de huacatay.	CREAM OF COFFEE Soft Quillabamba coffee cream and Urubamba Valley aguaymanto compota with huacatay ice cream.	Préstamo / Nula
2. Barrita de cheesecake andino - sobre arena de quinua y mermelada de aguaymanto con ají limo.	Andian (*sic) cheesecake bar - on quinoa grains with gooseberry marmelaid and limo chili	Adaptación / Baja
3. PANCETA DE CERDO HECHO A FUEGO LENTO Panceta de cerdo acompañado de puré de camotes a la naranja holandesa al aguaymanto y toques de arúgulas al limón.	Simmered belly pork, accompanied with mashed sweet potatoes sauce and Peruvian goldberry .	Descripción/ Alta

En la muestra 1, el traductor optó por la técnica de préstamo. El uso de este culturema en LO no genera ninguna imagen mental en LM. Por lo tanto, su funcionalidad se ha evaluado como nula. En la muestra 2, el traductor utilizó la técnica de adaptación mediante el uso de *gooseberry*. AHDEL define a este fruto como «*a spiny European shrub (Rives uva-crispa) having lobed leaves, greenish flowers and edible greenish to yellow or red berries*» (p. 757). Este fruto posee una apariencia pilosa y por lo general es de color verde, aunque en ocasiones puede ser rojo o morado oscuro. En español, se le conoce como uva espinosa. En este caso, su funcionalidad se ha calificado como baja porque, aunque ayuda al receptor a entender que se está hablando de una fruta, este sustantivo puede llegar a confundir el aguaymanto con otro fruto. En la muestra 3, el traductor usó la técnica de descripción. Por medio de ella, busca indicar el origen del fruto a través del gentilicio *Peruvian*. Asimismo, busca describir el color de la baya a través del sustantivo *gold* que integra al sustantivo principal. Sin embargo, se comete un error ortográfico. Si bien el color adecuado es *gold* en LM, al actuar como adjetivo para describir a esta baya, se debe recurrir al adjetivo *golden*. Asimismo, como se explicó previamente, el nombre común que recibe este fruto en LM es *goldenberry*, no siendo necesario utilizar el adjetivo *Peruvian*.

3) Culturema: chicha / chicha de jora

Análisis extratextual:

La chicha era la bebida más popular en la época del incanato. Los antiguos pobladores peruanos consideraban una afrenta para el hombre consumir agua en su estado natural; por ese motivo, consumían chicha. Al inicio, esta bebida era consumida principalmente por las clases más altas o durante fiestas ceremoniales. Sin embargo, con el pasar el tiempo, se fue popularizando entre los habitantes. Se cuenta que antiguamente el vino era la bebida más popular entre los países colonizados; sin embargo, solo en el Perú, el consumo de la chicha sobrepasó al consumo del vino.

Para su elaboración, se hierven los granos de maíz de jora a una temperatura controlada y se dejan reposar por varias horas o días para que se lleve a cabo el proceso de fermentación. SZA la describe como una cerveza de maíz, ya sea fermentada o fresca y en todas sus variantes, y como la bebida más representativa del país.

Si bien en inglés este culturema no tiene una traducción exacta, tiene una entrada en CED y lo define de la siguiente manera: «*a South American drink made from fermented maize or fruit*». Sin embargo, en el ejemplo provisto por el mismo diccionario, es necesario especificar información sobre el producto. «*A worker picks grapes during the annual grape harvest fiesta in Portezuelo town, 450km south of Santiago, Chile. Every year people from the surrounding countryside gather to celebrate the grape harvest and produce chicha, a fermented grape juice*». Se considera importante incluir que es una bebida con un cierto grado de alcohol y que esté elaborada a partir de granos de maíz.

Análisis intratextual:

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. QUINUA CON PATO Pato cocido lentamente en chicha y cerveza y quinua estilo norteña y ensalada de rabanito.	QUINOA WITH DUCK Slowly cooked duck in chicha and beer with northern style quinoa and radish salad.	Préstamo / Nula
2. Adobo de brazuelo de cerdo cocinado con chicha de jora acompañado de puré de camote a la naranja y salsa criolla a la hierba buena	Pork shoulder adobo cooked with chicha de jora with an orange scented sweet mashed potato with spear mint creole sauce	Préstamo / Nula
3. ADOBO CUSQUEÑO: Bondiola de cerdo, confitada y aromatizada en hierbas y chicha de jora , sabores de panca rostizada, cebolla crocante, trocitos de moraya y pan de Oropesa.	Pork bondiola, in chicha , onions and panca bouillon, Andean (sic) freeze-dried potatoes and Oropesa bread.	Préstamo + reducción / Nula

<p>4. ADOBO CUSQUEÑO: La receta de mamá Rosita, lomito fino de chanco cocinado por horas en beer stock with chicha, ají panca, ajos, comino, cebolla y laurel, servido con un revuelto de moraya con queso y pan Campesino.</p>	<p>PORK ADOBO: Pork tenderloin slowly cooked for hours in a traditional corn cream, garlic, cumin, rocoto, onion and bay leaf, served with scrambled dehydrated potatoes and Campesino bread.</p>	<p>Descripción / Alta</p>
---	--	---------------------------

En las muestras 1 y 2, el traductor recurrió a la técnica de préstamo. En la muestra 3, se utilizó la técnica de préstamo y una reducción de tipo léxico. En los tres casos, el traductor no crea ninguna imagen mental o idea general para el receptor en LM ni indica cuál es el ingrediente principal de esta bebida. Por ello, la funcionalidad de la técnica de traducción se ha considerado nula. En la muestra 4, el traductor optó por una técnica de descripción. En primer lugar, usa el sustantivo *beer* para referirse a una bebida con contenido alcohólico. MWD define a este sustantivo como «*an alcoholic beverage usually made from malted cereal grain (as barley), flavored with hops, and brewed by slow fermentation*». De acuerdo con esta definición, el sustantivo *beer* nos sirve para referirnos a una bebida alcohólica elaborada a partir de un proceso de fermentación de un tipo de grano, por lo general malta. Por lo tanto, en este caso, es importante que el traductor haya indicado que la bebida está hecha a base de granos de maíz. Finalmente, usó el adjetivo *traditional* para indicar que este es un producto típico de la cocina peruana.

4) Culturema: moraya

Análisis extratextual

Esta palabra proviene del quechua *muraya* que significa papa helada en el agua y secada al sol. Es de color claro y blanco. Por lo general, se usa en la cocina cusqueña, puneña y arequipeña. Esta papa sufre un proceso de fermentación dentro del agua donde se deposita por un lapso de aproximadamente 25 días antes de congelarla y deshidratarla naturalmente. El proceso de elaboración artesanal de la moraya incluye los siguientes pasos:

clasificación, extendido, congelado, descongelado, apisonado, maduración o remojo y secado o deshidratado.

Análisis intratextual:

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. ADOBO CUSQUEÑO: Bondiola de cerdo, confitada y aromatizada en hierbas y chicha de jora, sabores de panca rostizada, cebolla crocante, trocitos de moraya y pan de Oropesa.	Pork bondiola, in onions and panca bouillon, andean freeze-dried potatoes and Oropesa bread.	Descripción / Alta
2. ADOBO CUSQUEÑO: La receta de mamá Rosita, lomito fino de chancho cocinado por horas en chicha, ají panca, ajos, comino, cebolla y laurel, servido con un revuelto de moraya con queso y pan Campesino.	PORK ADOBO: Pork tenderloin slowly cooked for hours in a traditional corn beer stock with ají panca cream, garlic, cumin, rocoto, onion and bay leaf, served with scrambled dehidrated (*sic) potatoes and Campesino bread.	Descripción / Alta

En ambas muestras, el traductor optó por la técnica de descripción y ambas opciones rescatan características importantes de este culturema. En la muestra 1, la traducción indica el origen y el método de elaboración de la moraya. En esta primera propuesta *andean freeze-dried potatoes*, el adjetivo *andean* debe ir en mayúscula, ya que es un gentilicio. En cuanto al adjetivo *freeze-dried* que modifica al sustantivo para indicar su método de elaboración, este se define como un proceso de deshidratación utilizado para conservar alimentos perecibles. Por tanto, su uso es correcto. En la muestra 2, la traducción del culturema indica el resultado que se obtiene al finalizar la elaboración de la moraya es una especie de papa deshidratada. La propuesta del traductor es adecuada, pero presenta un error ortográfico. Si bien ambas propuestas utilizan

adjetivos muy útiles para describir a nuestro culturema en LM, también presentan errores ortográficos.

5) Culturema: ají

a. Ají de gallina

Análisis extratextual

El ají de gallina es uno de los platos más populares de la gastronomía peruana. Consiste en una crema espesa preparada a base de ají amarillo, leche, pan licuado, pecanas y otros ingredientes. Posteriormente, esta crema se mezcla con pollo o gallina deshilachada. Para su decoración, se utiliza papas sancochadas, huevo duro y aceitunas negras, los dos últimos insumos se colocan sobre el guiso.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. AJÍ DE GALLINA: Pollo confitado en aceite de oliva, salsa de ajíes amarillos rostizados, sal de aceituna, papas crocantes en dos tiempos, huevo de codorniz, arroz con choclo.	Slow roasted chicken, yellow pepper sauce, black olive salt, crispy potatoes, quail egg, served with steam rice and fresh corn on the side.	Reducción / Alta
2. AJÍ DE GALLINA: Pollo deshilachado mezclado una salsa de ajíes amarillos, ajos, cebolla, maní tostado, leche y queso fresco, servido con arroz salteado con choclo y un tapenade de aceitunas.	AJÍ DE GALLINA: Shredded chicken tossed with a sauce made with Peruvian yellow pepper, garlic, onion, peanut and fresh cheese, served with rice sauteed with corn and parsley and black olive tapenade.	Préstamo / Alta
3. Ravioles de ají de gallina , sobre crema de ají amarillo	Ají de gallina ravioli, in a creamy yellow chili sauce	Préstamo / Nula

4. AjÍ de gallina con huevito de codorniz, aceitunas de botija y queso parmesano con nueces	AjÍ de gallina topped with a poached quail egg, botija olives and parmesan cheese	Préstamo / Nula	
5. AGNELLOTIS DE AJÍ DE GALLINA Agnellotis de ajÍ de gallina , a la crema, pecanas y vino blanco.	Chicken ravioli in yellow pepper and cheese creamy sauce with white wine and pecans.	Reducción descripción / Alta	+

En la muestra 1, el traductor empleó la técnica de reducción. No obstante, esto se debe a que la carta es bilingüe y solo se tiende a traducir las descripciones de los platos y no de sus nombres. La funcionalidad se ha evaluado como alta porque el traductor ha logrado transmitir una imagen mental adecuada del culturema a través de la traducción de la descripción en LO, la cual contiene información relevante sobre el plato. En las muestras 2, 3 y 4, el traductor recurrió a la técnica de préstamo. En el caso de las técnicas 3 y 4, las propuestas generan un vacío conceptual, ya que no existe una descripción adicional sobre el plato. De este modo, su funcionalidad es nula. Por el contrario, en el caso de la muestra 2, la funcionalidad es alta porque la descripción del plato en la LO y LM permite que el culturema alcance una imagen mental correcta o, por lo menos, específica. En la muestra 5, el traductor ha optado por la técnica de reducción y descripción, respectivamente. Al igual que en la muestra 1, esta se extrajo de una carta bilingüe; por ello, el traductor utiliza la técnica de reducción. Sin embargo, el nombre del plato se menciona nuevamente en la descripción en LO. El traductor usó el sustantivo *sauce* para describir el plato. AHDEL recoge este sustantivo como «*a flavorful seasoning or relish served as an accompaniment to food, especially a liquid dressing or topping for food*» (p. 1550). Adicionalmente, se ha agregado *yellow pepper*, *cheese* y *creamy* como elementos para describir a la salsa que acompaña a este plato. Asimismo, se ha incluido la preposición *in* que indica que esta salsa se incorpora al plato previamente descrito.

b. Ají amarillo

Análisis extratextual

(*Capsicum baccatum L.*) Este fruto también recibe el nombre de ají verde o ají escabeche y se caracteriza por ser bastante picante. El ají amarillo se utiliza para la elaboración de cremas y salsas de ají, tales como salsa criolla y salsa huancaína, así como para platos como el ají de gallina, el escabeche y la causa. El ají es un fruto muy importante en la cocina peruana, en especial en la cocina criolla. Acurio (2016) lo describe como un fruto que «[...] convierte a un puré de papa del mundo en una causa limeña. El que convierte a una crema de queso en una salsa huancaína. El que hace que una paella se transforme en un arroz con mariscos [...] unos fideos *lou meing* en un tallarín saltado criollo, un *sashimi* o un *carpaccio* en un tiradito de pescado» (Acurio, 2016). Aunque se le conoce mayormente como ají amarillo, en realidad este fruto es de color naranja.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. AJÍ DE GALLINA: Pollo confitado en aceite de oliva, salsa de ajíes amarillos rostizados, sal de aceituna, papas crocantes en dos tiempos, huevo de codorniz, arroz con choclo.	Slow roasted chicken, yellow pepper sauce, black olive salt, crispy potatoes, quail egg, served with steam rice and fresh corn on the side.	Calco / Baja

<p>2. LOMO FINO DE ALPACA A LA PARRILLA: Lomo fino de Alpaca bañada de una salsa de su elección (Salsa de ajíes peruanos, Hongos Silvestres, Miel y Ají o Mango y Ají Limo). El Lomo de Alpaca viene servido con un pastel de papa y queso andino, quinotto de maíz morado, cebollas caramelizadas con algarrobina y ají amarillo glaseado.</p>	<p>CHARD-BROILED ALPACA TENDERLOIN: Alpaca tenderloin in one of the following sauces (Peruvian Hot Chilies, Wild Mushrooms, Honey and Garlic or Mango & Lime Peppers). Each served with potato casserole, purple corn quinotto, onions strings caramelized with algarrobina and glazed ají amarillo.</p>	<p>Préstamo / Nula</p>
<p>3. Nuestro cuy, medio cuy marinado y crocante, servido con un puré rústico de papas al culantro y ají amarillo, en una salsa de huacatay y una ensaladita de berros y arúgula</p>	<p>Our guinea pig, half guinea pig marinated and crispy, with a rustic coriander and yellow chili mashed potatoes, served with a huacatay (black mint) sauce, and an arugula and watercress salad</p>	<p>Calco / Alta</p>
<p>4. Lomo saltado con cebolla, tomate, ají amarillo y culantro con papas canchan fritas</p>	<p>Lomo saltado — sautéed tenderloin, red onion, tomato, ají amarillo and canchan fried potatoes</p>	<p>Préstamo / Nula</p>
<p>5. PASTEL DE CHOCLO Pastel de choclo al ají amarillo, bañado en ragú de hongos y berenjenas.</p>	<p>Corn cake in yellow bell pepper, dressed with mushroom stew and eggplant</p>	<p>Adaptación / Baja</p>

En las muestras 1 y 5, el traductor recurre a las técnicas del calco y adaptación, respectivamente. En la cultura meta, *pepper* hace referencia a un fruto grande y redondo que puede tener un sabor algo dulce o picante. Asimismo, la imagen mental que representa al ají no corresponde a la imagen de *pepper* en

la cultura meta. Como se mencionó anteriormente, el ají amarillo se caracteriza por ser bastante picante, dándole cierto grado de picor a este tipo de plato. Por ello, se debe mencionar esta característica. En las muestras 2 y 4, el traductor recurre a la técnica del préstamo. De este modo, no crea ninguna imagen mental o idea general para el receptor en LM. Por lo tanto, la funcionalidad se ha evaluado como nula. En la muestra 3, el traductor recurre a la técnica del calco. GDO recoge la palabra ají y da como su equivalente *chili* (p. 28). Se considera que la funcionalidad es alta porque usa el sustantivo *chili* para transmitir el picor de este ingrediente.

c. Ají limo

Análisis extratextual

(*Capsicum sinense*) Se le conoce también como ají lima y ají limón. Es un ají de tamaño mediano, aromático y de varios colores: rojo intenso, anaranjado, amarillo, lila o marrón cuando alcanza la madurez. Este ají se caracteriza por ser extremadamente picante y se usa principalmente para preparar el ceviche o tiradito.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. LOMO FINO DE ALPACA A LA PARRILLA: Lomo fino de Alpaca bañada de una salsa de su elección (Salsa de ajíes peruanos, Hongos Silvestres, Miel y Ají o Mango y Ají Limo). El Lomo de Alpaca viene servido con un pastel de papa y queso andino, quinotto de maíz morado, cebollas caramelizadas con algarrobina y ají amarillo glaseado.	CHARD-BROILED ALPACA TENDERLOIN: Alpaca tenderloin in one of the following sauces (Peruvian Hot Chilies, Wild Mushrooms, Honey and Garlic or Mango & Lime Pepper). Each served with potato casserole, purple corn quinotto, onions strings caramelized with algarrobina and glazed aji amarillo.	Adaptación / Baja

2. Pepperoni de alpaca, ají limo y aceituna negra.	Pepperoni alpaca, with limo chili and black olives	Préstamo + calco / Alta
3. Barrita de cheesecake andino - sobre arena de quinua y mermelada de aguaymanto con ají limo	Andian cheesecake bar - on quinoa grains with gooseberry marmelaid and limo chili	Préstamo + calco / Alta

En la muestra 1, el traductor recurre a la técnica de adaptación. En la cultura meta, *lime pepper* hace referencia a una mezcla hecha básicamente de pimienta en polvo, ralladura de limón y sal. De este modo, genera una imagen mental completamente distinta a la del ají limo. La funcionalidad de la técnica de traducción de este culturema es baja. En las muestras 2 y 3, el traductor usa las técnicas de préstamo y calco. En este contexto, es importante informar al lector que este ingrediente tiene un sabor picante y el sustantivo *chili* refleja esa característica.

d. Ají panca

Análisis extratextual

Se le conoce también como ají especial o ají colorado. Es un ají seco, de color rojo oscuro y menos picante que el ají amarillo. Se usa como aderezo en la preparación algunos platos, tales como la carapulcra, adobos y picantes. Si bien su nombre científico puede indicar procedencia china (*capsicum xinense*), su origen es sudamericano. El ají panca hace referencia al gran ají seco del Perú y su consumo fresco es mínimo. En Perú, es el segundo ají más consumido después del ají amarillo. Una vez maduro su color pasar del rojo oscuro al color chocolate oscuro. Es de los menos picantes, pero más intenso en color.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. OSOBUCO DE TERNERA En ají panca , huacatay y ñoquis de papa nativa.	VEAL OSSOBUCO In panca aji spice sauce , aromatic huacatay herbs and native potatoe gnocchi.	Amplificación / Baja

<p>2. PANCETTA GLASEADA: Panceta de Cerdo lentamente glaseada en salsa barbacoa de higos y ají panca, chaufa tostado de quinua y verduras de estación, encurtido picante para refrescar.</p>	<p>Slow roasted barbecued pork belly marinated in fig and panca chilli, fried quinoa, in-season vegetables and spicy pickles.</p>	<p>Préstamo + calco/ Alta</p>
<p>3. ADOBO CUSQUEÑO: La receta de mamá Rosita, lomito fino de chancho cocinado por horas en chicha, ají panca, ajos, comino, cebolla y laurel, servido con un revuelto de moraya con queso y pan Campesino.</p>	<p>PORK ADOBO: Pork tenderloin slowly cooked for hours in a traditional corn beer stock with ají panca cream, garlic, cumin, rocoto, onion and bay leaf, served with scrambled dehydrated (sic) potatoes and Campesino bread.</p>	<p>Amplificación / Nula</p>
<p>4. Lomo de alpaca, al ají panca sobre quinotto amarillo, coronado con unos berros en vinagreta de romero.</p>	<p>Grilled alpaca filet, marinated in ají panca (Peruvian red pepper) topped with watercress in rosemary vinaigrette, served on top of a yellow chili quinotto</p>	<p>Amplificación / Baja</p>
<p>5. Pechuga de pollo rellena de espinaca, espárragos y pimienta con salsa de pimiento, ají panca y ostiones, acompañado de capchi (papa andina, setas, choclo, pasta de ají amarillo, queso parmesano, crema de leche)</p>	<p>Chicken breast stuffed with spinach, asparagus and pepper, with capsicum, peruvian red pepper and oyster sauce, accompanied with capchi (andean potato, corn, yellow chili, parmesan cheese, cream)</p>	<p>Descripción / Baja</p>

En la muestra 1, el traductor utilizó la técnica amplificación. El traductor mantiene el culturema en LO y además realiza una inversión «panca ají» para

imitar el orden adjetivo + sustantivo en LM. Posteriormente, agrega los sustantivos *spice* y *sauce*. En la cultura meta, *sauce* se utiliza para referirse a la salsa líquida o semilíquida que sirve para aumentar el sabor de una comida. Mientras que *spice* se usa para referirse a cualquier variedad de productos vegetales que se usan para sazonar o dar sabor a las comidas. Gracias al uso de estos dos sustantivos, el traductor logra transmitir una idea general del aderezo utilizado en la preparación del plato. La funcionalidad de la técnica de traducción se considera baja porque si bien se transmite una idea general, el plato pierde la característica del picor, ya que su aderezo principal está preparado a base de un ají seco. En la muestra 2, el traductor recurrió a las técnicas de préstamo y calco. La funcionalidad se considera alta porque al utilizar *chili* queda implícito que el plato tiene cierto nivel de picor. En este caso, el color del ají o su presentación no se consideran altamente relevantes porque forma parte de un aderezo previo. En la muestra 3, el traductor empleó la técnica de amplificación. El traductor busca mantener el color local del insumo al mantener el culturema ají panca e intenta explicar que el aderezo utilizado tenía una consistencia cremosa. Sin embargo, la característica más importante de este plato es el picor que le da este ingrediente. La función se considera nula porque no se logra a transmitir al receptor una característica importante del plato a través de la traducción del culturema. En la muestra 4, el traductor usó la técnica de amplificación a través del uso de una explicitación entre paréntesis. Por otro lado, el traductor de la muestra 5 ha optado por utilizar la técnica de descripción; es decir, reemplaza el culturema por su forma. En ambos casos, el traductor recurre al sustantivo *pepper* y a los adjetivos *red* y *Peruvian*. Se utilizan los adjetivos mencionados para indicar el color y el origen del insumo. Asimismo, se usa el sustantivo *pepper* para indicar el tipo de insumo. Sin embargo, si bien se mencionó anteriormente que el ají panca es menos picante que el ají amarillo, este aún conserva cierto grado de picor. Por lo tanto, se prefiere el uso de *chili* para indicar esta característica.

e. Ají mirasol

Análisis extratextual

Este ají se obtiene tras secar el ají amarillo al sol o al aire libre. De este modo, permite conservar su sabor por varios meses, logrando conservar su gusto y

color. Se usa molido o entero y sirve para la preparación de la ocopa y distintos aderezos.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
Clásico pescado blanco a lo macho con conchitas selladas, langostinos y calamares en una salsa de rocoto, ají amarillo y ají mirasol sobre papita amarilla confitada.	Classic fresh catch a lo macho with seared scallops, shrimp and squid in a rocoto, yellow chili and ají mirasol sauce over confit yellow potatoes	Préstamo / Nula

En esta muestra, el traductor recurrió a la técnica de préstamo. Como se mencionó previamente, este tipo de ají es seco, pero mantiene cierto nivel de picor. Por lo tanto, se considera importante indicar esta característica, especialmente porque este insumo forma parte de una salsa que se incluirá en un plato conocido por ser picante. Es decir, la relevancia de este ingrediente es alta.

6) Culturema: seco

Análisis extratextual

El seco es un guiso nacional que se distingue por tener poco jugo y puede prepararse a base de distintos tipos de carnes, ya sea cabrito, vaca o cordero. Se cocina en chicha de jora. Se le agrega papas y arvejas y se adereza con ají, ajos, vinagre, pimienta, culantro y sal. Por lo general, se acompaña con arroz, frejoles o yucas sancochadas. Este es un guiso típico norteño (Piura y Lambayeque).

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. Seco de cordero , con gnocchi a la mantequilla.	Classic Peruvian lamb stew , with gnocchi sautéed in butter	Descripción / Alta

2. Seco de suave osobuco	Pork	tender	seco	style	Préstamo / Nula
con zanahorias y arvejas	ossobucco	with	carrots,	peas	
acompañado con bastones	and	fried	yucca	quenelle	
de yuca frita y miel de ají					
limo					

En la muestra 1, el traductor utilizó la técnica de descripción para traducir el culturema. El sustantivo *seco* ha sido reemplazado por su forma e incluye otros elementos que ayudan a describir a este plato. El traductor ha optado por usar como sustantivo principal la palabra *stew* que MWD describe como «*fish or meat usually with vegetables prepared by stewing*». De igual modo, el mismo diccionario define a esta técnica culinaria como «*to boil slowly or with simmering heat*». Por último, el traductor añadió el sustantivo *lamb* para describir de qué tipo de carne está hecho este plato y dos adjetivos como *classic* y *Peruvian*. Se ha evaluado la funcionalidad de esta traducción como alta. En la muestra 2, el traductor usa la técnica de préstamo para traducir el culturema. El sustantivo *seco* no existe en LM; por tanto, se produce un vacío conceptual para el receptor de la LM.

7) Culturema: Lomo saltado

Análisis de extratextual

El lomo saltado es un plato criollo de la gastronomía peruana. Su origen se atribuye a los migrantes chinos y su influencia oriental se evidencia en la técnica de salteado y en ciertos insumos empleados. A fines del siglo XIX, este plato recibía el nombre de lomito saltado, lomito de vaca o lomito a la chorrillana. Originalmente, las papas que acompañaban a este plato eran sancochadas, pero hoy en día se sirve con papas fritas. El corte de la carne de res no debe tener huesos.

Análisis de intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. LOMO SALTADO: Tiernos y jugosos trozos de lomo fino de res, flambeado con Pisco y marinados en salsa de panca y salteados con cebolla, tomate, pimentón rojo, ají amarillo, culantro, cebolla china y kion, acompañado con papas fritas huayro, arroz blanco con choclo y huevo frito de codorniz.	LOMO SALTADO: Juicy tender pieces of beef tenderloin flamed with Pisco and marinated in panca pepper cream, soy sauce, fish sauce and sauteed with onion, tomato, sweet pepper, cilantro, spring onion, and ginger. Served with rice sauteed with corn and parsley, fries and fried quail egg.	Préstamo / Alta
2. Lomo saltado , con cebolla, tomate, culantro, ají(*sic) amarillo salteado con salsa de soya servido con arroz y papas fritas.	Lomo saltado, beef strips sautéed with red onion, tomato, cilantro, yellow chili and soy sauce served with rice and French fries	Amplificación / Alta
3. Lomo saltado con cebolla, tomate, ají amarillo y culantro con papas canchan fritas.	Lomo saltado - sautéed tenderloin , red onion, tomato, ají amarillo and canchan fried potatoes	Amplificación / Baja
4. TRADICIONAL LOMO SALTADO Nuestro delicioso lomo saltado flambeado al pisco acompañado de papas fritas y arroz con choclo.	Traditional sauteed beef loin , served with french fries and rice.	Descripción / Baja

En la muestra 1, el traductor recurre a la técnica del préstamo. En este caso, la funcionalidad de la técnica de traducción del culturema es alta. Esto se debe a

las descripciones detalladas del nombre del plato en LO y en LM. En las muestras 2 y 3, el traductor recurre a la técnica de amplificación. En la muestra 2, el traductor recurre al uso de *beef* para indicar el tipo de carne que se utiliza en la elaboración del plato. En la muestra 3, por su parte, se utiliza *tenderloin* como sustantivo para referirse al tipo de corte de la carne, es decir, el lomo. MWD describe a este corte como «*a piece of very tender meat from the back of a cow or pig*». Como se evidencia en la definición provista, es necesario indicar el tipo de carne, ya que al utilizar *tenderloin* podemos referirnos a carne de res o de cerdo. En la muestra 4, el traductor ha optado por utilizar la técnica de descripción. Se ha incluido el adjetivo *traditional* para indicar que es un plato típico. Asimismo, se utilizó el sustantivo *beef* para indicar el tipo de carne que se utiliza. Sin embargo, la descripción en LM resulta ser incompleta, ya que no se incluyen otros ingredientes característicos de este plato. En la descripción en LO, estos elementos podrían omitirse debido a que el destinatario en LO conoce este plato, pero no es el mismo caso para el receptor en LM. La funcionalidad de esta traducción se considera baja porque hay elementos que aún necesitan incluirse en la traducción del culturema.

Ahora bien, a lo largo del análisis de las muestras antes mencionadas, se puede observar que para el adjetivo saltado o verbo saltar se ha traducido como *sautéed*. En español, la técnica del salteado consiste en cocinar los alimentos a fuego muy alto durante un tiempo muy corto y con poco aceite hirviendo. La definición en MWD nos indica que *sauté* consiste en «*a food that is fried in a small amount of fat*». Nótese la manera correcta de escribir el verbo y el adjetivo del mismo, ya que se han evidenciado algunos errores ortográficos en las traducciones a la LM. *Sauté* proviene de un préstamo puro del francés. El citado diccionario también nos ofrece como sugerencia el verbo *stir-fry* que consiste en «*to fry (something) quickly over high heat while stirring it constantly*». Por lo tanto, la elección de uno u otro verbo dependerá del traductor y el encargo de traducción propuesto por el cliente.

8) Culturema: pastel de papa

Análisis extratextual

Este es un potaje de origen europeo, específicamente de origen británico. Este plato se popularizó cuando la papa se convirtió en un alimento asequible

para las personas de las clases bajas. En el Reino Unido, el nombre de este plato varía según el tipo de carne utilizada. En América del Sur, este plato se prepara principalmente con carne de res. Sin embargo, el pastel de papa peruano se diferencia del resto porque no lleva un relleno de carne. Se prepara por capas de papas finamente cortadas y se liga con una mezcla de leche y huevos. Se le agrega abundante queso y semillas de anís. El pastel de papa se ha popularizado como guarnición del rocoto relleno y se acompaña con papas horneadas y gratinadas.

DRAE define al pastel como una «masa de harina y manteca, cocida al horno, en que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado». Sin embargo, cabe resaltar que el pastel de papa peruano no lleva harina en su elaboración ni relleno. Por lo tanto, esta definición no coincide con este plato.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. LECHON CROCANTE	CRUNCHY PIGLET	With Calco / Baja
Con pastel de papa,	potato pastry,	apples in their
manzanas en almíbar y	syrup and piglet juice.	
juguito de chanchito.		

<p>2. LOMO FINO DE ALPACA A LA PARRILLA: Lomo fino de Alpaca bañada de una salsa de su elección (Salsa de ajíes peruanos, Hongos Silvestres, Miel y Ají o Mango y Ají Limo). El Lomo de Alpaca viene servido con un pastel de papa y queso andino, quinotto de maíz morado, cebollas caramelizadas con algarrobina y ají amarillo glaseado.</p>	<p>CHARD-BROILED ALPACA TENDERLOIN Alpaca tenderloin in one of the following sauces (Peruvian Hot Chilies, Wild Mushrooms, Honey and Garlic or Mango & Lime Peppers). Each served with potato casserole, purple corn quinotto, onions strings caramelized with algarrobina and glazed aji amarillo.</p>	<p>Generalización / Alta</p>
<p>3. ROCOTO RELLENO DE SALTADO DE LOMO Tradicional rocoto relleno de saltado de lomo con pastel de papas y salsa de quesos.</p>	<p>Traditional hot pepper stuffed with sauteed beef loin, local potato pie and cheese sauce.</p>	<p>Calco / Baja</p>

En la muestra 1, el traductor utilizó la técnica del calco. Se ha optado por tomar la imagen del sustantivo *pastel*. AHDEL recoge a este sustantivo como «*dough or paste consisting primarily of flour, water and shortening that is baked and often used as a crust for foods such as and tarts*» (p. 1287). Sin embargo, como se mencionó anteriormente, este plato no contiene harina y no lleva relleno. En la muestra 2, el traductor recurrió a la técnica de generalización. Para ello, utiliza el sustantivo *casserole* AHDEL define a este utensilio como «*a dish, usually of earthenware, glass or cast iron, in which food is both baked and served*» y en cuanto al plato lo describe como «*food prepared and served in such a dish*» (p. 289). Algunos de los platos que se preparan en este recipiente son las lasañas y gratinados. En la muestra 3, el traductor ha optado por un calco. GDO da como equivalente para *pastel* el sustantivo *pie*. MWD lo describe como «*a food consisting of a pastry crust and a filling (as fruit or meat)*». Como se observa en la definición dada, el *pie* lleva un relleno y se cubre con una corteza. Por lo

tanto, la palabra propuesta no coincide plenamente con la imagen mental que debería reflejar el culturema.

9) Culturema: cuy

Análisis extratextual

Este pequeño mamífero recibe el nombre científico de *cavia porcellus*. Entre los nombres comunes que recibe se encuentran coy, kuwi, kuy, cui, ccoy, ccoui, qowi, quwe, cobayo y conejillo de las Indias. Es oriundo de los Andes. Existen evidencias que demuestran su existencia en épocas preincaicas e incaicas. En la actualidad, su consumo ha incrementado gracias al bajo porcentaje de grasa y a la gran cantidad de proteínas que posee su carne.

Algunos de los platos más conocidos a base de cuy son el picante de cuy, el cuy chatado, cuy relleno, cuy apanado, cuy colorado, cuy frito, cuy a las brasas, chicharrón de cuy, cashqui (sopa a base de cuy) o las variantes andinas de los típicos platos chinos chi jay kay y ti pa kay, el chi jau cuy o el ti pa cuy, servidos en el restaurante San Joy Lao.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. CUY Chaufa andino, huevo, plátano frito, ensalada de col - yacón.	CUY Andean chaufa, egg, fried banana, cobbage and yacon salad.	Préstamo / Nula
2. Nuestro cuy , medio cuy marinado y crocante, servido con un puré rústico de papas al culantro y ají amarillo, en una salsa de huacatay y una ensaladita de berros y arúgula.	Our guinea pig , half guinea pig marinated and crispy, with a rustic coriander and yellow chili mashed potatoes, served with a huacatay (black mint) sauce, and an arugula and watercress salad.	Equivalente acuñado / Alta

3. CUY CONFITADO	Compensación +
A la manteca, servido con papas enanas doradas en su piel, choclo, habas y ensaladita de cebollas con hierbabuena. Cuy confit, served with roasted potatoes, corn, faba beans, and onions with peppermint salad.	préstamo / Nula

En la muestra 1, el traductor opta por la técnica del préstamo. Sin embargo, el cuy cumple un papel importante en la elaboración del plato, ya que es parte de los ingredientes principales. En este caso, el uso del préstamo origina un vacío conceptual en la traducción de este plato. En la muestra 2, el traductor utiliza la técnica del equivalente acuñado. GDO ofrece *guinea pig* como equivalente para este culturema. Asimismo, MWD indica que *guinea pig* recibe el nombre científico de *cavia porcellus*, el mismo nombre científico del cuy y lo define como «*a small stout-bodied short-eared tailless domesticated rodent (Cavia porcellus) of South American origin often kept as a pet and widely used in biological research — called also cavy*». En la muestra 3, el traductor utiliza las técnicas de compensación y préstamo. El traductor introduce un elemento de información (el tipo de carne) que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en el que aparece en el original, ya que esta es una carta bilingüe. Sin embargo, la funcionalidad se ha evaluado como nula porque el culturema se mantiene en LO a pesar de que tiene un equivalente acuñado y es el ingrediente principal del plato. Además, se debe tener en cuenta que el consumo de la carne de cuy no es muy común en la cultura meta. Por lo tanto, es mejor especificarlo para que el receptor sepa exactamente lo que va a consumir.

10) Culturema: Chupe

Análisis extratextual

La palabra chupe viene del quechua *chupi* que equivale a plato común. DRAE lo define como un guisado que se hace con papas, carne o pescado, ají y tomate. SZA relata que en Arequipa el chupe consiste en una sopa de pescado o de camarones con mariscos, papas, huevo frito, leche y verduras. En la costa, los chupes están hechos principalmente a base de pescados y mariscos mientras que en la sierra están hechos a base de carnes, tubérculos, cereales, verduras y

frutos de calabaza o zapallo. De igual forma, este plato aparece descrito en el DDA como un guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes (p. 583).

Análisis intratextual

TEXTO META	TEXTO ORIGEN	TÉCNICAS / FUNCIONALIDAD
1. Chupe de quinua, tradicional chupe hecho a base de quinua con habas, olluquitos, queso andino y huevo	Quinoa chowder , traditional chowder made with quinoa, fava beans, olluco (Peruvian legume), Andean cheese and egg	Equivalente acuñado / Alta
2. CHUPE DE CAMARONES (EN ESTACIÓN) O LANGOSTINOS El tradicional, servido con tierno choclo, habas, arroz y zapallo en aromas de huacatay.	Traditional shrimp soup served with sweet corn scented with huacatay.	Descripción / Alta

En la muestra 1, el traductor recurrió a una adaptación. El sustantivo *chowder* funciona en la LM. MWD lo define como «*a soup or stew of seafood (as clams or fish) usually made with milk or tomatoes, salt pork, onions, and other vegetables (as potatoes); also: a soup resembling chowder <corn chowder>*». Aunque las versiones varían de región en región, esta traducción permite mantener el concepto principal. Asimismo, en este caso, la traducción funciona muy bien porque se menciona uno de los ingredientes principales del plato, la quinua. De este modo, el culturema alcanza una imagen adecuada. En la muestra 2, el traductor ha optado por la técnica de descripción. Como se mencionó anteriormente, el chupe de camarones es una sopa bastante consistente. El traductor utilizó el sustantivo *soup* y el sustantivo *shrimp* para el ingrediente base. Finalmente, recurrió al adjetivo *traditional* para indicar su procedencia.

11) Culturema: huacatay

Análisis extratextual

(*Tagetes minuta*) Esta es una hierba nativa de la costa, sierra y selva del Perú, de los Yungas, los valles altos de Bolivia y los valles interandinos de Ecuador. En la gastronomía peruana, esta hierba aromática se usa como condimento en la preparación de guisos, asados, el pollo a la brasa, la pachamanca y otros platos.

Análisis intratextual

TEXTO META	TEXTO ORIGEN	TÉCNICAS / FUNCIONALIDAD
1. OSOBUCO DE TERNERA En ají panca, huacatay y ñoquis de papa nativa.	VEAL OSSOBUCO In panca aji spice sauce, aromatic huacatay herb sand native potato gnocchi.	Amplificación / Alta
2. RISOTTO ALOCRADO: Mantecado en zapallo macre, habas, choclo, quesos locales, huacatay .	Arboreo rice, macre pumpkin, lima beans, corn, local cheese and black mint .	Equivalente acuñado/ Alta
3. HUMUS DE TARWI: Tarwi molido, huacatay , queso Andino, crema de castañas rostizadas, páprika y thaini, todo coronado sobre zucchini, berenjena y pan pita a la parrilla, bañado en aceite de sachá – inchi.	ANDEAN PEARL HUMMUS: Ground native tarwi lupins, Andean cheese, huacatay herb , Brazil Nut cream, and tahini all topped on grilled zucchini and eggplant, served on grilled pita bread and bathed with sachá inchi oil.	Amplificación / Media
4. Nuestro cuy, medio cuy marinado y crocante, servido con un puré rústico de papas al culantro y ají amarillo, en una salsa de huacatay y una ensaladita de berros y arúgula.	Our guinea pig, half guinea pig marinated and crispy, with a rustic coriander and yellow chili mashed potatoes, served with a huacatay (black mint) sauce, and an arugula and watercress salad	Amplificación / Alta

5. CHUPE DE CAMARONES

(EN ESTACIÓN) O

LANGOSTINOS

El tradicional, servido con tierno choclo, habas, arroz y zapallo en aromas de **huacatay**. Traditional shrimp soup served with sweet corn scented with **huacatay**. Préstamo / Nula

En la muestra 1 y 3, el traductor utilizó la técnica de amplificación. Agregó el sustantivo *herb* para indicar que este insumo es un tipo de hierba. Además, en la muestra 1, se utilizó el adjetivo *aromatic*. En la muestra 2, el traductor usa un equivalente acuñado. El glosario de Yanuq nos indica que el huacatay o *black mint* es una hierba con un fuerte sabor y olor que se usa, generalmente, en las ciudades de Arequipa y otras regiones montañosas. Entre los nombres comunes que recibe la *tagetes minuta* se encuentra *black (Peruvian) mint*, *muster John Henry*, *Southern marigold* y *wild marigold*, siendo el primero el más conocido. En la muestra 4, el traductor recurre a la técnica de amplificación para indicar entre paréntesis el equivalente de este insumo. En las muestras 1, 2, 3 y 4, la funcionalidad es alta porque se alcanza la imagen adecuada del culturema. En la muestra 5, el traductor usó la técnica de préstamo. La traducción produce un vacío conceptual porque no logra crear ninguna imagen mental en el receptor, ya que no hay elementos que indiquen el tipo de insumo del que se habla.

12) Culturema: chalaquita / salsa chalaca

Análisis extratextual

La chalaquita o salsa chalaca es una salsa hecha a base de cebolla morada, tomate, rocoto o ají, choclo desgranado y zumo de limón. Para su preparación, se corta en cubos la cebolla, el tomate y el rocoto o ají. Posteriormente, se agregan todos los ingredientes mencionados y se sazona con sal y pimienta. Uno de los platos más representativos es los choritos a la chalaca.

En cuanto a la palabra salsa, DRAE indica que esta puede referirse a una «omposición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida». Sin embargo, la salsa a la chalaca no es una salsa pastosa o líquida, más bien equivale a lo que comúnmente conocemos como sarsa o sarza. DDA ofrece dos acepciones para este

sustantivo. La primera se usa para referirse a la salsa hecha con cebolla, tomate, ají, aceite, vinagre y otros ingredientes; sirve como base para muchos platos típicos. La segunda se usa para referirse a la ensalada de cebolla picada, tomate y locoto, empleada para la decoración de algunos platos (p. 1930).

Análisis intratextual

TEXTO META	TEXTO ORIGEN	TÉCNICAS / FUNCIONALIDAD
1. TEQUEÑOS DE LOMO Y CHUPE Acompañada con carretillera y chalaquita de sachatomate.	SIRLOIN AND CHUPE SPRING ROLLS Accompanied with carretillera (spicy sauce) and sachatomate chalaquita.	Préstamo / Nula
2. Monedas de causa con sashimi de salmón, salsa chalaca , palta y aceite de culantro.	Causa medallions topped with salmon sashimi, chalaca sauce , avocado and cilantro oil	Préstamo + calco / Baja

En la muestra 1, se recurrió al uso del préstamo. La traducción no logra crear una imagen mental adecuada en el receptor, produciendo así un vacío conceptual. En la muestra 2, se usó las técnicas del préstamo y calco. Como se mencionó previamente, el sustantivo *sauce* sirve para referirse a un acompañamiento líquido o semilíquido del plato. En este caso, la forma del acompañamiento es, en todo caso, un tipo de ensalada. Las definiciones dadas no concuerdan con el culturema. Por lo tanto, el sustantivo usado en LM no corresponde al concepto en LO. La traducción propuesta puede llevar al receptor a confundir el culturema con otra imagen.

13) Culturema: tumbo

Análisis extratextual

(*Passiflora tripartita*) Este fruto también es conocido como curuba, taxo o poro poro. El tumbo se cultiva en regiones andinas. Es un fruto rico en vitamina C que

tiene una forma larga y ovalada. Su pulpa es muy parecida a la del maracuyá, ya que es de color amarillo y contiene semillas pequeñas de color negro.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. TUMBO CON FRESAS Tumbo de Quillabamba hecho mousse, crocante de kiwicha, espuma de arroz con leche, compota de fresas y del helado su manjar.	STRAWBERRY TUMBO Quillabamba tumbo mousse, crunchy kiwicha, rice foam with milk, strawberry compota and ice cream's blancmange.	Préstamo / Nula
2. SUSPIRO DE TUMBO Manjar de tumbo , merengue al oporto, teja de especias, tartare de frutas de estación.	Tumbo cream, port merengue, cinnamon teja and fruit tartare.	Préstamo / Nula

En las muestras 1 y 2, el traductor ha optado por la técnica de préstamo. En ambas muestras, no se logra generar imágenes mentales en el receptor y se produce un vacío conceptual. En la traducción del nombre del plato de la muestra 1, *tumbo* parece referirse al nombre de un postre hecho a base de fresas, generando así un falso sentido. Este fruto pertenece a la familia de las Passifloras y se relaciona con frutos como el maracuyá y la granadilla. En inglés, este insumo se conoce como *banana passion fruit* o *banana passionfruit*. Este nombre se le dio inicialmente en Nueva Zelanda y su uso ha ido expandiéndose poco a poco.

14) Culturema: lúcuma

Análisis extratextual

La lúcuma es fruto del árbol de lúcumo y es originaria de los valles interandinos del Perú. Su consumo data de las épocas preincaicas. Se han encontrado representaciones de este fruto en huacos mochicas y culturas costeñas. Su corteza es verdosa y delgada y su pulpa es harinosa y dulce. Tiene un gran valor nutricional, ya que es rica en fibra, hierro y caroteno. Se puede

consumir muy madura, en harinas, pasteles, helados, batidos, pudines y distintos postres.

Análisis intratextual

TEXTOMETA	TEXTOORIGEN	TÉCNICAS/ FUNCIONALIDAD
1. DEGUSTACIÓN DE SUSPIROS Cuatro deliciosas presentaciones: Tradicional, Camu Camu, Lúcuma y Café.	SIGH'S TASTING Four delicious presentations: Traditional, camu camu, lucuma and coffee.	Préstamo / Nula
2. Barra crocante, suave mousse de lúcuma , melcocha de castañas y base de galleta acompañada de una tibia salsa de chocolate al pisco Torontel y tartare de fresas y hierba buena.	Crispy bar, soft lucuma mousse, chestnuts syrup on a biscuit bed accompanied by a warm chocolate and Pisco sauce with strawberry and spearmint tartar	Préstamo / Nula
3. CROCANTE DE LÚCUMA SOBRE BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE	Crispy lucuma with sponge chocolate cake.	Préstamo / Nula

En las muestras 1, 2 y 3, se usó la técnica del préstamo. Se ha optado por naturalizar el préstamo a través de la supresión de la tilde. GDO recoge este culturema y propone el equivalente *eggfruit*. Se usa este equivalente para referirse a la lúcuma debido al parecido de su textura con la yema de un huevo sancochado. Sin embargo, es importante indicar su origen es peruano porque en ocasiones la palabra *eggfruit* se utiliza también para referirse al zapote amarillo o canistel.

15) Culturema: sachatomate

Análisis extratextual

(*Cyphomandra betacea*) También se le conoce como tomate de árbol, tamarillo, tomate de palo (en Perú) o tomate serrano (en América Latina). Este fruto tiene una forma ovalada con una cáscara lisa y de color naranja oscura. Su pulpa es anaranjada rojiza, jugosa y algo ácida. El sachatomate es una buena fuente de fibra, vitaminas A, B6 y C.

El sachatomate se puede combinar con ajíes para preparar salsas picantes y servirse con otros platos. Se puede usar en jugos, batidos, mermeladas, néctares, salsas, pasteles y distintos postres. Los más maduros y dulces pueden comerse solos. De igual forma, puede reemplazar al tomate en algunas preparaciones saladas. Su consumo es común en Cajamarca, Cusco y en algunas zonas de los Andes peruanos.

Análisis intratextual

TEXTO META	TEXTO ORIGEN	TÉCNICAS / FUNCIONALIDAD
1. TEQUEÑOS DE LOMO Y CHUPE Acompañada con carretillera y chalaquita de sachatomate .	SIRLOIN AND CHUPE ROLLS with Accompanied (spicy sauce) and sachatomate chalaquita.	Préstamo / Nula
2.SPAGHETTI CON ALBONDIGAS DE QUINUA: Pasta al dente alioli, con albondigas de quinua y hongos y pomodoro de sachatomate .	Pasta alioli al dente, quinoa and mushroom balls, sachatomate pomodoro sauce.	Préstamo / Nula

En las muestras 1 y 2, el traductor ha optado por usar la técnica de préstamo. En este contexto, el culturema en LO no genera ninguna imagen mental en el destinatario, produciéndose así un vacío conceptual. En inglés, este fruto es conocido como *tamarillo* o *tomato tree*, siendo el primero el más utilizado. MWD

describe a este sustantivo como «*the reddish edible fruit of an arborescent shrub (Cyphomandra betacea) of the nightshade family that is native to South America but is grown commercially elsewhere; also: the shrub itself*».

16) Culturema: salsa a la huancaína / huancaína

Análisis extratextual

Esta salsa hecha a base de ají amarillo, leche, aceite, galletas o pan molido y queso fresco. En tiempos antiguos, esta salsa se preparaba con la ayuda del batán. Tradicionalmente, se utiliza esta salsa para acompañar a rodajas de papas sancochadas para darle vida al famoso plato papa a la huancaína. Su uso en nuestra cocina ha originado también la aparición de platos como tallarines a la huancaína con lomo, pastel de papa a la huancaína o fettuccini a la huancaína.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. ANTICUCHOS DE ALPACA: En salsa de ají panca, con papas en huancaína y chimichurri.	In panca chili sauce, native potatoes in huacaina sauce and chimichurri.	Préstamo + calco / Media
2. Bolitas de yuca fritas rellenas de queso andino con salsa a la huancaína y ensalada de brotes	Golden fried yucca balls stuffed with andean cheese in a huancaina sauce sprout salad on the side	Préstamo + calco / Media

En las muestras 1 y 2, el traductor utilizó las técnicas de préstamo y calco. La funcionalidad se ha evaluado como media porque esta técnica logra plasmar una idea general del culturema en la cultura meta. Esto se da gracias al uso del sustantivo *sauce* que en este caso hace referencia a la salsa que se usa para acompañar a un alimento. Sin embargo, mantener huancaína en LO, no permite que el receptor pueda generar una imagen mental completa de este culturema.

17) Culturema: suspiro (a la limeña)

Análisis extratextual

El suspiro a la limeña o suspiro limeño es un dulce típico de la ciudad de Lima. Su origen se remonta a mediados del siglo XIX en la ciudad de Lima. El primer dato registrado aparece en el Nuevo Diccionario Americano de cocina del año 1868, bajo el nombre de Manjar Real del Perú. El suspiro es una crema consistente, pero suave al mismo tiempo, batida y cocida a partir de leche, azúcar y yemas de huevo, aromatizada con oporto. Se sirve en una copa y lleva una cobertura de merengue al oporto, espolvoreado con canela.

Análisis intratextual

	TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1.	DEGUSTACIÓN DE SUSPIROS Cuatro deliciosas presentaciones: Tradicional, Camu Camu, Lúcuma y Café.	SIGH'S TASTING Four delicious presentations: Traditional, camu camu, lucuma and coffee.	Calco / Nula
2.	SUSPIRO DE TUMBO: Manjar de tumbo, merengue al oporto, teja de especias, tartare de frutas de estación.	Tumbo cream, port cinnamon and fruit tartare.	Reducción / Alta
3.	DÚO DE SUSPIROS TRADICIONAL Y LÚCUMA	Peruvian dessert in two presentations, classic and lucuma	Descripción / Nula

En la muestra 1, el traductor recurrió a la técnica del calco para la traducción de este culturema. El traductor utiliza el sustantivo *sigh* para reemplazar el culturema. MWD define a este sustantivo como «*an often involuntary act of sighing especially when expressing an emotion or feeling (as weariness or relief)*» o como «*the sound of gently moving or escaping air <sighs of the summer breeze>*». Como se puede observar, ninguna de las acepciones propuestas concuerda con el culturema. En la muestra 2, el traductor ha optado por la técnica de reducción. Cabe resaltar que esto se debe a que la carta es bilingüe. En este caso, la traducción funciona gracias a que la descripción en LM indica

que es una crema hecha a base de tumbo y con merengue al oporto. Estas son dos características bases del suspiro. En la muestra 3, el traductor recurrió a la técnica de descripción. Para ello, usó el sustantivo *dessert* y el adjetivo *Peruvian*. Si bien el adjetivo empleado indica el origen del plato y *dessert* nos ayuda a identificar el tipo de plato del que se habla, este último elemento no aporta mayor información porque el tipo de plato ya ha sido señalado en la sección de la carta.

18) Culturema: cancha / canchita serrana

Análisis extratextual

Se le conoce también como camcha o kancha. Este producto proviene del quechua «*cancha*» que significa «maíz tostado». Su consumo data de tiempos ancestrales y fue un elemento importante en la época preincaica y durante el incanato. Para su preparación, se hace calentar un poco de aceite en una olla. Luego, se añaden los granos de maíz y se le agrega un poco de sal. Se remueve constantemente hasta que se dore. Finalmente, se consume solo o como guarnición.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. PULPO Suave tentáculo de pulpo laminado y bañado en salsa de olivo acevichado y culantro servido con cancha , camote y choclo	OCTOPUS tender octopus sliced and bathed in a ceviche, olive and cilantro sauce and served with cancha , sweet potato and corn	Préstamo / Nula
2. SUDADO DE TRUCHA Sudado de trucha, servido en sus aromáticos jugos, acompañado de arroz, yucas al vapor y canchita serrana	Steamed trout served in its aromatic juices, white rice, yuca and toasted corn .	Descripción / Alta

En la muestra 1, el traductor recurrió a la técnica del préstamo. El culturema no genera ninguna idea general en el receptor porque no existen otros elementos

que permitan su comprensión. Su funcionalidad se ha evaluado como baja porque se produce un vacío conceptual. En la muestra 2, el traductor utilizó la técnica de descripción. Como se mencionó antes, la palabra cancha se usa para referirse al maíz tostado. En este caso, el traductor recurre al uso de *corn* para referirse al maíz y *toasted* para indicar el método de preparación del maíz. AHDEL define a esta técnica culinaria como «*to heat and brown (bread, for example) by placing in a toaster or an over or close to a fire*» (p. 1815). Esta definición corresponde con la definición dada por el DRAE para la palabra tostar que consiste en «poner algo a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color».

19) Culturema: anticucho

Análisis extratextual

Este plato es tradicional de la gastronomía peruana, específicamente de la cocina criolla. El origen del anticucho, tal como se le conoce hoy en día, se remonta a la época de la colonia. Antiguamente los esclavos recibían las vísceras de los animales para alimentarse, por ello es que este plato se elabora a base de corazón de res. Para su preparación, se utiliza trocitos de corazón de vaca condimentados con una salsa de ají panca, ajos, sal, comino y vinagre que posteriormente se ensartan en palitos de caña y se llevan a una parrilla.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. ANTICUCHOS ALPACA: En salsa de panca, con papas huancaína y chimichurri.	DE In panca chili sauce, native potatoes in huacaina sauce and chimichurri.	Reducción / Nula

<p>2. BRAZO DE PULPO A LA PLANCHA</p> <p>Brazo de pulpo a la plancha en aromas de anticucho, lecho de zapallitos dorados, papas enanas y ensaladilla de arúgulas.</p>	<p>Grilled octopus in essences of local anticucho, bed of roasted zuchinni, small potatoes and greeny salad.</p>	<p>Amplificación / Nula</p>
--	---	-----------------------------

En la muestra 1, el traductor usó la técnica de reducción. Para la traducción, el traductor ha seguido el estilo de redacción de la descripción en LO. Esto se debe a que la muestra aparece en una carta bilingüe. Sin embargo, el traductor no incluye información sobre el tipo de plato o el tipo de carne que se utiliza para su elaboración. En este caso, la carne es de alpaca, un animal cuyo consumo no es muy popular en los receptores de la CM. Por ello, es importante mencionarlo. La funcionalidad se considera nula porque no genera una imagen mental para el receptor. En la muestra 2, el traductor empleó la técnica de la amplificación a través de la adición de un adjetivo. A diferencia de la primera muestra, en este caso sí se explica el tipo de carne utilizada, pero se omiten los ingredientes principales que sirven para preparar la salsa anticuchera.

20) Culturema: Causa

Análisis extratextual

Este es uno de los platos más representativos de la cocina limeña. Este plato tiene un origen precolombino. En el pasado, se elaboraba con papa amarilla y ají triturado. Hoy en día, para su preparación se utiliza una masa de papas amarillas, limón, sal, pimienta y ají amarillo previamente dorado con aceite. Para el relleno, se utiliza tradicionalmente, pollo, atún o mariscos, zanahoritas, arvejas y mayonesa.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. Monedas de causa con sashimi de salmón, salsa with salmon sashimi, chalaca, palta y aceite de culantro	Causa medallions topped with salmon sashimi, chalaca sauce, avocado and cilantro oil	Préstamo / Nula

En la muestra 1, el traductor ha mantenido el culturema en LM a través de la técnica del préstamo. En este caso, la relevancia de este culturema es alta, ya que se trata del nombre del plato y no hay nada que indique cuáles son los ingredientes principales de este plato. La funcionalidad se ha evaluado como nula porque el culturema en LM no genera ninguna imagen mental en el receptor.

21) Culturema: mote

Análisis extratextual

La palabra mote proviene del quechua «*muti*» que significa «maíz, trigo o maní cocido». SZA comenta que Bertonio, pionero en el estudio del Aymara, lo registró como el maíz desgranado, cocido y pelado que se emplea como alimento. De igual forma, JAV define al mote como el maíz desgranado y cocido, sea tierno o maduro, con cáscara o pelado, que se emplea en algunas regiones de América Meridional.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. CHICHARRON DE CERDO Servido con papas nativas, salsa criolla, mote y salsa uchucuta.	CHICHARRON Deep fried pork served with native potatoes, boiled corn , uchucuta and cusquenian sauce.	Equivalente acuñado / Alta

En la muestra 1, se utiliza la técnica del equivalente acuñado. Como se mencionó antes, el mote es, principalmente, el maíz cocido o sancochado que se

utiliza como guarnición. En este caso, el traductor recurre al uso de *corn* para referirse al maíz y *boiled* para indicar que el maíz se ha cocinado en agua hirviendo. GDO recoge a este culturema como un sustantivo gastronómico relativo a los Andes e indica como equivalente *boiled corn*.

22) Culturema: oca

Análisis extratextual

(*Oxalis tuberosa*) Se le conoce como apilja, apina, oqa, oga, apilla y apiña. La palabra «*oqa*» proviene de la voz quechua «*uqa*» se significa «tubérculo». La oca es un pequeño tubérculo comestible de color blanco, gris o rojizo que se cultiva en los Andes centrales y meridionales.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. ALPACA TWO WAY: Paleta braseada una noche en jugos de hongos porcón, su lomo al grill, ocas y mashuas chimichurri casero.	Braised alpaca chuck in porcon mushroom juices, grilled tenderloin, ocas and mashuas and homemade chimichurri.	Préstamo / Nula

En la muestra 1, el traductor utilizó la técnica del préstamo. ADHEL describe a la planta como «*a perennial plant (Oxalis tuberosa) of the high Andes, grown for its edible tubers*». GDO recoge esta palabra y propone oca como equivalente. Sin embargo, lo explica entre paréntesis como un tubérculo andino. La funcionalidad se ha evaluado como nula porque mantener el culturema en LO no genera ninguna imagen en el receptor. Asimismo, no hay elementos que señalen características de este ingrediente en la descripción.

23) Culturema: tarwi

Análisis extratextual

(*Lupinus mutabilis*) También conocido como tarwi, chocho o lupino. Este fruto es originario de los Andes del Perú, Bolivia, Ecuador, Argentina y Chile. Su

aparición es parecida al frejol y es de color blanco. Se puede utilizar como aperitivo o en guisos, purés, salsas, sopas, postres y refrescos.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. HUMUS DE TARWI: Tarwi molido, huacatay, queso Andino, crema de castañas tostadas, páprika y thaini, todo coronado sobre zucchini, berenjena y pan pita a la parrilla, bañado en aceite de sachap – inchi.	ANDEAN HUMMUS: Ground tarwi lupins , cheese, huacatay herb, Brazil Nut cream, and tahini all topped on grilled zucchini and eggplant, served on grilled pita bread and bathed with sachap inchi oil.	PEARL Amplificación / Alta native Andean

En la muestra 1, el traductor empleó la técnica de amplificación para transmitir el culturema a la CM. Para ello, recurre a la adición de un adjetivo y un sustantivo. En primer lugar, tenemos el sustantivo *lupin* que, según ADHEL, hace referencia a «*any numerous plants of the genus Lupinus in the pea family, having palmately compound leaves and variously colored flowers grouped in spikes or racemes*» (p. 1042). Posteriormente, se recurre al uso del adjetivo *native* para indicar que este insumo es originario de la región o país.

24) Culturema: sachap inchi

Análisis extratextual

(*Plukenetia volúbilis*) El fruto de esta planta es conocido como sachap inchi, man del inca, man jíbaro y man del monte. Esta planta es originaria de la Amazonia peruana y ha sido cultivada por los indígenas durante siglos. Se caracteriza por sus proteínas, aminoácidos, ácidos grasos (omegas 3, 6 y 9) y vitamina E en comparación con otras semillas como el man, palma, maíz, soya y girasol. Además, el sachap inchi tiene un sabor ligeramente parecido al frejol y es

de color marrón oscuro. Por lo general, se puede consumir solo (tostado), en aceite o harina.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. HUMUS DE TARWI: Tarwi molido, huacatay, queso Andino, crema de castañas tostizadas, páprika y thaini, todo coronado sobre zucchini, berenjena y pan pita a la parrilla, bañado en aceite de sacha-inchi .	ANDEAN HUMMUS: Ground native tarwi lupins, Andean cheese, huacatay herb, Brazil Nut cream, and tahini all topped on grilled zucchini and eggplant, served on grilled pita bread and bathed with sacha inchi oil.	Préstamo / Nula

En la muestra 1, el traductor ha optado por la técnica del préstamo. El uso del insumo en LO no crea ninguna imagen mental en el receptor, generando así un vacío conceptual. Como se mencionó anteriormente, el *sacha inchi* también se conoce como maní del Inca y se conoce en inglés como *Inca peanuts* o *Inca nuts*. Por ello, se considera que es mejor usar el equivalente en LM.

25) Culturema: a lo macho

Análisis extratextual

SZA describe a esta técnica culinaria como un «estilo de preparación cuando el plato lleva por acompañamiento una salsa de picante de mariscos. Por ejemplo, la corvina a lo macho» (p. 11). La corvina a lo macho es un plato típico del litoral peruano. Este plato consta de filetes de corvina fritos o apanados cubiertos con una salsa de tomate que lleva calamares, camarones, conchas, almejas y otras especias como ajo, ají y cebollas. Torrejón (2013) nos cuenta lo siguiente con relación a este plato:

«[...] fue creado en el restaurante típico "Pildorín" allá por los años 50, por un Comandante de la Guardia Civil conocido como el "macho Frías" y luego se

incorpora a la carta del establecimiento comenzando así su triunfal carrera. Osea (*sic) que se llama a lo macho en honor al Comandante que lo creo (*sic) y no porque lleve tanto ají que haya que ser muy macho para comérselo».

Hoy en día, algunas personas le atribuyen cualidades afrodisiacas gracias a su valor proteico y a la diversidad de ingredientes. Se considera importante mencionar que está hecho de una salsa picante que acompaña a un tipo de pescado o marisco.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
Clásico pescado blanco a lo macho con conchitas selladas, langostinos y calamares en una salsa de rocoto, ají amarillo y ají mirasol sobre papita amarilla confitada	Classic fresh catch a lo macho with seared scallops, shrimp and squid in a rocoto, yellow chili and ají mirasol sauce over confit yellow potatoes	Préstamo / Baja

En esta muestra, el traductor recurrió al uso de la técnica de préstamo. Al mantener el culturema, se genera un vacío conceptual. Sin embargo, se busca indicar el picor que supone el uso de esta técnica culinaria, ya que posteriormente la descripción menciona que este plato se sirve en una salsa hecha de ajíes y rocoto, lo que refleja su picor. El problema recae, una vez más, en el uso de préstamos que no permiten que el receptor pueda crear una imagen mental de la salsa descrita, salvo por la mención de *yellow chili* que transmite un ingrediente picante en la elaboración de la salsa. Se ha evaluado la funcionalidad como baja porque el traductor logra generar una idea general de la técnica culinaria a través de uno de los ingredientes que componen la salsa; sin embargo, el uso de préstamos no permite transmitir la imagen mental de manera adecuada.

26) Culturema: miel picaronera

Análisis extratextual

Recibe también el nombre de miel de chancaca. Se le conoce como miel picaronera porque acompaña a los picarones. Esta miel es un jarabe de chancaca, clavos de olor, cáscaras de naranja o limón y anís. Para su elaboración, la chancaca se corta en trozos y se deja hervir en una cacerola junto con los demás ingredientes y agua hasta que alcance la consistencia de miel. A la chancaca también se le conoce con el nombre de panela. Esta tiene una consistencia dura, pero se disuelve fácilmente en agua y fuego.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. Nuestro king kong deconstruido - capas de alfajor, manjar blanco a la olla, piñas a la parrilla flambeadas en ron y membrillos cocidos en miel picaronera y especias	Our deconstructed king kong - slices of alfajor cookies, homemade manjar blanco, grilled pineapples flambéed in rum and quince fruit boiled in a picaronera and spices honey	Préstamo + calco / Media

En esta muestra, el traductor utilizó las técnicas del préstamo y calco. Si bien mantener el culturema picaronera no genera una imagen en el receptor, el uso del sustantivo *honey* sí. CED recoge este sustantivo y lo describe como cualquier sustancia similar a la miel de abeja extraída especialmente del néctar de las flores. El uso de este sustantivo logra plasmar una idea general en la cultura meta.

27) Culturema: camu camu

Análisis extratextual

(*Myrciaria dubia*) Se le conoce también como camo camo o kamu kamu. Es una fruta que proviene del árbol homónimo. Este árbol crece en diferentes partes de la selva amazónica de Perú, Brasil, Colombia y Venezuela. El fruto se caracteriza por contener grandes cantidades de vitamina C. Este fruto ayuda a

mejorar las funciones del organismo, es excelente para el funcionamiento del corazón, adecuado para la digestión, ayuda a combatir el envejecimiento, fortalecer el sistema inmunológico, proteger el cuerpo contra infecciones virales, prevenir el cáncer y prevenir enfermedades degenerativas del cerebro.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. DEGUSTACIÓN DE SIGH'S TASTING Four SUSPIROS Cuatro deliciosas delicious presentations: presentaciones: Tradicional, Traditional, camu camu , Camu Camu , Lúcuma y Café.	lucuma and coffee.	Préstamo / Nula

En esta muestra, el traductor ha optado por emplear la técnica de préstamo. Sin embargo, el uso de esta técnica no permite transmitir una imagen mental del culturema. La funcionalidad de la técnica de traducción es nula porque no aporta mayor información sobre uno de los ingredientes principales de este postre.

28) Culturema: algarrobina

Análisis extratextual

La algarrobina es un jarabe de color oscuro y de gran poder energético que se obtiene a partir del fruto del algarrobo (*Prosopis pallida*). Se obtiene a partir de la cocción de las vainas de las algarrobas con agua. Luego, se exprime y se obtiene el producto final. Este jarabe se utiliza en ponches, extractos y cocteles. El antecesor de este jarabe se conoce como yupisin o yupicín que es una bebida que aún se prepara en el departamento de Piura.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. LOMO FINO DE ALPACA A LA PARRILLA: Lomo fino de Alpaca bañada de una salsa de su elección (Salsa de ajíes peruanos, Hongos Silvestres,	CHARD-BROILED ALPACA TENDERLOIN Alpaca tenderloin in one of the following sauces Peruvian Hot Chilies, Wild	Préstamo / Nula

Miel y Ají o Mango y Ají Limo).	Mushrooms, Honey and
El Lomo de Alpaca viene	Garlic or Mango & Lime
servido con un pastel de papa	Peppers). Each served with
y queso andino, quinotto de	potato casserole, purple
maíz morado, cebollas	corn quinotto, onions strings
caramelizadas	con caramelized
	with
algarrobina y ají amarillo	algarrobina and glazed aji
glaseado.	amarillo.

En esta muestra, el traductor recurrió a la técnica del préstamo. Como se mencionó anteriormente, la algarrobina se obtiene a partir del fruto del algarrobo que recibe el nombre científico de *Ceratonia siliqua* y se conoce como *carob tree* en LM. El fruto que se obtiene a partir de este árbol se conoce como *carob*. No obstante, la algarrobina no hace referencia solo al fruto, sino al jarabe concentrado que se obtiene a partir de este. En LM, para referirse a este tipo de jarabes, se utiliza *syrup* que MWD define como «*the concentrated juice of a fruit or plant*».

29) Culturema: callampa

Análisis extratextual

Recibe el nombre de «*callamba*» o «*kallampa*» que proviene del quechua «*callampa*» cuyo significado es «hongo». En la sierra del Perú, estos hongos se comen asados o sancochados.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN			TEXTO META			TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
PIZZA	DE	SETAS	PIZZA	DE	SETAS	Préstamo / Nula
Cuerno, ostia, champiñones,			Cuerno, ostia, mushrooms,			
callampa , mozzarella y tomate.			callampa , mozzarella and tomato.			

En esta muestra, el traductor utiliza la técnica de préstamo. En este caso, se genera un vacío conceptual porque no se especifica qué es este insumo. En la

voz quechua, este insumo hace referencia a un hongo comestible originario de los Andes. Asimismo, GDO da como equivalente *mushroom*. Para evitar un vacío conceptual, el traductor puede recurrir a una generalización y reemplazarlo por *mushrooms* u optar por describir solo a la callampa como *Andean mushroom*.

30) Culturema: salsa criolla

Análisis extratextual

Es uno de los acompañamientos más importantes de la comida popular peruana. Se utiliza para acompañar platos como los chicharrones o las butifarras. Esta popular salsa se prepara con cebolla roja picada en julianas, ají amarillo en tiras, jugo de limón, sal y pimienta. En algunas recetas, se le agrega culantro o perejil y aceite de oliva.

Análisis intratextual

TEXTO ORIGEN	TEXTO META	TÉCNICA / FUNCIONALIDAD
1. CHICHARRON DE CERDO Servido con papas nativas, salsa criolla , mote y salsa uchucuta.	CHICHARRON Deep fried pork served with native potatoes, boiled corn, uchucuta and cusquenian sauce .	Creación discursiva / Baja
2. Adobo de brazuelo de cerdo cocinado con chicha de jora acompañado de puré de camote a la naranja y salsa criolla a la hierba buena	Pork shoulder adobo cooked with chicha de jora with an orange scented sweet mashed potato with spear mint creole sauce	Calco / Baja

En la muestra 1, el traductor utiliza la técnica de creación discursiva. La traducción modifica el tipo de salsa descrita en la LO. La sarsa o salsa criolla es una ensalada hecha, principalmente, con cebollas en julianas, ají y limón. Sin embargo, la salsa cusqueña corresponde a una salsa líquida hecha de rocotos, tomates, huacatay, galletas, maní tostado, culantro y especias al gusto. En el caso de la salsa criolla, el rocoto puede separarse de la guarnición, pero en el caso de la salsa cusqueña los ingredientes no pueden separarse porque forman

una salsa líquida. En la muestra 2, el traductor opta por la técnica del calco. Recordemos que *sauce* en inglés representa a una salsa líquida o espesa que se utiliza para acompañar o sazonar los platos. La traducción propuesta puede llevar al receptor a confundir el *culturema* con otra imagen. Asimismo, en cuanto al adjetivo *creole* no especifica ninguna característica del plato, salvo por su origen. La funcionalidad se ha calificado como baja porque transmite que es un tipo de guarnición o aderezo.

4.2 Presentación de los resultados

El primer objetivo general de nuestra investigación fue identificar cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los *culturemas* gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco. Para ello, se procedió a determinar en qué porcentaje se usan las técnicas de traducción literal, las técnicas de adaptación y las técnicas combinadas en la traducción de nuestro corpus específico. Posteriormente, se identificaron las técnicas específicas.

Tabla n.º 1		
Técnicas generales		
Tipo de técnica general	Frecuencia	Porcentaje
Técnicas combinadas	11	11,13 %
Técnicas de adaptación	36	36,44 %
Técnicas de traducción literal	36	36,43 %
Total	83	100,0 %

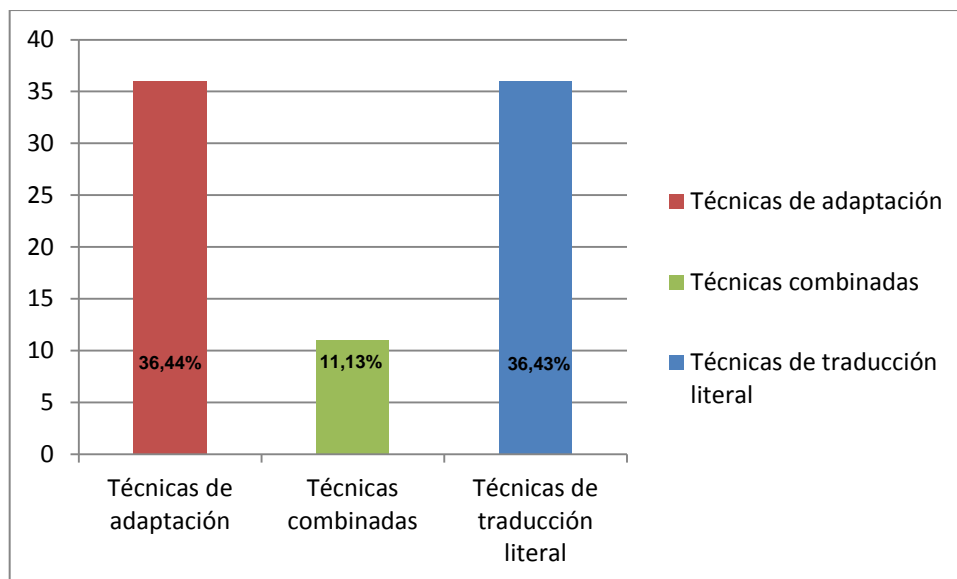


Gráfico n.º 1: Frecuencia de las técnicas generales

Como se puede observar en el gráfico y la tabla 1, las técnicas de traducción literal (36,43 %) y las técnicas de adaptación (36,44 %) se usaron en una misma proporción, mientras que las técnicas combinadas (11,13 %) se usaron en menor proporción que las anteriores.

Tabla n.º 2		
Técnicas de traducción específicas		
Técnicas de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Adaptación	3	4 %
Amplificación	11	13 %
Calco	6	7 %
Compensación + préstamo	1	1 %
Creación discursiva	1	1 %
Descripción	12	15 %
Equivalente acuñado	4	5 %
Generalización	1	1 %
Préstamo	30	36 %
Préstamo + calco	7	9 %
Préstamo + generalización	1	1 %
Préstamo + reducción	1	1 %
Reducción	4	5 %
Reducción + descripción	1	1 %
Total	83	100,0 %

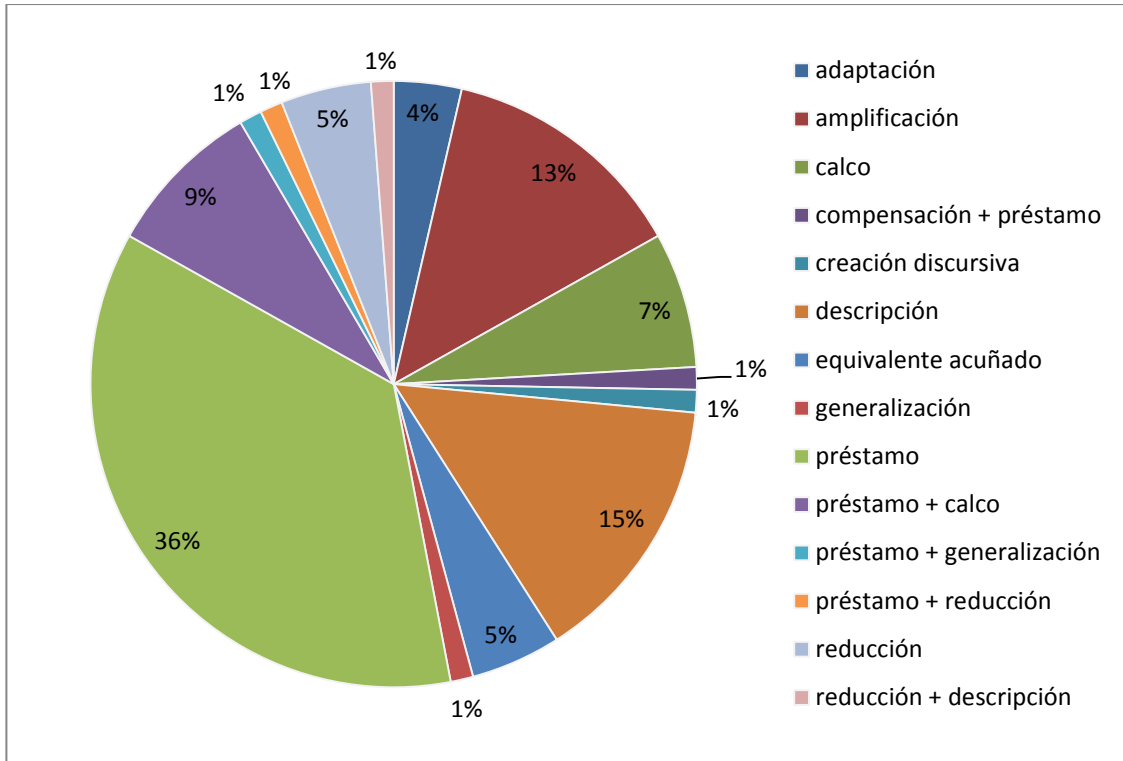


Gráfico n.º 2: Técnicas de traducción específicas

Como se observa en la tabla y gráfico 2, el préstamo es la técnica más recurrente con un total de 30 incidencias (36%). Luego, se encuentra la descripción con 12 incidencias (15%) y la amplificación con 11 incidencias (13%). Las tres técnicas mencionadas conforman más del 50% de técnicas empleadas en nuestras muestras. En el gráfico 2, se muestra la frecuencia de las técnicas específicas empleadas y el porcentaje que representan.

El segundo objetivo general de nuestra investigación fue identificar la funcionalidad de la técnica de traducción utilizada en la traducción al inglés del culturema. El gráfico que aparece a continuación muestra de manera general la funcionalidad del total de las técnicas de traducciones analizadas. Por traducciones analizadas, entiéndase el total de traducciones de culturemas que conforman el corpus específico.

Tabla n.º 3		
Funcionalidad de la técnica de traducción		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	28	34 %
Media	4	5 %
Baja	16	19 %
Nula	35	42 %
Total	83	100,0 %

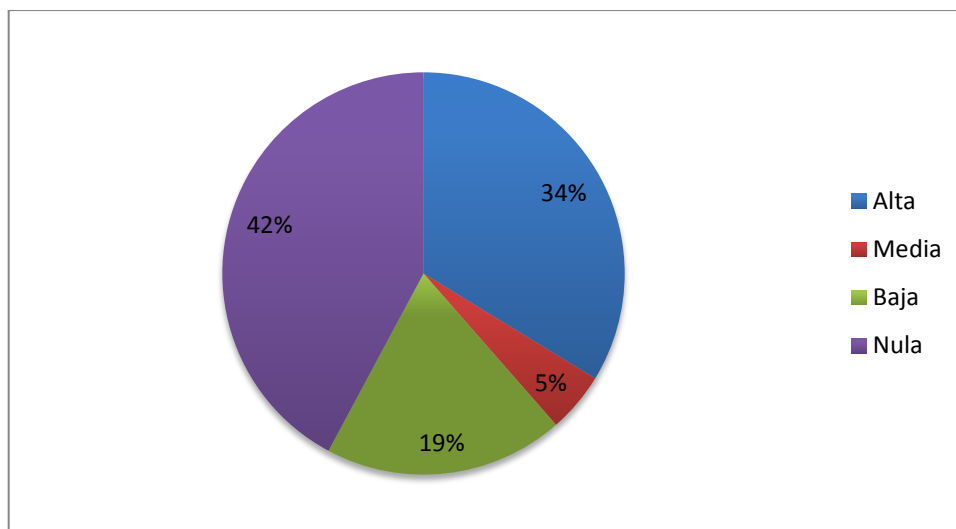


Gráfico n.º 3: Funcionalidad de la técnica de traducción del culturema

Como se observa en la tabla y el gráfico 3, luego de llevar a cabo el análisis correspondiente, se advierte que la funcionalidad nula ocupa el primer lugar con 42 %. Luego, se encuentra la funcionalidad alta y baja con 34 % y 19 %, respectivamente. Por último, se encuentra la funcionalidad media con un 5 %. De los datos extraídos, se observa que más del 60 % de las traducciones analizadas no cumplen con crear una imagen mental adecuada o no la crean en lo absoluto.

Por lo tanto, se consideró necesario establecer la relación que existe entre la funcionalidad de las traducciones analizadas y las técnicas empleadas. Con ese fin, se llevó a cabo un análisis de la relación que existe entre la funcionalidad y las técnicas generales así como un análisis de la relación entre la funcionalidad y las técnicas específicas más recurrentes.

Tabla n.º 4		
Relación entre técnicas de traducción literal y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	3	8 %
Media	0	0 %
Baja	5	14 %
Nula	28	78 %
Total	36	100,0 %

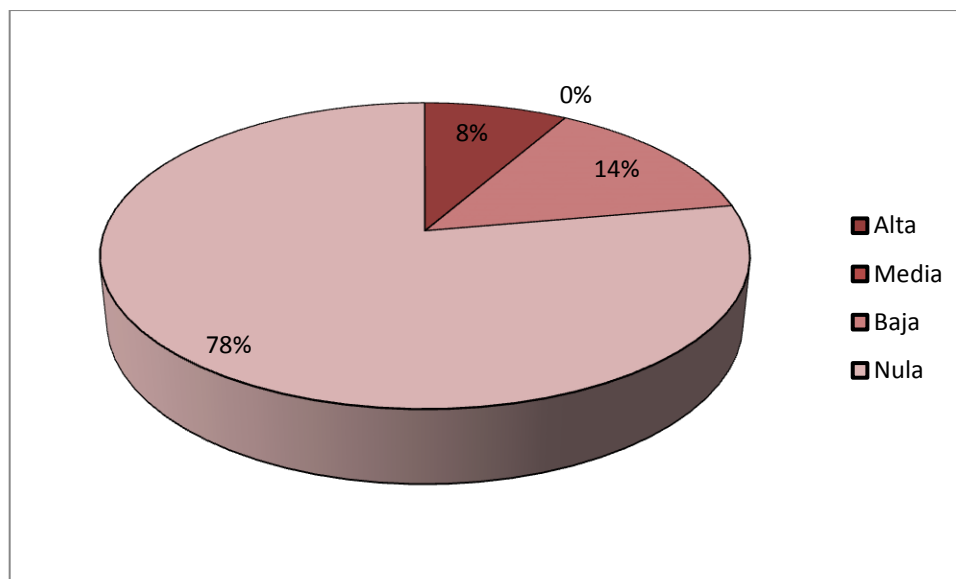


Gráfico n.º 4: Relación entre técnicas de traducción literal y funcionalidad

Como se muestra en la tabla y gráfico 4, el 78 % de las traducciones analizadas se evaluaron con una funcionalidad nula. Esto quiere decir que no llegan a crear una imagen mental en el receptor, produciendo así un vacío conceptual. Posteriormente, se encuentra la funcionalidad baja con 14 % y la funcionalidad alta con 8 %. No hay casos que hayan sido evaluados con funcionalidad media. Por otra parte, se puede apreciar que la funcionalidad de más del 90 % de casos no ha sido exitosa.

Adobo de brazuelo de cerdo cocinado con chicha de jora acompañado de puré de camote a la naranja y **salsa criolla** a la hierba buena.

Pork shoulder adobo cooked with chicha de jora with an orange scented sweet mashed potato with spear mint **creole sauce**.

En el ejemplo anterior, se usó la técnica del calco y se dio como propuesta *creole sauce* para salsa criolla. En este caso, la funcionalidad de la técnica de traducción se evaluó como baja. Si bien se llega a traducir a LM y se evita generar un vacío conceptual en el receptor, esta traducción no genera la imagen adecuada en LM. Esto se debe a que *sauce* y salsa no tienen relación el uno con el otro. El primero hace referencia a un acompañamiento líquido o semilíquido que se utiliza para acompañar un plato. Por otra parte, el segundo hace referencia a una especie de ensalada empleada para decorar algunos platos.

Tabla n.º 5		
Relación entre técnicas de adaptación y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	21	58 %
Media	1	3 %
Baja	9	25 %
Nula	5	14 %
Total	36	100,0 %

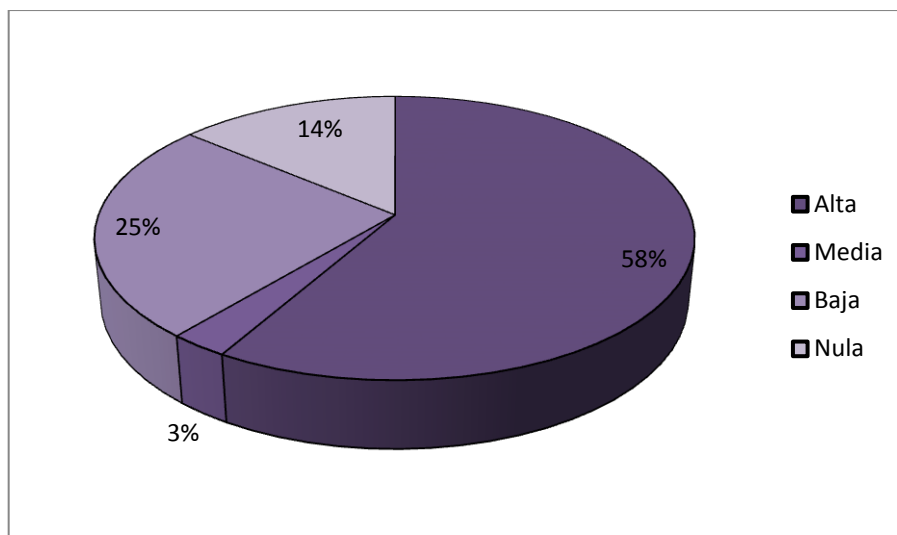


Gráfico n.º 5: Relación entre técnicas de adaptación y funcionalidad

Como se muestra en la tabla y gráfico 5, el 58 % de las traducciones analizadas tienen una funcionalidad alta. Por otro lado, el 25 % representa una funcionalidad baja y el 14 % una funcionalidad nula. Finalmente, el 3 % ha sido evaluado con una funcionalidad media. En cuanto a las técnicas de adaptación, se observa que más del 60 % de traducciones muestran una funcionalidad media o alta; es decir, logran crear una imagen mental adecuada o general en el receptor. Sin embargo, las funcionalidades nulas y bajas representan un porcentaje significativo.

ROCOTO RELLENO

De lomo y langostinos al wok, ocas rostizadas y espuma de quesos andinos.
 Stuffed with beef and prawns, grilled ocas and topped with andean cheese foam.

En este caso, el traductor optó por recurrir a la técnica de reducción. Primero, es necesario aclarar que este tipo de carta es bilingüe; por lo tanto, en ocasiones el encargo de traducción consiste en solo traducir la descripción del plato. Cuando un plato se describe en LO, hay información que queda implícita, ya sea porque los receptores de la CO la conocen o el idioma les permite entenderlo. En este ejemplo, el traductor optó por traducir literalmente la descripción. Sin embargo, dejó de lado el ingrediente principal, ya que este se encuentra en el nombre del plato. De igual forma, no existe ningún elemento que indique que este plato es picante. La descripción en LM comienza con un adjetivo que no modifica a ningún sustantivo en LM.

Tabla n.º 6		
Relación entre técnicas combinadas y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	4	37 %
Media	3	27 %
Baja	2	18 %
Nula	2	18 %
Total	11	100,0 %

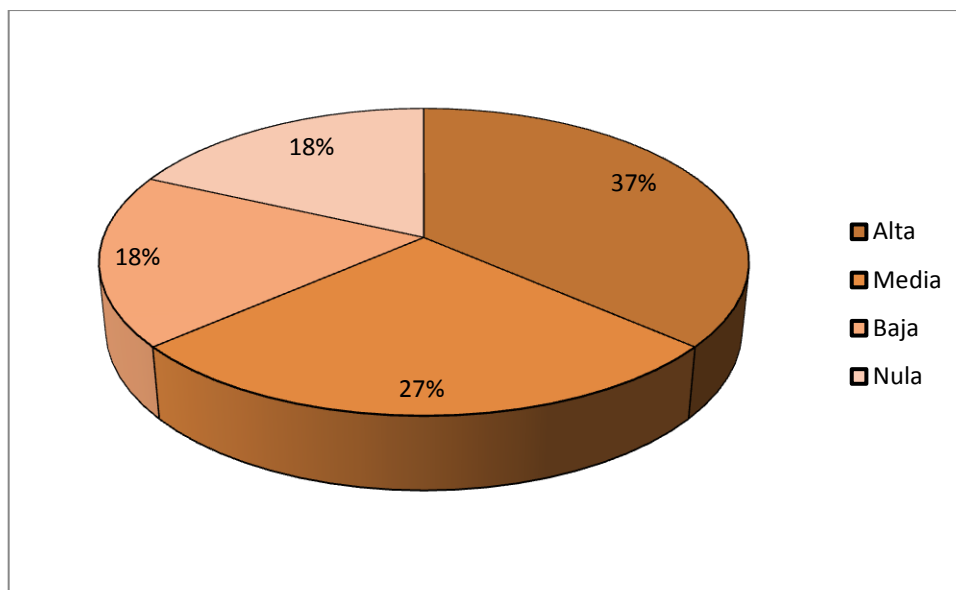


Gráfico n.º 6: Relación entre técnicas combinadas y funcionalidad

Como se muestra en la tabla y gráfico 6, el 37 % de las traducciones analizadas tienen una funcionalidad alta. Asimismo, el 27 % cuenta con una funcionalidad media. Por último, la funcionalidad media y nula representan un 18 % cada una. En cuanto a las técnicas combinadas, se observa que el 64 % de las traducciones han alcanzado una funcionalidad alta o media.

CUY CONFITADO

A la manteca, servido con papas enanas doradas en su piel, choclo, habas y ensaladita de cebollas con hierbabuena.

Cuy confit, served with roasted potatoes, corn, faba (sic) beans, and onions with peppermint salad.

En el ejemplo anterior, el traductor utilizó las técnicas de compensación y préstamo. La muestra se obtuvo de una carta bilingüe; por lo tanto, el traductor busca introducir un elemento de información que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en el que aparece en el TO. De este modo, el traductor introduce esta información en la descripción en LM. Sin embargo, la funcionalidad se ha evaluado como nula porque, a pesar de lograr incluir el ingrediente principal del plato, el culturema se ha mantenido en LO.

No obstante, se cree necesario recalcar que el uso de la compensación supone una técnica muy útil para la traducción de nombres de platos en las cartas bilingües cuyo encargo de traducción incluye traducir únicamente las descripciones de los platos. De este modo, se puede incluir información que queda implícita en LO.

Como se mencionó anteriormente, las técnicas específicas más recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco son el préstamo con 36 %, la descripción con 15 % y la amplificación con 13 %. En los siguientes gráficos, se evaluó la relación entre la técnica empleada para traducir las muestras y su funcionalidad.

Tabla n.º 7		
Relación entre préstamo y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	2	7 %
Media	0	0 %
Baja	1	3 %
Nula	27	90 %
Total	30	100,0 %

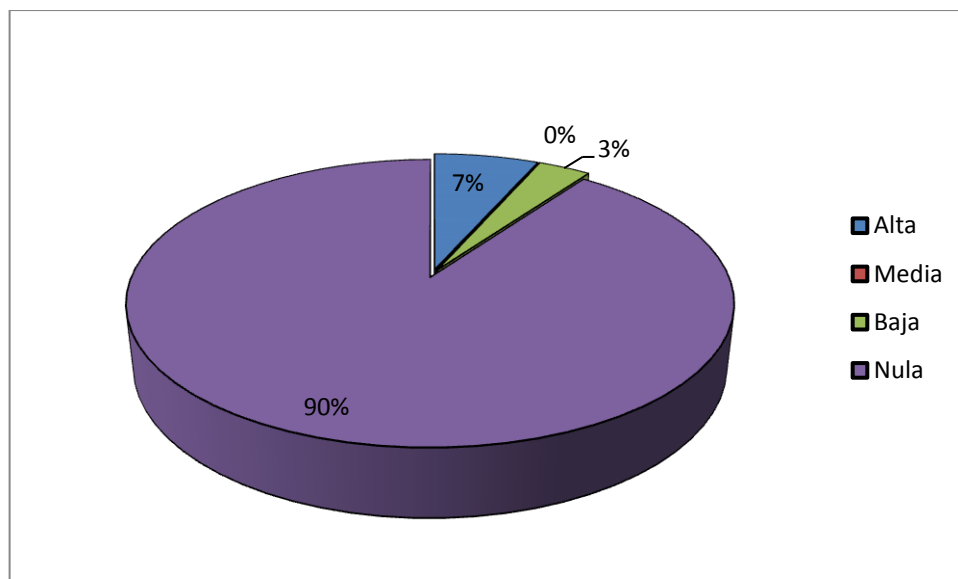


Gráfico n.º 7: Relación entre préstamo y funcionalidad

Como se observa en la tabla y gráfico 7, la funcionalidad nula representa el 90 %, seguida por la funcionalidad alta con 7 % y la funcionalidad baja con 3 %. Por último, no se presentaron casos de funcionalidad media. Se evaluó con funcionalidad nula las muestras en las que el traductor optó por mantener los culturemas en LO sin una debida aclaración, ya que no ayuda a que el receptor de LM genere imágenes mentales que pueda relacionar con su propia cultura.

Monedas de **causa** con sashimi de salmón, salsa chalaca, palta y aceite de culantro.

Causa medallions topped with salmon sashimi, chalaca sauce, avocado and cilantro oil.

En el ejemplo anterior, el traductor optó por recurrir a un préstamo para traducir el culturema *causa* y mantuvo la forma de la oración como en el TO. En este caso, en la CO, el culturema se dejó implícito. No obstante, hacer lo mismo en el TM no funciona porque genera un vacío conceptual. Para los nombres de platos, se aconseja utilizar el préstamo siempre que la descripción en LO sea clara.

Tabla n.º 8		
Relación entre descripción y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	9	75 %
Media	0	0 %
Baja	2	17 %
Nula	1	8 %
Total	12	100,0 %

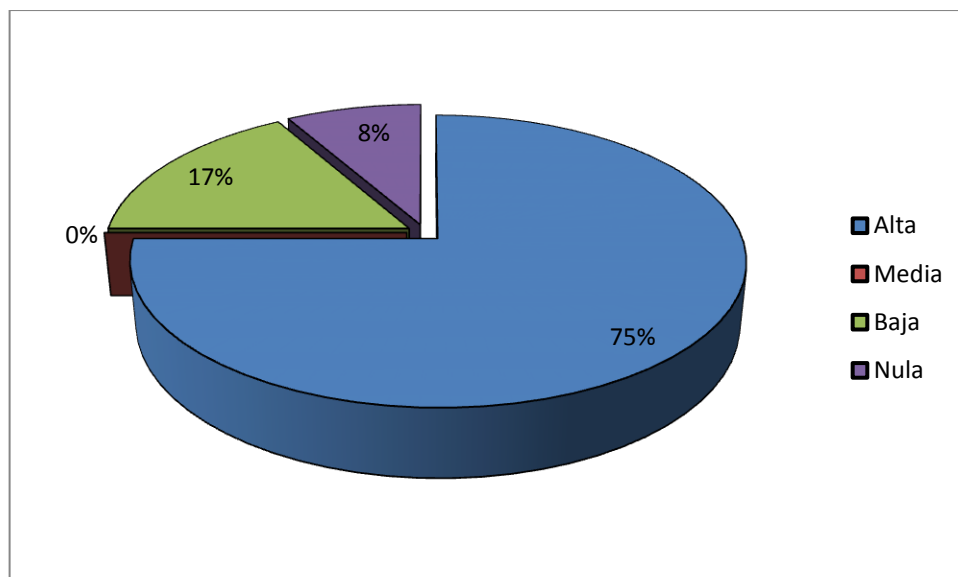


Gráfico n.º 8: Relación entre descripción y funcionalidad

Como nos muestra la tabla y el gráfico 8, la funcionalidad alta ocupa el primer lugar con 75 %, seguida por la funcionalidad baja con un 17 % y la funcionalidad nula con 8 %. La funcionalidad media no presenta incidencias. En cuanto a la relación entre la funcionalidad y la descripción, se observa que el traductor agregó sustantivos y adjetivos que permiten describir la función o forma del culturema para que la imagen mental pueda transmitirse al receptor.

A modo de ejemplo, citaremos brevemente el caso culturema chicha, muestra 4. Para su traducción, el traductor optó por reemplazar su forma general con el sustantivo *beer* para indicar una bebida con cierto grado de alcohol. Además, agregó el sustantivo *corn* para indicar el ingrediente principal de la bebida. Por último, se agregó el sustantivo *traditional* para indicar que el producto es un típico de la región o país.

Por otro lado, en el caso de traducciones que hayan tenido una funcionalidad baja o nula, esto se debe principalmente a que el traductor no aportó información relevante sobre el culturema.

TRADICIONAL LOMO SALTADO

Nuestro delicioso lomo saltado flambeado al pisco acompañado de papas fritas y arroz con choclo.

Traditional sauteed beef loin, served with french fries and rice.

En este caso, la funcionalidad de la técnica de traducción se calificó como nula. El traductor especificó el tipo de carne que se utiliza en la preparación del plato a través del sustantivo *beef*. Asimismo, indica la técnica culinaria empleada *sautéed*, el tipo de corte *loin* y una característica del plato *traditional*. De este modo, transmite información importante sobre el ingrediente principal plato. No obstante, el traductor continúa con una traducción prácticamente literal de la descripción en LO y esto ocasiona que no incluya información que en CO queda implícita. El receptor en CO entiende que el lomo saltado no está compuesto solo de carne, sino también de otros ingredientes como cebollas, tomates, ají amarillo, entre otros. Por ello, es importante que en este caso se detalle mayor información sobre el culturema.

DÚO DE SUSPIROS TRADICIONAL Y LÚCUMA

Peruvian dessert in two presentations, classic and lucuma

En este caso, la funcionalidad se calificó como nula. Es necesario aclarar que este culturema se extrajo de la sección de postres de una de las cartas de nuestro corpus genérico. En la traducción propuesta, el traductor ha reemplazado el culturema por *dessert*, el cual ya ha sido previamente mencionado para dividir los grupos de la carta. El aporte del traductor es incluir el adjetivo *Peruvian*, pero este no indica ninguna característica importante de la composición del postre, resultando innecesario.

Tabla n.º 9		
Relación entre amplificación y funcionalidad		
Funcionalidad de la técnica de traducción	Frecuencia	Porcentaje
Alta	5	46 %
Media	1	9 %
Baja	3	27 %
Nula	2	18 %
Total	11	100,0 %

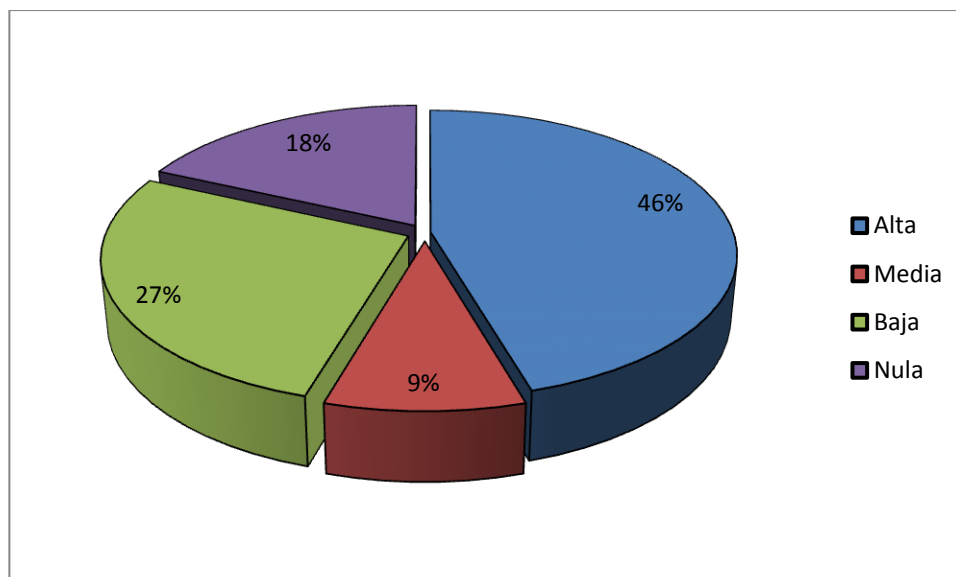


Gráfico n.º 9: Relación entre amplificación y funcionalidad

Como aparece en la tabla y gráfico 9, la funcionalidad alta tiene una frecuencia de 46 %, seguida por la funcionalidad baja con un 27 %, la funcionalidad nula con 18 % y la funcionalidad media con 9 %. En el caso de la relación entre la funcionalidad y la amplificación, el traductor recurrió al uso de sustantivos y adjetivos que permitan dar mayor información sobre el culturema. No obstante, en ocasiones, estos adjetivos son innecesarios o no describen características importantes.

BRAZO DE PULPO A LA PLANCHA

Brazo de pulpo a la plancha en aromas de **anticucho**, lecho de zapallitos dorados,

papas enanas y ensaladilla de arúgulas.

Grilled octopus in essences of local **anticucho**, bed of roasted zuchinni, small potatoes and greeny salad.

En este caso, la funcionalidad de la técnica de traducción se calificó como nula. El culturema *anticucho* se tradujo como *local anticucho*. El adjetivo *local* no indica características sobre el tipo de salsa que se usa para marinar el ingrediente principal de este plato. La funcionalidad se considera nula porque el receptor no podrá generar una imagen mental para el culturema por falta de información.

En el caso de la traducción gastronómica, el traductor puede valerse de elementos que permitan transmitir información relevante sobre el culturema. Por ejemplo, puede incluir información que queda implícita en el TO o incorporar características importantes de un ingrediente o plato, ya sea su picor, acidez, grado de alcohol, entre otras.

DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Discusión

Mediante la presente investigación, se llegó a la conclusión de que las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco son la adaptación, la amplificación, el calco, la compensación + el préstamo, la creación discursiva, la descripción, el equivalente acuñado, la generalización, el préstamo, el préstamo + el calco, el préstamo + la generalización, el préstamo + la reducción, la reducción y la reducción + la descripción. Las técnicas más recurrentes en la traducción de culturemas gastronómicos en las cartas analizadas son el préstamo, la descripción y amplificación, siendo el préstamo la técnica más utilizada. Por otro lado, se ha podido observar que la funcionalidad de la técnica de traducción empleada en la traducción de culturemas no depende únicamente de la técnica de traducción en sí, sino también de la relevancia del culturema en el texto gastronómico.

En el caso de las cartas gastronómicas, se ha considerado importante evitar usar denominaciones autóctonas sin una debida explicación porque es importante transmitir la imagen de la manera más completa posible. Es necesario que el traductor, como mediador de culturas, se ponga en los zapatos del receptor en lengua meta y explique la información que queda implícita en el texto origen.

Huang (2008), en su investigación titulada *La extranjerización y domesticación de la traducción gastronómica según la tipología textual*, concluye que el tipo comercial de estos textos debe valerse de la estrategia de naturalización porque ayuda a acercar el

texto a los lectores, familiarizarlos con la cultura, facilitar la lectura y satisfacer sus expectativas.

Hoy en día, el uso de la amplificación o explicitación es muy común en las traducciones turísticas y gastronómicas. Sin embargo, hemos visto que, si bien esta técnica tiene un alto índice de funcionalidad, existen también casos de funcionalidad nula. Esto se debe a que no todos los criterios utilizados para explicar un culturema han sido necesariamente los más relevantes. Por lo tanto, consideramos que la amplificación resulta muy útil en la traducción gastronómica, pero se debe utilizar elementos que aporten para describir características importantes. Además, creemos que la amplificación resulta muy útil para explicar platos que no cuenten con una descripción en lengua origen, pero que no es muy recomendable usarla para describir cada insumo porque la carta tiene un formato limitado.

5.2 Conclusiones

Luego de haber analizado los resultados de nuestra investigación, se obtuvo las siguientes conclusiones:

1. Las técnicas de traducción literal y las técnicas de adaptación se usaron en una misma proporción, mientras que las técnicas combinadas se usaron en menor proporción que las técnicas antes mencionadas.
2. Las técnicas de traducción específicas más utilizadas en la traducción de los culturemas presentes son el préstamo con 36 %, la descripción con 15 % y la amplificación 13 %.
3. La funcionalidad de las técnicas de traducción de los culturemas se calificó como nula con 42 %, alta con 34 %, baja con 19 % y media con 5 %.
4. La relación entre las técnicas de traducción literal y la funcionalidad mantiene principalmente una funcionalidad nula.

5.3 Recomendaciones

De acuerdo con los resultados obtenidos tras la revisión del corpus específico, así como la revisión de la información disponible sobre la traducción gastronómica en nuestro medio, se sugiere lo siguiente:

1. Recomendaciones para estudios posteriores
 - a) Llevar a cabo una investigación sobre la relación que existe entre el tipo de culturema gastronómico (insumos, técnicas, culinarias, nombres de platos, instrumentos culinarios, entre otros) y las técnicas de traducción en distintos tipos de textos gastronómicos.
 - b) Realizar una investigación que compruebe la recepción de la traducción de cartas gastronómicas en el mercado peruano.
 - c) Elaborar un glosario con propuestas de traducción para los culturemas más comunes en la cocina peruana.
 - d) Hacer una comparación entre investigaciones en el campo de la traducción gastronómica, valorar los aportes y establecer las carencias.

2. Recomendaciones para traductores y estudiantes de traducción
 - a) Buscar información extratextual sobre el culturema, incluir sus características relevantes y obviar lo que no constituya un aporte.
 - b) En el caso de insumos, buscar el nombre científico (plantas, frutos, árboles, animales), nombres comunes que reciben estos insumos en otras zonas o equivalentes acuñados.
 - c) Usar la técnica de compensación en las cartas bilingües.
 - d) No abusar de la técnica de amplificación y descripción debido a los límites establecidos por el formato.

3. Recomendaciones para universidades o institutos de formación profesional e instituciones gubernamentales.

- a) Ahondar en la preparación de profesionales en el campo de la traducción gastronómica, ya sea mediante cursos de pregrado, cursos de especialización, seminarios, talleres prácticos, entre otros.
- b) Promover la labor traductora, investigación y servicios de traducción gastronómica especializada dentro del campo de la gastronomía.
- c) Hacer un control de calidad de las cartas gastronómicas de los restaurantes, en especial en los restaurantes de cuatro y cinco tenedores, así como en los restaurantes turísticos.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Referencias bibliográficas

- Álvarez, J. (2009). *Diccionario de peruanismos: El habla castellana del Perú*. (2) Lima: Universidad Alas Peruanas.
- American Heritage. (2000) *The American Heritage Dictionary of the English Language* (4.). Boston: Houghton Mifflin Harcourt
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos* (1). Lima: Santillana Ediciones Generales, S.L.
- Comisión de Promoción del Perú. (2010). *Perú mucho gusto* (2). Lima: Servicios Gráficos JMD
- Comisión de Promoción del Perú. (2015). *El Perfil del Extranjero 2014: El turismo en cifras* (1). Lima: Azagraphic.
- Gallego, F. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. (1). Madrid: Ediciones Paraninfo S.A.
- Hurtado, A. (2001). *Traducción y Traductología. Introducción a la traductología* (1). Madrid: Cátedra.
- Molina, L. (2006). *El otoño del pingüino: Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas* (1). Castellón de la Plana: Universitat Jaume I.
- Moya, V. (2004). *La selva de la traducción: Teorías traductológicas contemporáneas*. Madrid: Anzos, S.L.
- Newmark, P. (1988). *A textbook of Translation*. Gran Bretaña: Prentice Hall.
- Olivas, R. (1996). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

- Olivas, R. (1996). *La Cocina del virreinato del Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Oxford University Press. (2003). *Gran diccionario Oxford* (3). Nueva York: Oxford University Press Inc.
- Valderrama, M. (1996). *El libro de oro de las comidas peruanas*. Lima: Peru Reporting
- Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación* (6). México D.F.: McGraw-Hill
- Venuti, L. (2004). *The Translator's Invisibility*. Nueva York: Routledge
- Zapata, S. (2006). *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres

Tesis

- Capcha, G. (2014). *Técnicas de traducción aplicadas con mayor frecuencia en la traducción de peruanismos en textos turísticos de español al inglés*. (Tesis de Fin de Grado). Universidad Ricardo Palma, Lima.
- Gonzáles, D. (2012). *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico*. (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.
- Huang, S. (2008). *Domesticación y extranjerización de la traducción gastronómica según la tipología textual*. (Tesina de Maestría). Universidad de Autónoma de Barcelona, Barcelona.
- Lozano, B. y Ruiz, E. (2012). *Tipo de traductor gastronómico, técnicas y errores en la traducción al inglés de platos peruanos en las cartas de restaurantes*. (Tesis de Fin de Grado). Universidad Femenina del Sagrado Corazón, Lima.
- Van der Aalst, T. (2012). *Las referencias culturales en los textos turísticos*. (Tesina de Maestría). Universidad de Utrecht, Utrecht.

Referencias hemerográficas

- Abella, Rosa. (2007). *La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de Turespaña)*. En las Actas del XVI Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas (AIH).

- Bugnot, M. (2006). *La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)*. En Revista de Traductología Trans.
- Durán Muñoz, Isabel. (2008). *El Español y su Dimensión Mediadora en el Ámbito Turístico*. En las Actas del IV Congreso El Español, Lengua de Traducción: El español, lengua de traducción para la cooperación y el diálogo.
- El Comercio. (2016). *Agroindustria, forestal y turismo: Tres nuevos motores*. En Diario El Comercio.
- Gestión. (2016). *Minería, turismo y agroindustria impulsarán crecimiento de Perú en 2016*. En Periódico Gestión.
- Nord, C. (1998). *La unidad de traducción en el enfoque funcionalista*. En Revista de Traducción Quaderns.
- Nord, C. (2009). *El Funcionalismo en la enseñanza de traducción*. En Revista Mutatis Mutandis.
- Ponce, N. (2008). *Ejercicio comparativo de un texto turístico original español con su traducción al alemán como fundamento metodológico para alumnos de los primeros años de traducción*. En Revista Electrónica de Lingüística Aplicada.
- Ramos, M. y Pérez, L. (2012). *Problemas de traducción y equivalencia (español- inglés-francés) en la oferta culinaria de restaurantes de Castilla y León*. En Academia.
- Soto, J. (2013). *La traducción de términos culturales en el contexto turístico español-inglés: recepción real en usuarios anglófonos*. En Revista de Traducción Quaderns.

Referencias electrónicas

- Cusco Restaurants. Recuperado de: <http://www.cuscorestaurants.com/>
- Diccionario Collins: Recuperado de: <https://www.collinsdictionary.com/>
- Dictionary.com. Recuperado de: <http://www.dictionary.com/>
- Higa, E. (2011). *Hace diez años se inició la revolución de la gastronomía peruana: La cocina, un espacio de orgullo e identidad*. Recuperado de: <http://www.discovernikkei.org/en/journal/2011/8/23/orgullo-e-identidad/>

- Maglione, A. (2013). *Bernardo Roca Rey: la gastronomía al servicio de un país*. Recuperado de: <http://www.conexionbrando.com/1493557-bernardo-roca-rey-la-gastronomia-al-servicio-de-un-pais>
- Merriam-Webster. Recuperado de <https://www.merriam-webster.com/>
- Nonajulca, K. (2009). *Técnicas y herencias gastronómicas empleadas por los Incas*. Recuperado de: https://issuu.com/lenriq/docs/gastronomia_inca
- Real Academia Española. Recuperado de: <http://dle.rae.es/>
- The Free Dictionary by Farlex: <http://es.thefreedictionary.com/>
- Torrejón, G. (2013). *Corvina a lo macho*. Recuperado de: <http://amoperusaboresdemitierra.blogspot.pe/2013/12/corvina-lo-macho.html>
- TripAdvisor. Recuperado de: <https://www.tripadvisor.com.pe/>
- Valderrama, M. (2010). *El boom de la Cocina Peruana*. Recuperado de: <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/el-boom-de-la-cocina-peruana.html>
- Wikipedia. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>Problemas generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco? - ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco? 	<p>Objetivos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar cuáles son las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco. - Determinar la funcionalidad de las técnicas de traducción en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco. 	Técnicas de traducción	Adaptación Amplificación Calco Compensación Creación discursiva Descripción Equivalente acuñado Generalización Préstamo Reducción	<p>Método de Investigación: Cualitativo</p> <p>Tipo de investigación: Descriptivo</p> <p>Diseño de investigación: Descriptivo no experimental transversal</p> <p>Corpus genérico: Seis (6) cartas gastronómicas de la ciudad del Cusco y sus traducciones.</p> <p>Corpus específico: 83 culturemas gastronómicos</p> <p>Técnica de recolección de datos: Técnica de análisis documental</p> <p>Técnicas de procesamiento y análisis: Observación de datos, clasificación de las técnicas empleadas y evaluación de la funcionalidad de las técnicas de traducción.</p>
<p>Problema específico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qué técnicas de traducción literal se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco? 	<p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar cuáles son las técnicas de traducción literal que se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las 	Funcionalidad	Alta Media Baja Nula	

<p>- ¿Qué técnicas de adaptación se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco?</p> <p>- ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción literal en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco?</p> <p>- ¿Cuál es la funcionalidad de las técnicas de adaptación en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco?</p>	<p>cartas de la ciudad de Cusco.</p> <p>-Identificar cuáles son las técnicas de adaptación que se usan con mayor frecuencia en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.</p> <p>-Identificar cuál es la funcionalidad de las técnicas de traducción literal en la traducción al inglés de los culturemas gastronómicos en las cartas de la ciudad de Cusco.</p> <p>-Identificar cuál es la funcionalidad de las técnicas de adaptación en la traducción al inglés de los culturemas en las cartas de la ciudad de Cusco.</p>			
---	---	--	--	--

Anexo 2. Lista de restaurantes 2 y 3 tenedores de Cusco

CAT.	RAZÓN SOCIAL	NOMBRE COMERCIAL	REGIÓN	PROVINCIA	DISTRITO	DOMICILIO	TELÉFONO	EMAIL	WEB	HORARIO DE ATENCIÓN	TIPO DE COMIDA
2*	Nicole Gabriela Erb Palomino	A Mi Manera	Cusco	Cusco	Cusco	Triunfo 393	(084) 222219	reservas@amimanagerperu.com	www.cuscorestaurant-amimanera.com	L-D 10:00 a 22:00 hrs	Internacional
2*	Kintuy S.R.L	Amalur	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Plateros 327	(084) 224203	mbu@hotmail.com	No tiene	M-D 12:00 a 22:00 hrs	Internacional
2*	Servicio De Cafetería Y Restaurante E.I.R.L	Café Ayllu	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Almagro 133	(084) 232357	cafeayllu@live.com	No tiene	L - S 06:30 a 22:30 hrs D 06:30 a 13:00 hrs	Cafetería
2*	Servicio De Cafetería Y Restaurante E.I.R.L	Café Ayllu	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Marquez 263	(084) 255078	cafeayllu@live.com	No tiene	L - S 06:30 a 22:30 hrs D 06:30 a 13:00 hrs	Cafetería
2*	Inversiones Y Representaciones Sipa E.I.R.L	Chifa Sipan	Cusco	Cusco	Cusco	Quera 261	(084)248068-232482	No tiene	No tiene	L - D 12:30 a 23:00 hrs	Peruano-china

3*	Alimentos Y Servicios Generales S.A.C.	Don Antonio Restaurant	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Santa Teresa 364	(084)221318 - 971891997	cuscogourmet@gmail.com	No tiene	L - D de 12:00 a 15:00 hrs y de 17:00 a 23:00 hrs	Internacional (buffet)
2*	Jose Constantino Moreno Flores	Don Marcelo	Cusco	Cusco	Cusco	Portal Belen 115	(084) 242807 - 253641 - 984765458	No tiene	No tiene	L-D 10:00 a 23:30 hrs	Italiana
2*	Martinez Abal, Tomasa Francisca	El Encuentro	Cusco	Cusco	Cusco	Santa Catalina 384	(084) 247977	No tiene	www.restaurantelencuentro.blogspot.com	L - S 09:00 a 21:00 hrs.	Regional
2*	Jordan Santisteban, Miguel	El Molino	Cusco	Cusco	Cusco	Plateros 339	(084) 228531 - 969708099	palanceda@gmail.com	No tiene	L - D 19:00 a 23:00 hrs	Peruana - Internacional
3*	Sagitario Inversiones Y Servicios S.R.L.Tda.	El Truco	Cusco	Cusco	Cusco	Plaza Regocijo 261	(084) 262441- 235295 - 984761178	info@eltrucohotelboutique.com; eltrucoluxury@gmail.com; info@restauranteltruco.com	www.eltrucohotelboutique.com	L - D 09:00 a 22:00 hrs	Internacional
2*	Huanca Aucacusi Araceli	Emperador	Cusco	Cusco	Cusco	Portal Escribanos 177	(084) 233826 - 966383745	emperador.restaurant@gmail.com	www.facebook.com/EmperadorRestaurante/?fref=ts	L - D 09:00 a 22:00 hrs	Novoandina - italiana

2*	Kin Taro E.I.R.Ltda.	Kintaro	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Plateros N°334	(084) 260638	No tiene	No tiene	M - D 12:00 a 15:00 y 18:30 a 22:00 hrs.	Japonesa
2*	Jara Pacheco Alberto Elias	La Clave Pizzeria	Cusco	Cusco	Cusco	Procuradores 374	(084) 234861 - (084) 255448 - (084) 226051 - 984865449 - 984004806	info@getandgo.org	www.getandgo.org	L - D 12:00 a 17:00, 18:00 a 23:00 hrs	Italiana
2*	Retama S.R.L	La Retama	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Procuradores 320, 2do piso	(084) 242620	No tiene	No tiene	L - D 10:00 a 22:30 hrs	Internacional (buffet)
2*	Atahualpa De Producciones S.R.Ltda.	Los Tomines Restaurante	Cusco	Cusco	Cusco	Triunfo 384	(084)236671 - 988570653 - 974982116	No tiene	No tiene	L - D de 10:00 a 21:00 hrs	Internacional
2*	Del Ande Servicios Turísticos S.A.C..	Meson De Espaderos	Cusco	Cusco	Cusco	Espaderos 105	(084) 235307	No tiene	No tiene	L - D 11:00 a 23:00 hrs	Internacional
3*	Servicios Muña S.A.C.	Muña Restaurante	Cusco	Urubamba	Urubamba	Sector Rumichaca Alta s/n	(084) 201285	info@munarestaurante.com	www.munarestaurante.com	L - D 12:00 a 15:00 hrs	Internacional
2*	Restaurante Paititi S.C.R.Ltda.	Paititi	Cusco	Cusco	Cusco	Portal Carizos 270	(084) 234242	paititi@cusco gastronomico.pe	www.cusco gastronomico.pe	L - D 10:30 a 23:00 hrs	Peruana - internacional

2*	Inversiones Pucara E.I.R.L.	Pucara	Cusco	Cusco	Cusco	Plateros 309	(084)222027 -984856223	pucaracusco@hotmail.co.jp	No tiene	L - D 11:00 a 22:00 hrs	Regional - peruana
2*	Miguel Gomez Amache	Qori Sara	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Garcilaso 290	(084) 229257	restaurantecoyllor@hotmail.com	No tiene	L - D 12:00 - 22:00	Regional
2*	Inversiones Turísticas Eulalia E.I.R.L.	Quinta Eulalia	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Choquechaca 384	(084)234495 - (084)620951	No tiene	No tiene	M - D 12:00 a 17:00 hrs	Regional
3*	Haukaypata S.A.C.	Tunupa	Cusco	Cusco	Cusco	Portal Confituria 233	(084) 252936	tunupareservas@speedy.com.pe	www.tunuparestaurant.com	12:00 - 23:59 - D - 12:00 - 23:59	Internacional (buffet)
2*	Jordan Santisteban, Miguel	Ukumari	Cusco	Cusco	Cusco	Plateros 345	(084) 228531 - 969708099	palmaiceda@gmail.com	No tiene	L-D 09:00 a 13:00, 17:00 a 22:00 hrs	Peruana - Internacional

* número de tenedores

Anexo 3. Lista de los principales restaurantes de Cusco

CATEGORÍA	RAZÓN SOCIAL	NOMBRE COMERCIAL	REGIÓN	PROVINCIA	DISTRITO	DOMICILIO	TELÉFONO	EMAIL	WEB	HORARIO DE ATENCIÓN
S/C	Cusco Restaurants S.A.C.	MAP Café	Cusco	Cusco	Cusco	Plazoleta Nazarenas 231	(084) 242476	ventas@cuscorestaurants.com	www.cuscorestaurants.com	L-D 11:30-15:00/ 18:00-22:00
S/C	Sociedad Gastronómica De Cuzco S.A.C.	Chicha	Cusco	Cusco	Cusco	Plaza Regojo 261, 2do piso	(084) 240520 - (084) 240717	reservacionescusco@chicha.com.pe	www.chicha.com.pe/es/cusco	L-D 12:00-22:30
S/C	Pamart S.R.L.	Le Soleil	Cusco	Cusco	Cusco	Calle San Agustín 275	(084) 240543	reservacionescusco@chicha.com.pe	www.restaurantesoleilcusco.com	J-Ma 12:30-15:00 / 19:00-22:00
S/C	Inversiones La Rioja S.A.	Pirqa Restaurante	Cusco	Cusco	Cusco	Esq. Calle Ruinas 432 con San Agustín (Hotel J.W. Marriott)	(084) 582200 anexo 6170	sandra.diaz@marriott.com	www.jwmarriottcusco.com	L-D 12:00-15:00/ 18:00-22:00
S/C	Cusco Restaurants S.A.C.	Incanto	Cusco	Cusco	Cusco	Santa Catalina Angosta N°135	274753 anexo 20	ventas@cuscorestaurants.com	www.cuscorestaurants.com	L-D 11:00-23:00
S/C	Cusco Restaurants S.A.C.	Limo	Cusco	Cusco	Cusco	Portal de Panes 236, 2do Piso	(084) 240668	ventas@cuscorestaurants.com	www.cuscorestaurants.com	L-D 11:30-23:00
S/C	Cusco Restaurants S.A.C.	Inka Grill	Cusco	Cusco	Cusco	Portal De Panes 115	(084) 262992	ventas@cuscorestaurants.com	www.cuscorestaurants.com	L-D 11:00-22:30
3*	Haukaypata S.A.C.	Tunupa	Cusco	Cusco	Cusco	Portal Confituria 233	(084) 252936 - 974782171	reservas@tunuparestaurante.com.pe	tunuparestaurante.com.pe	L-D 11:45-15:00/ 18:00-22:00
S/C	E.O.V. Inversiones S.A.C.	Calle del Medio	Cusco	Cusco	Cusco	Calle del Medio 113	(084) 248340	reservas@calleelmediorestaurant.com	www.calleelmediorestaurant.com	L-D 11:00-23:00
S/C	Erick Ernesto Paz Gallegos	Marcelo Batata	Cusco	Cusco	Cusco	Calle Palacio 121, 2do piso	(084) 222424 - 984115597	reservas@cucoodining.com	www.cucoodining.com/marcelo-batata.htm	L-D 12:30-22:15
3*	Atenciones Turísticas Cusco S.C.R.L.	Don Antonio	Cusco	Cusco	Cusco	Santa Teresa 356	(084) 221318	reserve@restaurantdonantonio.com	http://restaurantdonantonio.com/	L-D 11:00-14:00/ 19:00-23:00

* número de tenedores

Anexo 4. Lista de abreviaturas

AHA	Amparo Hurtado Albir «Traducción y traductología»
AHDEL	The American Heritage Dictionary of the English Language
CDO	Cambridge Dictionary Online www.dictionary.cambridge.org
CED	Collins English Dictionary https://www.collinsdictionary.com/
CM	Cultura Meta
CO	Cultura Origen
DCOM	Dictionary.com http://www.dictionary.com/
DDA	Diccionario de Americanismos
DRAE	Diccionario de la Real Academia Española http://dle.rae.es/
FDF	The Free Dictionary by Farlex http://es.thefreedictionary.com/
GDO	Gran Diccionario Oxford
JAV	Juan Álvarez Vita «Diccionario de Peruanismos»
JFP	Jesús Felipe Gallego «Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes»
LM	Lengua Meta
LMM	Lucía Molina Martínez «El Otoño del Pingüino»
LO	Lengua Origen
MWD	Merriam-Webster Dictionary https://www.merriam-webster.com/
OED	Oxford English Dictionary www.oxforddictionaries.com
SZA	Sergio Zapata Acha «Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional»
TM	Texto Meta
TO	Texto Origen
WIK	Wikipedia en español

	https://es.wikipedia.org/
WIKE	Wikipedia en inglés https://www.wikipedia.org/

Anexo 5. Carta de restaurante (muestra disponible en línea)

E **CARPACCIO**
De alpaca, flor de nabo, chips, pestos andinos.

E **PITA**
De cordero, yogurt de muña y pepino, sachatomate confitado, uchucuta, hummus.

CUADRIL DE LOMO
Con cebollas caramelizadas en salsa de vino tinto, bernesa de huacatay y papa rostizadas.

ROTISSERIE
Pollito de granja, mantequilla de hierba con rocoto, papas y vegetales a la leña.

DEL CUSCO
E **TARTARE DE ALPACA** Con granos, huevo orgánico y vinagreta de hongos.

S **CHAIRO**
Sopa de pecho de ternera, mote, trigo y todos sus ingredientes tradicionales.

PACHAMANCA A LA LEÑA
Pollo, cordero, lechón, tubers, humitas, habas.

LECHON CROCANTE
Con pastel de papa, manzanas en almíbar y juguito de chanchito.

DEL DULCE
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE DE QUILLABAMBA
Derretido al interior y acompañado de helado de muña.

LECHE FRITA DE COCA
Crema de vainilla y helado de quinua.

DEGUSTACIÓN DE SUSPIROS
Cuatro deliciosas presentaciones: Tradicional, Camu Camu, Lúcuma y Café.

MEMBRILLO ASADO CON MOUSE DE QUESO
Con espuma de Kion, quinua crocante y helado de manjar.

PANNACOTTA DE COCO
Crema helada de coco en salsa de manjar blanco, compota de piña y crocante de coco.
CREMOSO DE CAFÉ
Suave crema de café de Quillabamba, compota de aguaymanto del Valle de Urubamba con helado de huacatay.
SORBETES
Con fruta de la estación.

GLOBO DE CHOCOLATE
Bomba con habas crocantes, relleno de manzanas asadas al horno de barro, espuma de canela, helado de zapallito loche y salsa de toffe a la sal de Maras.

**SPAGUETTI
CONTUNDENTE**
Spaguetti de quinua,
pomodoro, chorizo
del valle, queso
fresco y albahaca.

ADOBO DE CERDO
Receta clásica
cusqueña.

**TUMBO CON
FRESAS**
Tumbo de
Quillabamba hecho
mousse, crocante de
kiwicha, espuma de
arroz con leche,
compota de fresas y
del helado su
manjar.

**RAVIOLES DE
CORDERO** Con sus
jugos, hojas y
reducción de
betarraga.
**ARROZ MELOSO
DE ZAPALLO Y
ALPACA**
Arroz cocido a fuego
lento, puré de
zapallo, lomo de
alpaca y salsa de
sauco.

**CHICHARRON DE
CERDO** Servido con
papas nativas, salsa
criolla, mote y salsa
uchucuta.
**ROCOTO
RELLENO**
Dos rocotos rellenos
de lomo, sobre
polenta de choclo al
huacatay.

**KAPCHI DE SETAS
Y HABAS**
Cremoso guiso de
habitas, setas,
queso, huevo,
papas y huacatay.
**TOSTADAS DE
PAN CHUTA Y
TRUCHA**
AHUMADA Pan
chuta, queso fresco
mojado, trucha
ahumada y
chalaquita de
mango.
**PIZZA DE
RELLENO DE
ROCOTO** De rocoto
relleno tradicional.

DEL MAR

E CEBICHE MIXTO
Trucha, pulpo, langostinos y leche de tigre de ají limo

E CEBICHE DE INVIERNO
De langostinos, leche de tigre de ají amarillo y choclo del valle.

E PULPO A LA BRASA
Estofado de tarwi, ensalada de yacón y rabanito encurtido.

E TIRADITO
Trucha, tumbo, rocoto, palta, hortalizas del valle y granos crocantes.

E CAUSA DE TARTAR DE TRUCHA
De trucha, palta y crema de rocoto.

TRUCHA

Mantequilla negra, cushuro, rocoto, puré de habas, jataco saltado.

DE LA TIERRA

P TABULE CUSCO
SUECIA
Quinua, trucha ahumada, yacón, hortalizas de valle, salsa escabeche, aceite de eucalipto.

P TUBERS Y GRANOS
Con kapchi de queso y crema de rocoto.

S MENESTRÓN
Con granos cusqueños y vegetales del valle sagrado.

S CREMA DE PAPA
Hongos salteados y huevo pochado.

E ENSALADA DE TRUCHA CURADA
Mezclum, palta, trucha curada y vinagreta de tumbo.

ESTOFADO
De hongos, quínoa, habas y setas cuerno a la parrilla.

RAVIOLES DE CHOCLO
Con tomatitos asados, mantequilla de salvia silvestre.

CEBICHE DE HUERTA
Tomates cherry, cebollas tiernas, champiñones y leche de tigre de alcachofas.

PIZZA DE SETAS
Cuerno, ostia, champiñones, callampa, mozzarella y tomate.

DEL PAÍS

P PIQUEO CHICHA
Chicharrón de cerdo, tequeños rellenos de lomo, anticuchos de corazón, papa rellena y todas sus cremas.

P PASTEL DE CHOCLO
Asado a la leña y relleno de carne.

QUINUA CON PATO
Pato cocido lentamente en chicha y cerveza y quinua estilo norteña y ensalada de rabanito.

S CALDO DE GALLINA
Con tortellis de gallina, cebollita china y rocoto.

CUY
Chaufa andino, huevo, plátano frito, ensalada de col - yacón.

CORDERO
Puré de zapallo, habas, queso, airampo, cebollas con salvia lima.

LOMO SALTADO
Con hongos silvestres, papas nativas fritas y huevo.

COSTILLA DE CORDERO EN GUISO CRIOLLO CON PURE DE ARRACACHA
Costillar de cordero en estofado criollo, champiñones salteados, puré de arracacha y hojas de berros.

OSOBUCO DE TERNERA
En ají panca, huacatay y ñoquis de papa nativa.

PIZZA DE VEGETALES GRILLADOS Zucchini, pimiento y berenjena a la parrilla marinadas en aceite de oliva.

TEQUEÑOS DE LOMO Y CHUPE Acompañada con carretillera y chalaquita de sachatomate.



FROM THE WORLD

S CARPACCIO
Alpaca, tunip
flower, chips and
andean pestos.

S PITA
Lamb, muña and
cucumber yogurt,
candied sacha
tomato, uchucuta and
hummus.

LOIN RUMP
With caramelized
onios in red wine
sauce, huacatay
bearnaise sauce and
roasted potatoes.

ROTISSERIE
Pen chicken, herb
butter with rocoto (red
hot pepper), potatoes
and vegetables on
wood fire.

OVERWHELMING
SPAGHETTI Quinoa
spaghetti, pomodoro
sauce, valley
sausage, fresh
cheese, and basil.

LAMB RAVIOLI
Lamb in its juices,
leaves and beet
reduction.

FROM CUSCO

S ALPACA
TARTAR
With cereals,
organic egg and
mushroom
vinaigrette.

CHAIRO
Beef breast soup,
mote, wheat and all
the traditional
ingredients.

PACHAMANCA ON
WOOD FIRE
Chicken, lamb,
piglet, tubers,
humitas and broad
beans.

CRUNCHY PIGLET
With potato pastry,
apples in their syrup
and piglet juice.

ADOBO
Classical
Cusquenian recipe.

CHICHARRON
Deep fried pork
served with native
potatoes, boiled
corn, uchucuta and
cusquenian sauce.

SWEET WORLD

QUILLABAMBA'S
CHOCOLATE
SOUFFLÉ
Melted inside and
accompanied by
muña ice cream.

FRIED COCA MILK
Vainilla cream and
quinoa ice cream. 23

SIGH'S TASTING
Four delicious
presentations:
Traditional, camu
camu, lucuma and
coffee.

OVEN-BAKED
MEMBRILLO FRUIT
WITH CHEESE
MOUSSE
With ginger foam,
crispy quinoa and
blanmange ice
cream.

STRAWBERRY
TUMBO
Quillabamba tumbo
mousse, crunchy
kiwicha, rice foam
with milk, strawberry
compota and its ice
cream's blanmange.

COCONUT
PANACOTTA
Ice coconut cream
in blanmange
sauce, pineapple
compota and
coconut crunch.

CREAM OF
COFFEE
Soft Quillabamba
coffee cream and
Urubamba Valley
aguaymanto
compota with
huacatay ice
cream.

SHERBETS
With season's fruit.

CHOCOLATE
BALLON
Crunchy broad
bean bomb, clay
oven-baked apple
filling, cinnamon
foam, poached
zucchini ice cream
and toffee sauce
with Maras salt.

SQUASH AND ROCOTO RELLENO
ALPACA MELLOW Two peruvian peppers
RICE Braised rice, stuffed with beef,
squash puree, alpaca oncorn polenta with
tenderloin and huacatay.
elderberry sauce.

KAPCHI DE SETAS Y
HABAS

Casserole made with
fava beans, potatoes,
andean cheese, milk,
rocoto pepper and
fineherbs.

CHUTA BREAD
TOASTS AND
SMOKED TROUT

Chuta bread, smoked
trout and mango
chalaquita.

STUFFED ROCOTO
PIZZA

Tradicional Peruvian
Rocoto.

FROM THE WATER

S MIXED CEVICHE
Trout, octopus, prawns and limo aji tiger milk.

S WINTER CEVICHE
Prawns, yellow spice tigers milk with valley corn.

S GRILLED OCTOPUS
Estewed tarwi, yacon salad and pickled radishes.

S TIRADITO
Trout, tumbo-rocoto, avocado, vegetables and crispy grains.

S CAUSA WITH TROUT TARTAR
Trout, avocado, and rocoto cream.

TRUCHA
Cushuro black butter, rocoto (Red hot pepper), broad bean puree and sauteed jataco.

FROM THE LAND

T TABULE CUSCO
SUECIA
Quinoa, smoked trout, yacon, vegetables from valle, pickled sauce, eucalyptus oil.

T TUBERS AND GRANOS
With cheese, cream kapchi and cream rocoto (Red hot pepper).

So MENESTRON With Cusco's grains and vegetables from the Sacred Valley.

So POTATO CREAM
With sauteed mushrooms and poached egg.

S CURED TROUT SALAD
Mezclum, avocado, cured trout and tumbo vinaigrette.

STEW
Mushrooms, quinoa, broad beans and wild horn mushrooms on the grill.

CORN STUFFED RAVIOL
Stuffed with corn kernels, roasted tomatoes and wild sage butter.

ORCHARD CEVICHE
Cherry Tomatoes, spring onions, mushrooms and artichoke tigers milk.

PIZZA DE SETAS
Cuerno, ostia, mushrooms, callampa, mozzarella and tomato.

FROM THE COUNTRY

T CHICHA PIQUEO
Pork cracking, loin-stuffed tequenos (Crunchy dough fingers), heart kebabs, stuffed potato, with all of its dips.

T CORN KERNEL PASTRY
Baked on wood fire and stufed with meet.

QUINOA WITH DUCK
Slowly cooked duck in Chicha and beer with northern style quinoa and radish salad.

So CHICKEN BROTH
With chicken tortelis, Chinese onion and red hot pepper.

CUY
Andean chaufa, egg, fried banana, cobbage and yacon salad.

LAMB
Pumpkin puree, broad beans, cheese, airampo, onions with lime sage.

SAUTEED LOIN
With wild mushrooms, fried native potatoes and egg.

LAMB CHOP IN CREOLE STEW WITH MASHED ARRACACHA

Lamb chop in Creole Stew, sauteed mushrooms, arracacha puree (Peruvian tuber) and watercress leaves.

VEAL OSSOBUCO
In panca aji spice sauce, aromatic huacatay herbs and native potatoe gnocchi.

PIZZA WITH GRILLED SIRLOIN AND CHUPE
VEGETABLES SPRING ROLLS
Zucchini, pepper and eggplant Accompanied with carretillera
marinated with olive oil. (spicy sauce) and
sachatomate chalaquita

 STARTERS
 TO SHARE
 SOUP
