



Universidad de Concepción
Facultad de Humanidades y Arte

Departamento de Idiomas extranjeros

Traducción/Interpretación en Idiomas Extranjeros

**ANÁLISIS DE LOS FENÓMENOS TRADUCTOLÓGICOS EN LAS
TRADUCCIONES DEL FRANCÉS AL ESPAÑOL DE PLATOS DE
RESTAURANTES DE COMIDA FRANCESA LOCALIZADOS EN SANTIAGO
DE CHILE**

Tesina presentada a la Facultad de Humanidades y Arte de la Universidad de
Concepción para optar al grado académico de Licenciado/a en Traductología⁽¹⁾/
Translatología⁽²⁾

POR: ⁽²⁾ CRISTÓBAL YÉVENES SPIELMANN

⁽¹⁾ MARÍA ELIANA ZÚÑIGA GODOY

PROFESORA GUÍA: CAROLE GARIDEL

18 de noviembre de 2024

Concepción, Chile

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento.

AGRADECIMIENTOS

De parte de María Eliana, agradezco infinitamente a cada una de las personas que estuvieron presentes en esta etapa de mi vida, sin su apoyo no habría logrado llegar hasta el final. Dicho esto, quisiera referirme a ciertas personas que tienen un lugar especial: a las mujeres de mi familia, mi madre, mis hermanas, mis tías, pero por sobre todo a mi abuela Eliana, gracias por inspirarme a seguir este camino y creer en mis capacidades; a mis amigos, por su compañía y cariño, si tuviera que decir gracias por cada uno de los momentos donde compartimos sueños, risas, llantos, rabias, y alegrías, no terminaría nunca, solo quisiera recordarles que, aunque nuestros caminos se separen, los seguiré teniendo presentes siempre; a aquellos profesores que nutrieron mi interés por el aprendizaje de idiomas, gracias por su vocación. Finalmente, y no menos importante, me gustaría mencionar a todas mis mascotas que me acompañaron durante estos últimos años, Bruna, Olaf, Octavia, Chokita, Pangal y Blacky, gracias por su ternura y amor incondicional.

De parte de Cristóbal, agradecer a cada una de las personas que formaron parte de esta etapa de mi vida, tanto en lo bueno como en lo malo, ya que fue una experiencia llena de aprendizajes y recuerdos que se quedarán conmigo. Más en específico, me gustaría agradecer a mi familia, todo lo que he logrado ha sido gracias a ustedes, los amo con todo mi corazón; a mis mascotas, que me acompañaron en esas noches infinitas de procrastinación; a mi pareja, amigos, amigas, amigos, que tanto me aguantaron durante estos meses, y que siempre me han demostrado su apoyo y preocupación; finalmente, a todos los profesores y profesoras por su vocación durante estos años.

De parte de ambos, nos gustaría agradecer especialmente a nuestra profesora guía, Carole Garidel, quien nos orientó y tranquilizó en los momentos más abrumantes.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
2. MARCO TEÓRICO	6
2.1. Gastronomía y cultura.....	6
2.1.1. <i>Influencia francesa en la gastronomía chilena</i>	9
2.1.1.1. Historia.....	12
2.1.1.2. Actualidad: Restaurantes de comida francesa.....	13
2.1.2. <i>Culturemas</i>	14
2.2. Traducción de textos especializados o traducción especializada	16
2.2.1. <i>Traducción gastronómica</i>	20
2.2.2. <i>Teoría del skopos y funcionalismo de Nord</i>	23
2.2.2.1. El encargo de traducción	25
2.2.3. <i>Tipología textual del menú</i>	26
2.2.3.1. Traducción de menús y cartas de restaurantes	29
2.3 Calidad de la traducción	31
2.3.1 <i>Problemas y dificultades</i>	34
2.3.2. <i>Errores de traducción</i>	37
2.3.3. <i>Evaluación de traducción</i>	39
2.4. Técnicas de traducción.....	44
2.5. Métodos de traducción: extranjerización y domesticación	47
3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	49

4. OBJETIVOS	50
4.1. Objetivo general.....	50
4.2. Objetivos específicos.....	50
5. METODOLOGÍA.....	51
5.1. Tipo de estudio	51
5.2. Descripción del corpus	51
5.3. Elaboración del corpus	51
5.4. Diseño metodológico	54
6. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	59
6.1. Técnicas de traducción.....	60
6.1.1. <i>Técnicas de traducción de los títulos</i>	63
6.1.1.1. Identificación de una técnica	67
6.1.1.2. Identificación de dos técnicas	70
6.1.2. <i>Técnicas de traducción de las bajadas</i>	72
6.1.2.1. Identificación de una técnica	75
6.1.2.2. Identificación de dos técnicas	78
6.1.2.3. Identificación de tres técnicas	83
6.1.2.4. Identificación de cuatro técnicas.....	86
6.2. Errores de traducción	87
6.2.1. <i>Errores de la LO</i>	94
6.3. Grado de funcionalidad.....	96

7. CONCLUSIONES Y PROYECCIONES	103
8. REFERENCIAS	108
9. ANEXOS	118
9.1. Anexo entradas	118
9.2. Anexo platos de fondo	130
9.3. Anexo postres	142

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Organización del corpus	53
Tabla 2. Ejemplo de división entre título y bajada	54
Tabla 3. Grado de funcionalidad de los platos con relación al cumplimiento del encargo de traducción	58
Tabla 4. Ejemplo 1	67
Tabla 5. Ejemplo 2	68
Tabla 6. Ejemplo 3	69
Tabla 7. Ejemplo 4	70
Tabla 8. Ejemplo 5	71
Tabla 9. Ejemplo 6	76
Tabla 10. Ejemplo 7	77
Tabla 11. Ejemplo 8	78
Tabla 12. Ejemplo 9	80
Tabla 13. Ejemplo 10	81
Tabla 14. Ejemplo 11	82
Tabla 15. Ejemplo 12	84
Tabla 16. Ejemplo 13	85
Tabla 17. Ejemplo 14	86
Tabla 18. Tipos y combinaciones de errores presentes en el corpus	89
Tabla 19. Ejemplos según grado de funcionalidad	102

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura 1. Porcentajes de técnicas utilizadas en la totalidad del corpus	60
---	----

Figura 2. Frecuencia de uso de las técnicas de traducción en la totalidad del corpus (solo títulos)	64
Figura 3. Porcentajes de las técnicas de traducción utilizadas en la totalidad del corpus (solo títulos)	64
Figura 4. Frecuencia de uso de las técnicas de traducción en la totalidad del corpus (solo bajadas)	72
Figura 5. Porcentajes de las técnicas de traducción utilizadas en la totalidad del corpus (solo bajadas)	73
Figura 6. Errores de traducción en la totalidad del corpus	88
Figura 7. Ejemplo 15	91
Figura 8. Ejemplo 16	92
Figura 9. Ejemplo 17	93
Figura 10. Grado de funcionalidad de las preparaciones de los distintos restaurantes	96

RESUMEN

El presente trabajo de investigación analiza los fenómenos traductológicos presentes en la traducción gastronómica, con un enfoque particular en la traducción de platos del francés al español en restaurantes de cocina francesa ubicados en Santiago de Chile. A partir de un corpus compuesto por nueve platos y sus respectivas descripciones extraídas de los menús de diez restaurantes de la capital, se plantearon como objetivos: identificar las técnicas de traducción utilizadas según la taxonomía de Molina (2006) y Orozco (2014), clasificar los errores de traducción observados según la clasificación de Nord (2019), y finalmente, asignar un grado de funcionalidad a cada una de las entradas del corpus. Los resultados demostraron que el factor cultural incidió en el uso y predominancia de las técnicas de traducción identificadas. Del mismo modo, se estableció una correlación entre la tipología textual de los menús y los errores de traducción más frecuentes. En lo que a la funcionalidad respecta, y tras su debida categorización, la gran mayoría de los platos fueron considerados como funcionales. Además, también se observó una relación entre las técnicas de traducción, los errores de traducción y el grado de funcionalidad, lo que se pudo evidenciar en los platos que no fueron considerados funcionales.

Palabras clave: traducción gastronómica, menús, técnicas de traducción, errores de traducción, funcionalidad.

ABSTRACT

The present study aims to analyze the phenomena of gastronomic translations, focusing specifically on the translation of French dishes into Spanish as presented in the menus of French cuisine restaurants located in Santiago, Chile. The research is based on a corpus comprising nine dishes and their respective descriptions, collected from ten different restaurant menus in the city. The objectives include identifying the translation techniques applied following the taxonomy proposed by Molina (2006) and Orozco (2014); classifying the observed translation errors according to Nord's (2019) approach; and evaluating the functionality by assigning a degree to each entry within the corpus. The results revealed that cultural aspects significantly influenced the choice and prevalence of the identified translation techniques. Additionally, a correlation was found between the menu text typology and common translation errors. In terms of functionality, after proper categorization, most dishes were classified as functional. Furthermore, a relationship was identified between translation techniques, translation errors, and degrees of functionality, which was proven by the dishes that were considered non-functional.

Keywords: gastronomic translation, menus, translation techniques, translation errors, functionality.

RÉSUMÉ

Ce travail de recherche aborde l'analyse des phénomènes traductologiques présents dans la traduction gastronomique et, plus particulièrement, dans la traduction du français à l'espagnol de plats de restaurants de gastronomie française à Santiago du Chili. À partir d'un corpus constitué de neuf plats et de leurs explications tirées des menus de dix restaurants de la capitale chilienne, nous nous sommes proposés d'identifier les techniques de traductions utilisées selon les taxonomies de Molina (2006) et Orozco (2014), classer les erreurs de traduction observées selon la classification de Nord (2019), et, pour finir, attribuer à chacune des entrées du corpus un degré de fonctionnalité. Les résultats ont montré que le facteur culturel influence l'utilisation des techniques de traduction. De plus, une corrélation a été établie entre la typologie textuelle des menus et les erreurs de traduction les plus fréquentes. Concernant la fonctionnalité, et à l'issue de leur classification, la plupart des plats étaient considérés comme fonctionnels. En outre, une relation a également été observée entre les techniques de traduction, les erreurs de traduction et le degré de fonctionnalité. Ce phénomène pouvait notamment être observé dans les plats considérés comme non fonctionnels.

Mots clés : traduction gastronomique, menus, techniques de traduction, erreurs de traduction, fonctionnalité.

1. INTRODUCCIÓN

Durante el aprendizaje del idioma francés, el estudiante no solo está expuesto al aspecto lingüístico de este, sino también al conocimiento de diversos aspectos esenciales del país donde se habla la lengua. Entre estos aspectos se incluye la historia, la geografía, la política y la cultura. Con respecto a las distintas áreas que forman parte de la cultura, aquella que nos produce un gran interés para realizar nuestro trabajo de investigación es el área gastronómica, puesto que la gastronomía es un elemento fundamental cuando se busca expresar la cultura de un lugar en específico en el mundo. Dentro de este contexto, es imperativo mencionar la cocina francesa, la cual hace más de una década fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2010).

Por otra parte, Chile históricamente ha sido un territorio de interés para los exploradores, viajeros e inmigrantes franceses, quienes no solo se interesaron en la investigación científica, sino también en el intercambio comercial. En este contexto, durante los siglos XIX y XX, se destaca la llegada de vinateros franceses (Briones, 2006), quienes además de introducir cepas de uva de su tierra natal, incorporaron recetas de la cocina francesa dentro de la chilena e insertaron hábitos y costumbres para realizar la preparación de dichas recetas.

En la actualidad, todavía es posible apreciar la influencia de esta mezcla cultural en Chile y, por lo tanto, no es de extrañar que existan numerosos restaurantes de cocina francesa a lo largo del país. Dentro de esta investigación utilizaremos el concepto “restaurantes de cocina francesa” en vez de “restaurantes franceses”, ya que no se puede tener la certeza de que sean de origen francés o que los dueños sean efectivamente, franceses. Sin embargo, a pesar de eso, la mayoría de estos restaurantes se caracterizan por contener menús y cartas escritas en su totalidad o parcialmente en francés, o, en ocasiones, el español y el francés se fusionan para explicar ciertas preparaciones.

Este fenómeno es sumamente interesante desde el punto de vista traductológico por diversas razones. En primer lugar, desde el punto de vista de la lengua, genera las siguientes interrogantes: ¿las traducciones propuestas en el menú serán correctas ortográficamente?, ¿por qué algunas preparaciones están en español y otras en francés?, ¿una persona que habla español será capaz de comprender todas las preparaciones de una carta que ha sido traducida desde el francés?, entre otras. En segundo lugar, la traducción gastronómica, es decir, la traducción de recetas, menús, libros de cocina y críticas de restaurantes, pertenece a la traducción de textos especializados (pese a que no es frecuente que se incluya en dicha categoría) según la definición de Buthmann (2013), quien plantea que la traducción especializada se ha considerado tradicionalmente

como el tipo de traducción que se ocupa de textos que hacen uso de los lenguajes de especialidad, los cuales están dirigidos a un público restringido y tienen una función práctica y no estética. Por último, otro factor relevante de las cartas de restaurantes es su tipología textual, la cual está compuesta de secciones bien definidas y frases cortas, y que tiene como objetivo, por una parte, representar el estilo y concepto del restaurante, y por otra, persuadir al cliente para que este decida escoger los platos más costosos y selectos de la carta.

Si bien nos encontramos frente a textos traducidos que contienen terminología especializada y que se encuentran dentro de una tipología textual peculiar, en vista de que estos textos son de uso cotidiano, es posible afirmar que no se les presta la atención que merecen. Efectivamente, hasta abril de 2024, no es posible encontrar ningún trabajo de pregrado en la carrera de traducción que haya realizado un análisis de las traducciones de cartas de restaurantes o de textos del área gastronómica. Por el contrario, en España y México existen diversos estudios que abordan las traducciones de platos presentes en folletos turísticos, traducciones de cartas de restaurantes y traducciones de recetas del francés al español o del español al francés. En este contexto podemos mencionar investigaciones que realizan análisis desde la perspectiva funcionalista de Nord de la traducción gastronómica dentro de folletos turísticos (p.ej. de Prado 2018), en las cuales se comprueba si se cumple la función del skopos ya sea a través de análisis o de encuestas. Asimismo, otras investigaciones también se apoyan

en el funcionalismo, pero se centran en las dificultades y errores de traducción (p.ej. Gómez 2022).

Por otra parte, si se deja de lado las investigaciones realizadas por estudiantes de pregrado, existen artículos que se centran en los problemas de traducción y equivalencia, en los cuales, además, se identifican los errores lingüísticos y culturales dentro de la oferta culinaria de restaurantes en ciudades españolas (p.ej. Ramos y Pérez 2012).

Finalmente, cabe mencionar que uno de los temas más recurrentes que se analiza en este tipo de textos es el culturema y las técnicas que se utilizan para su traducción (p.ej. Rodríguez 2009, El Herch 2023).

Todos estos trabajos demuestran en resumen que la traducción gastronómica puede ser abordada desde diversos enfoques como teorías y ha sido estudiada con más profundidad en estas últimas dos décadas principalmente en Europa y Norteamérica. No obstante, estos trabajos no abordan el factor de la mezcla cultural y por lo general optan por analizar sólo un aspecto de la traducción, pese a que poseen un corpus breve (compuesto por listados de frases cortas) el cual podría ser fácilmente analizado desde múltiples perspectivas. Por este motivo es necesario realizar una investigación que esté localizada en Chile, por el hecho de ser un país donde existe una mezcla cultural importante, y que contemple tanto el estudio de la manera en la que se traducen los platos como los aciertos

o desaciertos que podrían contener dichas traducciones, con el fin de realizar un análisis más completo.

Los resultados de esta búsqueda sobre el estado de la investigación en traducción gastronómica desempeñaron un papel determinante al momento de decidir enfocar la investigación en el análisis de cartas de restaurantes. Pues, es un tema interesante y fértil al cual no se le ha dado la importancia que se merece.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Gastronomía y cultura

La relación entre la gastronomía y la cultura ha sido ampliamente estudiada dentro de las ciencias sociales. En este contexto, Dominguez (2017) expresa que uno de los primeros estudiosos que se interesó en esta relación fue el escritor, filósofo e historiador Bartolomeo Platina, quien en el siglo XV reconoce la importancia de la gastronomía en la cultura, definiendo a la gastronomía como toda actividad relacionada con preparar y servir alimentos, junto con la conservación y combinación de estos

Posteriormente, adentrándonos en el siglo XX, entre los sociólogos que se han dedicado al estudio de la antropología de la alimentación humana, se encuentra Claude Fischler, quien plantea que no son las personas quienes les dan una connotación a la comida, si no que la comida incluye a las personas dentro de una gastronomía, y, por ende, dentro del grupo cultural al que pertenecen. De este modo, una persona o un grupo puede ser identificado y singularizado a partir de sus hábitos alimenticios, tal como el autor ilustra en su obra de 1995, *El (h)omnívoro*:

Se encuentra una infinidad de ejemplos que ilustran el hecho de que definamos a un pueblo o a un grupo humano por lo que come o se supone que come (y que, generalmente, suscita nuestra repugnancia o nuestra

ironía): para los franceses, los italianos son «macarrones», los ingleses «rosbifs», los belgas comedores de fritos; para los ingleses, los franceses son «frogs» (ranas); los americanos llaman «krauts» (de Sauerkraut, chucrut) a los alemanes, y así sucesivamente. (p. 68)

Las obras de Fischler han sido fuente de inspiración para otros académicos interesados en la gastronomía, ejemplo de ello es Linda Civitello, historiadora gastronómica, quien en su libro *Cuisine and Culture, A history of Food and People* (2008), se apoya de la teoría de Fischler en *el (h)omnívoro*, pero por su parte plantea que son las personas quienes han cambiado la noción que se tiene de la comida, al dejar de verla como un elemento de supervivencia y luego convertirla en un elemento de prosperidad, fertilidad, fortuna y vida eterna, entre otras connotaciones. Además, difiere de la teoría anteriormente planteada por Fischler en el sentido de que propone que no solo lo que comemos nos define, sino también aquello que nos rehusamos a comer, tal como señala a continuación en el prefacio de su libro *Cuisine and Culture, A history of Food and People*:

Every group thinks of itself as special and exceptional and uses food to show it. The French identity is connected to white bread, while southern Italians insist on tomato sauce. This identification can also take the form of a negative, in foods that are excluded: "We don't eat that. They [religion, country, ethnic group] eat that." Some examples are the Jewish and Muslim avoidance of pork, and the Buddhist taboo on beef (p. XIV)

Por otra parte, Civitello (2008) hace énfasis en que los alimentos también han sido utilizados para demostrar el poder que tiene un Estado, una corporación o una persona en particular, incluso establece que la comida puede utilizarse como un arma política. Para ello, provee como ejemplo el suceso político del año 2003, cuando el gobierno francés no apoyó la invasión a Irak y los congresistas estadounidenses iniciaron una movilización para que las “french fries” se comercializaran como “freedom fries”, en general, se trataba de evitar el adjetivo “french” en los menús. A fin de cuentas, la comida ha reflejado de una u otra manera la conducta humana a través de la historia.

De la misma manera, Cecilia Gutiérrez, autora del libro *Historia de la gastronomía* (2012), también se centra en esta relación, analizando de manera más profunda sus orígenes y desarrollo, y plantea que debemos concebir la gastronomía como una actividad interdisciplinaria, la cual estudia diversos elementos culturales que se centran en la comida y que reúne tanto las artes como las ciencias naturales, así como las ciencias sociales e incluso las ciencias exactas. Además, Gutiérrez (2012) destaca el factor humano dentro de la gastronomía y describe a las personas que se involucran en ella de la siguiente manera: “son propias de un gastrónomo actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos” (p. 6). En otras palabras, señala que el ser humano está presente en la construcción de la gastronomía, aun cuando este no manipule los alimentos,

puesto que el concepto de gastronomía incluye el acto social y cultural que se desarrolla a su alrededor.

Ahora bien, si quisiéramos proporcionar una definición concreta de gastronomía, la DLE provee tres acepciones para esta palabra: 1. Arte de preparar una buena comida, 2. Afición al buen comer, y 3. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Todas estas acepciones se complementan en el sentido de que involucran el aspecto social y cultural de comer.

Tras haber considerado lo anterior, es posible establecer la afirmación de que existe una relación inseparable entre la gastronomía y la cultura de un país, ciudad o comunidad. Motivo por el cual a continuación se desglosará en mayor detalle esta relación dentro del contexto nacional.

2.1.1. Influencia francesa en la gastronomía chilena

Tal como lo establecimos anteriormente, la cultura influye en la construcción de una identidad gastronómica, y viceversa, esta identidad gastronómica revela la cimentación de una cultura. Es así como en la cocina de nuestro país refleja los intercambios culturales como sociales que han ocurrido entre Chile y Europa, en particular con Francia, un país que se ha considerado como un referente importante en cuanto a la cultura y política durante los siglos XIX y XX (Duberland, 2019).

Si bien los franceses arribaron durante la segunda mitad del siglo XVIII, en el marco de las expediciones a cargo de expertos naturalistas y científicos (Memoria chilena, s.f.), es entre las décadas de 1840 y 1940 que, según Dubertrand (2019), Chile recibe la llegada de aproximadamente 25.000 inmigrantes europeos, entre ellos franceses, quienes se ubican principalmente en Valparaíso, Santiago y la región del Bío-Bío para dedicarse al comercio, las industrias, la agricultura y la viticultura. En esta última actividad, Briones (2006) destaca la llegada de vinateros franceses, quienes además de introducir cepas de uva de su tierra natal, incorporaron recetas de la cocina francesa dentro de la chilena e insertaron hábitos y costumbres para realizar la preparación de dichas recetas.

En una primera instancia, esta influencia francesa se hace presente dentro de las familias de la alta sociedad chilena, puesto que era común que dentro de su personal se incluyera a un cocinero con estudios en el instituto del *Cordon Bleu* en Francia (Pereira, 1977). Otra prueba de ello son los libros de cocina y buenas costumbres, escritos y recopilados por mujeres chilenas de la alta sociedad, en los cuales se reconoce la gastronomía francesa como un modelo de elegancia y refinamiento (Memoria chilena, s.f.). Estas obras fueron publicadas en la década de 1930 y entre algunos titulares figuran: *La hermanita hormiga: tratado de arte culinario* (1931) por Marta Brunet; *La buena mesa* (1935) por Olga Budge, quien residía en Europa con frecuencia; y *Manual de cocina vegetariana chilena* (1931) por Lucía Larraín, Matilde Rengifo y Lucía Vergara de Smith.

Posteriormente, esta era de la sofisticación culinaria francesa, conocida como “la belle époque” (Pereira,1977) llega a su fin y las tradiciones francesas comienzan a juntarse con las tradiciones criollas chilenas. De acuerdo con el periodista Carlos Reyes en *Crónicas gastronómicas de un Chile que no conoces* (2016), los cocineros de los grandes restaurantes franceses en Chile comenzaron a proponer platos que mantenían la elegancia francesa pero que incorporaban elementos de la chilenidad, es decir, la influencia europea estaba comenzando a dejar de tener el carácter de “pureza”. En parte, el fin de esta “era” se explica por la divulgación popular de las publicaciones que originalmente eran dirigidas hacia la alta sociedad, en palabras de Reyes (2016): “[...] los recetarios públicos a la francesa se fueron desdibujando lejos de la excelencia de antaño, hasta ofrecer, a veces, remedos de su antigua fineza en muchas cocinas costeras de la actualidad” (p. 90). Por consiguiente, la cocina francesa en Chile deja de ser un lujo y comienza a adaptarse y fusionarse con ingredientes propios de la gastronomía criolla, dando origen a diversos tipos de preparaciones que conocemos actualmente, tales como los chupes de marisco, los pescados “a la mantequilla” y los pasteles de milhojas.

De esta manera, cuando se establecen definiciones de la cocina tradicional chilena o gastronomía chilena, la influencia francesa generalmente está presente, por ejemplo, en el caso de Eugenio Pereira quien en *Apuntes para la historia de la cocina chilena* (1977), obra que se considera una de las primeras investigaciones sobre la gastronomía chilena, proporciona la siguiente definición:

El resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada “cocina criolla”. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia. (p. 14)

Asimismo, Ivanovic (2004) destaca que, a pesar de que la cocina tradicional chilena tenga origen en las tradiciones campesinas, es importante reconocer que se volvió más refinada gracias a la influencia de estilos culinarios extranjeros, principalmente provenientes de Francia.

En conclusión, se podría definir una noción más concreta, en la cual se define a la gastronomía chilena como una mezcla de tradiciones indígenas, españolas, francesas e italianas, que se asentaron hace décadas en las regiones del sur del país.

2.1.1.1. Historia

La tradición culinaria francesa no solo llegó a nuestro país para fusionarse con la cocina chilena, sino que también para establecerse por cuenta propia. De esta manera, en Santiago, a partir de la primera parte del siglo XX, tanto emprendedores franceses como chilenos comenzaron a inaugurar restaurantes que ofrecían principalmente platos franceses. Dentro de los restaurantes de

comida francesa más emblemáticos de esa época, según medios de comunicación como el diario *La Tercera*, el diario *Interferencia* y la *Revista ED*, se encuentran los siguientes nombres (en orden cronológico de su apertura): “Chez Henry” fundado en 1915; “La Cascade” y “Les Assassins” inaugurados en 1965; “Arlequin” inaugurado en 1975; “L’Ermitage” fundado en 1977; y, finalmente, “La peluquería francesa”, que si bien está operativo desde 2003, la comunidad francesa ha estado presente en este barrio desde 1868.

Cabe destacar que la relación entre los dueños de estos restaurantes y la cocina francesa se debe principalmente por dos motivos. Por una parte, se trataba de chilenos que habían realizado estudios de gastronomía en el extranjero, y, por otra parte, se trataban de franceses que habían emigrado a Chile y hallaban la necesidad de abrir restaurantes con una modalidad similar a la de su país de origen.

2.1.1.2. Actualidad: Restaurantes de comida francesa

Actualmente, al ingresar en cualquier motor de búsqueda “restaurantes de cocina francesa en Chile”, es posible encontrarnos con más de un millón de resultados en la web. A lo largo del país existen diferentes tipos de locales de comida francesa, ya sea restaurante clásico, bistró, cafetería, tetería, pastelería, panadería, entre otros, los cuales tienen diversos conceptos y están dirigidos a diferentes tipos de comensales.

No obstante, se mantiene una tendencia en cuanto a la ubicación, ya que la mayoría de estos locales se ubican en Santiago de Chile. Asimismo, aquellos más célebres que han sido ovacionados por la prensa extranjera como chilena se ubican en la región metropolitana. Entre algunos de los restaurantes más destacados de comida francesa en Chile, según la plataforma online *Tripadvisor*, se encuentran “Castillo forestal”, “Baco”, “Peluquería francesa”, “Le Flaubert”, “Los canallas”, entre otros.

En el caso de estos locales, según la información que entregan en sus respectivos sitios web, los chefs a cargo del restaurante son, en general, personas de origen belga o francés, con estudios en Europa, que se han asentado en Chile durante el siglo XXI.

2.1.2. Culturemas

Las unidades léxicas con una carga cultural importante han sido un tema relevante de discusión dentro de los estudios de traducción. Entre las diferentes maneras que han utilizado los autores para referirse a estas unidades, es posible encontrar “fenómenos culturales” (Nida, 1945), “elementos o términos culturales” (Calvi, 2005; Calvi y Mapelli, 2011; González, 2012), “realia” (Farina, 2011; Curell y González, 2014), “palabras culturales” (Newmark, 2010; Sanmarco, 2006), o bien, “culturemas” (Vermeer, 1983; Molina, 2006; Nord 2009; Luque 2009; Anoeta 2015; Lopez 2016). Si bien todas estas denominaciones hacen referencia al

mismo concepto, dentro de este trabajo nos centraremos en la noción de culturema.

En cuanto al culturema, tanto Nord (1996) como Molina (2006) establecen a Vermeer (1983) como su precursor. No obstante, más adelante será Nord (2009) quien elabora una definición ampliada del culturema:

Un fenómeno cultural perteneciente a una cultura A, que es considerado como relevante por los miembros de esta cultura y que, comparado con un fenómeno social análogo en una cultura B, parece específico de la cultura A. (p. 216)

Por su parte, Molina (2006), acoge la definición de Nord y plantea dos características fundamentales del culturema. Primero, que este no es un elemento propio de una cultura en específico, sino que es el resultado del intercambio cultural entre dos culturas. Segundo, que la presencia de un culturema depende del contexto en el que está inserto. En conclusión, afirma que “los culturemas no existen fuera de contexto, sino que surgen en el seno de una transferencia cultural entre dos culturas concretas” (pp. 78-79).

En cuanto a Luque (2009), su aporte consiste en definir a los culturemas como elementos abstractos que se transforman, ya sea al actualizarse o descartarse, así, un culturema se define como cualquier elemento simbólico específico, conocido entre los miembros de una sociedad y que sea lo suficientemente representativo para utilizarse como una referencia entre los miembros de dicha

sociedad. Por consiguiente, propone que los culturemas adquieren una función comunicativa y expresiva dentro de la comunicación de esa sociedad.

Sin embargo, tanto Anoeta (2015) como El Herch Moumni (2021), quienes han estudiado los culturemas dentro del área gastronómica, rechazan el carácter abstracto de la definición de Luque y se adhieren a la de Molina, puesto que esta última hace énfasis en la necesidad de la interacción cultural. Asimismo, El Herch Moumni (2021) añade que los culturemas “no se limitan únicamente a la terminología, sino que a otros aspectos como pueden ser las preferencias en cuanto a gusto por una sociedad frente a otra” (p. 123), y, por ello, se deben tomar ciertas precauciones a la hora de traducir los culturemas, en especial aquellos del ámbito de la gastronomía.

Considerando estas definiciones, podríamos establecer que los culturemas son términos culturales específicos relacionados con diversas áreas de una sociedad, tales como la historia, religión, literatura, gastronomía, entre otras, los cuales pueden generar dificultades al ser traducidos dentro de otra cultura, por lo que requieren de consideraciones especiales para evitar la malinterpretación de su significado.

2.2. Traducción de textos especializados o traducción especializada

Actualmente, existen distintas denominaciones para referirnos a la traducción de textos de áreas específicas del conocimiento. En una primera instancia, algunos autores sugerían que era preferible referirse a esta área como “traducción de

textos especializados”, puesto que el hecho de clasificar la traducción como especializada implicaba la existencia de una “traducción general”, la cual, según Gamero (2001), no existe en la verdadera práctica profesional. De hecho, según Gamero, la “traducción de textos especializados” corresponde a la definición de traducción técnica, en la cual los textos contienen un alto grado de terminología técnica, son hechos por y para profesionales de áreas de conocimiento específico, y tienen un fin práctico.

Asimismo, Hurtado (2011) señala que la traducción de textos especializados se refiere a la traducción de textos dirigidos a especialistas y dirigidos a los lenguajes de especialidad, tales como el técnico, científico, jurídico, económico, administrativo, etc. Además, Hurtado argumenta que toda traducción *per se* exige conocimientos y habilidades especiales y, por ende, no sería correcto utilizar esas exigencias para delimitar el concepto de “traducción especializada”.

Por otra parte, existen autores que consideran que es adecuado hablar de “especialidad” únicamente para la enseñanza de la traducción, tales como González (2003), quien defiende la incorporación de la llamada traducción especializada dentro del aula, en razón de que anteriormente las habilidades traductológicas se desarrollaban al trabajar en distintas tipologías textuales, lo cual según González, no era eficiente, por lo tanto, al traducir según tipos de especialidades, contribuía de manera positiva en la enseñanza. En este contexto, uno de los aspectos que destaca el autor es el desarrollo de habilidades de

comunicación. Finalmente, González consideraba que existían diversas características de la traducción especializada que la convertían en una denominación válida en la traducción.

Dentro del mismo contexto didáctico, Mayoral (2004) expresa que la noción de “traducción especializada” nace de la necesidad de comprender la realidad y enseñarles a los futuros traductores a cómo desenvolverse mejor dentro de esta en lo profesional.

Posteriormente, Mayoral y Diaz (2011) coinciden en que existen ciertos criterios para que un texto pueda ser categorizado como “de especialidad” y así se podría configurar una especie de “traducción especializada”. Entre estos criterios se encuentran, a grandes rasgos, su delimitación para estudios académicos, la cantidad de investigadores dedicados al tema “de especialidad” y una demanda de profesionales que trabajen en ese tema en específico, entre otros. Por su parte, Buthman (2013) critica la vinculación de la traducción especializada con los textos especializados, puesto que limita el tipo de traducción que se realiza en diversas áreas que usualmente no incluyen lenguajes de especialidad, tales como la traducción audiovisual o periodística, por el contrario, prefiere el uso de un concepto “ampliado” de la traducción especializada y así dar paso a la inclusión de la traducción literaria, audiovisual, jurídica, entre otras áreas que anteriormente no “cumplían” con las características impuestas para formar parte de áreas de especialidad.

Ahora bien, ya que el concepto estaba comenzando a ser más aceptado dentro de la comunidad académica, se volvía necesario definir el perfil del profesional a cargo de una traducción especializada. En general, un traductor que trabaje con terminología especializada debe tener un amplio conocimiento en dicha área de especialidad. Con respecto a este punto, Faber (2010) y Milcu (2018) consideran dos elementos fundamentales: la documentación y la actualización. Por su parte, Faber (2010), en relación con la documentación afirma que “para generar un texto adecuado, más que ser experto en el campo, el traductor debe serlo en la extracción, gestión y representación de conocimiento”. En cuanto a la actualización, Milcu (2018) plantea que la traducción es especializada porque el traductor debe estar actualizándose constantemente con respecto al tipo de lenguaje de especialidad en el que se desempeñe, el cual, según la autora, se genera de manera propia y específica.

Entonces, al tener en consideración las diversas opiniones sobre la traducción especializada y considerando la temática de este trabajo, es pertinente sumarnos a la opinión de Buthman (2013), quien considera que la traducción especializada consiste en la traducción de textos referenciales, en los cuales se emplea un lenguaje de especialidad, dirigidos a un público limitado y que prioriza el contenido por sobre lo estético, pero que al mismo tiempo, contempla la traducción de textos que no utilizan lenguajes de especialidad ni se relacionan con textos especializados. De esta manera, la traducción jurídica, audiovisual,

literaria y gastronómica pasan a ser consideradas como ramas de la traducción especializada.

2.2.1. Traducción gastronómica

Al comienzo, la traducción relacionada con la gastronomía correspondía a uno de los elementos que conformaban la traducción turística. Con el tiempo, el concepto de traducción gastronómica por sí mismo empieza a tomar forma. De esta manera, Bugnot (2006) plantea que el auge en la necesidad de traducir textos gastronómicos tiene su origen en que “la gastronomía es el motor de intercambio cada vez mayor de textos especializados entre núcleos sociales y polisistemas lingüísticos distintos” (p. 10). Asimismo, la autora añade que el discurso gastronómico ocurre dentro de un contexto totalmente social, puesto que se origina dentro de un contexto socio histórico particular y al mismo tiempo se va construyendo a partir de las influencias externas, en otras palabras, el léxico gastronómico supone una carga considerable en cuanto al área cultural, histórica y social.

Por su parte, López (2016) concuerda con Bugnot y considera que la traducción gastronómica o culinaria es un área de la traducción en donde se destacan dos elementos: el aspecto cultural y el aspecto terminológico. En este contexto, López señala que tanto las técnicas culinarias como los utensilios e incluso los ingredientes pueden revelar muchos detalles de la gastronomía de un país, y por ende, de su cultura.

Quien se destaca en este tema es la autora Sabah El Herch Mounmi (2017), quien expresa que la gastronomía y su terminología son el resultado de la mezcla cultural y el avance tecnológico de un país, por ello, un texto perteneciente al área gastronómica debe ser traducido considerando sus implicancias lingüísticas e interculturales. De igual manera, Milcu (2018) se centra en el aspecto cultural de la traducción gastronómica, pero también hace énfasis en que esta rama pertenece a la traducción especializada y por consiguiente, se debe prestar atención a las características gramaticales, léxicas y semánticas del texto, las cuales varían dependiendo del idioma, tal como lo explica a continuación: “dans la traduction gastronomique le travail du traducteur commence justement quand il analyse les deux textes culinaires et comprend que les deux langues imposent d’autres règles d’écriture dans ce langage de spécialité” (p. 26). Con respecto a este último aspecto, El Herch Mounmi (2021) considera que la traducción gastronómica es una de las ramas más complejas de la traducción de textos especializados debido a su implicación lingüística y cultural.

Asimismo, las agencias de traducción francesas como españolas (Alphatrad, Fasttxt, Signewords) concuerdan en que la traducción gastronómica es un área altamente especializada, además, definen este sector de la traducción como un área que está en constante crecimiento, que requiere de profesionales con un conocimiento especializado en el tema, y, que involucra elementos culturales que a menudo son “intraducibles”. Por otra parte, las agencias enfatizan en la calidad de la traducción gastronómica, por ejemplo, en el caso de las cartas o menús de

restaurantes, sugieren que sus servicios son una inversión para el cliente, puesto que una buena traducción atraerá más consumidores a su local. No obstante, estas agencias no se enfocan únicamente en cartas y menús, sino que ofrecen la traducción de textos de diversas áreas de la gastronomía y cocina, las cuales podemos separar según las siguientes categorías, según la agencia Alphatrad:

- a. Menús y cartas de restaurantes: cartas de platos, cartas de vinos, cartas de postres, cartas de cafetería, cartas de bebidas alcohólicas, menús digitales.
- b. Traducciones técnicas: libros de cocina, fichas técnicas de cocina, normas de salubridad de una cocina, manuales para la enseñanza de la gastronomía, etiquetado y envasado de productos alimenticios, recetas.
- c. Traducciones de sitios web y marketing: sitios web de cocina, publicaciones en redes sociales, folletos de restaurantes, publicidad de productos alimenticios, blogs de cocina.
- d. Traducción periodística: críticas gastronómicas, artículos de gastronomía, reportajes gastronómicos, revistas especializadas de gastronomía.

De este modo, podríamos definir la traducción gastronómica como una de las ramas más complejas de la traducción especializada (o de textos especializados) que se encarga de la traducción de todo texto relacionado con el área

gastronómica, la cual requiere de un traductor que tenga un amplio conocimiento de la terminología del área y de la cultura de llegada.

2.2.2. Teoría del skopos y funcionalismo de Nord

La teoría del skopos es una teoría fundamental en la traductología y la traducción, introducida por Vermeer y Reiss en la década de 1970. Vermeer desarrolla esta teoría de manera más detallada en su libro *Skopos and commission in translational action* (1989):

Cualquier forma de acción traslativa, incluida la propia traducción, puede concebirse como una acción, como su nombre indica. Toda acción tiene su objetivo, su propósito. [...] La palabra Skopos, por lo tanto, es un término técnico que se refiere al objetivo o propósito de una traducción. (p. 173)

Como describe el autor, esta teoría se centra en la idea de que la traducción debe tener en cuenta el skopos (palabra griega que significa “finalidad”) de la traducción, es decir, su función en un contexto específico. En otras palabras, las traducciones están estrechamente relacionadas con el objetivo o propósito que deben cumplir, para ello, el traductor debe emplear métodos o estrategias pertinentes para producir un texto que cumpla con este principio. El desarrollo de esta teoría contribuyó a la creación de diversos enfoques funcionalistas de la traducción. Actualmente, nos referimos al funcionalismo o enfoques

funcionalistas como la aplicación de la teoría del skopos en la enseñanza, práctica e investigación de la traducción (Nord, 2022).

A partir de la década de los 70, algunos académicos que también pertenecían a la escuela alemana, tales como Reiss, Holz-Mänttari y Nord, plantearon diversas propuestas para complementar la corriente funcionalista, tales como la creación de categorías textuales según la función lingüística, la teoría de la acción traslativa y el principio de la lealtad, respectivamente (Chen y Li, 2022). En esta oportunidad nos centraremos en el enfoque de Nord, quien consideraba que el enfoque de Vermeer carecía de un elemento fundamental en el proceso traductor: la lealtad o fidelidad a la intención original del autor como del cliente y lectores de la cultura meta (Nord, 1994). De esta manera, la autora combina el elemento de la funcionalidad con la lealtad para dar origen a una variante del modelo funcionalista, llamado “Functionality plus Loyalty”, en sus palabras se explica como:

La función se refiere a los factores que hacen que TM funcione de la manera prevista en la situación de destino. La lealtad se refiere a la relación interpersonal entre el traductor, el emisor del TO, los destinatarios del TM y el creador. (Nord, 2018, p. 116)

Los principios de funcionalidad y lealtad son fundamentales para delimitar el enfoque de Nord, los cuales se complementan de otros factores del proceso traductológico, tales como: la información que proporciona el encargo; los

lectores del texto meta, quienes deciden cuál es el objetivo de la traducción; el rol del traductor, quien debe codificar el texto en función de su objetivo; y, finalmente, la flexibilidad de las funciones en el texto meta (Nord, 1996).

2.2.2.1. El encargo de traducción

Anteriormente, hemos establecido que el encargo de traducción está ligado al enfoque funcionalista de Nord, en concreto, el encargo de traducción se relaciona con las siguientes reglas de la teoría del skopos (Nord, 2009):

- **Coherencia:** el traductor debe seleccionar la información clave del texto original para reproducirla en el texto meta, de manera que este sea coherente para sus receptores. Sin embargo, el traductor no selecciona la información de manera arbitraria, sino que se guía por el encargo de traducción.
- **Adecuación (o equivalencia):** se refiere a las características de un texto según el encargo de traducción, es decir, sugiere que el texto meta debe seguir las instrucciones que estipula el encargo.
- **Lealtad:** en el funcionalismo, lealtad se define como “el respeto a las intenciones y expectativas de las personas involucradas en el acto traslativo” (p. 220). En este contexto, el encargo representa las intenciones de la persona que solicita la traducción del texto origen.

Sin embargo, ¿a qué se refiere el encargo de traducción? En palabras de la autora, el encargo especifica de manera implícita o explícita la situación

comunicativa para la que se necesita el texto meta y por ende, el objetivo que tendrá la traducción (Nord, 1996). Dicho de otra manera, el encargo corresponde a las indicaciones que (en la mayoría de los casos) el cliente proporciona al traductor para que el texto meta cumpla con la función deseada. En estricto rigor, el encargo debe contener los principales elementos que forman parte de la situación comunicativa, tales como: la función comunicativa que cumple el texto meta; los receptores; los plazos de trabajo; los medios de entrega o las preferencias del formato; y el objetivo del texto.

No obstante, la noción de encargo descrita anteriormente recibe el nombre de “encargo didáctico”, el cual según Nord funciona como un elemento para simular la realidad dentro del aula de clases, con el fin de que los estudiantes desarrollen competencias específicas de traducción, por ello, existen ocasiones en donde se utilizan encargos extremadamente específicos.

Ahora bien, dentro de la verdadera práctica profesional de la traducción no siempre es posible recibir un encargo que contenga información específica de lo que se espera del producto final. A menudo los traductores deben inferir, únicamente a partir del texto origen, los factores de la situación comunicativa, y, finalmente, entregar una traducción que cumpla con su función destinada.

2.2.3. Tipología textual del menú

De acuerdo con Bugnot (2006), junto a los folletos turísticos y las recetas, los menús forman parte de los tres contextos del área gastronómica que generan la

mayor parte de los encargos de traducción. Tal como se aborda cualquier tipo de traducción, es fundamental considerar las necesidades de cada texto para poder lograr la traducción más adecuada. Por esta razón, es necesario describir la tipología textual de los menús, puesto que, en primer lugar, no es común encontrar una descripción detallada de esta, y, en segundo lugar, porque es un tipo de texto complejo debido a que debe cumplir simultáneamente la función de informar e influenciar al cliente en una cantidad de palabras limitada.

Podemos definir el menú como el “conjunto de platos que constituyen una comida”, “carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas”, o, para los fines de este trabajo, como “carta (lista de comidas y bebidas)” (DLE, s.f. acepción 1, 2 y 3). Sin embargo, si analizamos la base de este concepto, la palabra “*menu*” es un adjetivo en francés que significa “pequeño, delgado”. En efecto, en cuanto a lo físico, un menú no debe tener un tamaño excesivo para que este sea fácil de manipular, por su parte, el contenido o el texto tampoco debe extenderse demasiado, eso sí, este debe cumplir con su objetivo principal: informar y promocionar la oferta del restaurante (Lothar, 1975). En general, un menú o carta consiste en un listado de los platos que ofrece el restaurante, en el cual algunos de estos platos permanecen fijos y otros varían diaria o semanalmente, e, idealmente se incluyen los precios de tales preparaciones. Este listado se presenta en un folleto, con o sin imágenes, el cual presenta un orden según las categorías atribuidas a los distintos platos, por ejemplo, si es que las preparaciones se sirven frías o calientes, o si es que estas contienen carne o

pescado como el ingrediente principal. Por otra parte, este orden puede basarse en si es que los platos se consideran como un elemento “extra” en comparación con el platillo principal (entradas, postres, bebestibles). Si bien este orden o presentación del menú puede variar según los distintos tipos de restaurante, el menú es el medio de comunicación principal entre el vendedor o restaurante y el comensal, y su escritura se elabora a partir de la consideración de diversos factores, tal como lo plantea Kreck Lothar en *Menus: Analysis and planning* (1975):

The menu is a communication device. We carefully analyze the situation and person to whom we address an important letter. We have to do the same with the menu. We should know as much as possible about our future or present guests and then direct the menu to this group, taking into consideration price level, food preferences and wording. (p. 32)

En este tipo de textos el objetivo principal es de sugerir por sobre informar. Por lo tanto, se debe tener presente el tipo de cliente que podría ingresar a un determinado restaurante. Dentro del menú es posible identificar tanto de manera implícita como explícita el tipo de gastronomía que ofrece el restaurante, las combinaciones culinarias que propone y el nivel socioeconómico que se espera del cliente. Asimismo, puede revelar las otras características del receptor, por ejemplo, si es que este es tradicional u osado, tales características pueden estar

incluidas en la manera en que se propone una preparación, por ejemplo, si es que incluye los verbos “atrévase, descubra, explore, etc.”.

Es así como en un menú se presentan enunciados descriptivos breves, que consisten tradicionalmente en “plato + su(s) ingrediente(s) principal(es) / método de cocción”, y además se utiliza una redacción creativa para priorizar la función apelativa del menú y dejar en segundo plano la función informativa (Bugnot, 2006). Asimismo, Ramos y Pérez (2012) señalan que un menú en sí consiste en una de las principales maneras de promocionar el restaurante y atraer a los futuros comensales o turistas. De esta manera, se hace énfasis en que no solo debe ser un listado de platos y precios dentro de una presentación llamativa, sino que debe contener información que resulte de mayor utilidad para el cliente, por ejemplo, al incluir una descripción breve de la composición o preparación de los platos. De esta forma, el comensal puede comprender mejor qué es lo que se le ofrece y así el menú se convierte en una propuesta que invita al cliente a probar diversos platos, o, causarle interés en ellos para que vuelva en una segunda oportunidad.

2.2.3.1. Traducción de menús y cartas de restaurantes

Actualmente, uno de los servicios más solicitados dentro de la traducción gastronómica es la traducción de menús y cartas de restaurantes (Signeword, s.f.) puesto que la carta es el elemento fundamental del restaurante para poder

vender su oferta gastronómica. A continuación, revisaremos algunas de las características principales de la traducción de menús.

En primer lugar, este tipo de traducción tiene como objetivo mantener la función informativa y apelativa del texto origen (Bugnot, 2006). Por una parte, se debe informar al comensal la preparación que va a consumir, pero al mismo tiempo se deben mantener los elementos persuasivos dentro de la redacción (El Herch Mounmi, 2017). Dicho de otra manera, el traductor no puede realizar una traducción literal de los platos presentes en la carta, sino que debe adecuarse al concepto del restaurante y utilizar las técnicas de traducción que considere necesarias para evocar el sentimiento que el restaurante espera del comensal.

En segundo lugar, los menús son textos en los cuales abundan los culturemas (Rodríguez, 2007; Ramos y Pérez, 2012; El Herch Mounmi, 2017, 2021), por ende, el traductor no solo debe abordar estas unidades léxicas de acuerdo a su criterio profesional, sino que debe considerar el tipo de restaurante al que le presta servicios (El Herch Mounmi, 2017), por ejemplo, si el restaurante quiere mantener una imagen “exótica”, se utilizará la extranjerización por sobre la domesticación (Huang, 2008). Por este motivo, El Herch Mounmi (2017) considera que para lidiar con las dificultades de la traducción de una carta de restaurantes, el traductor debe desempeñar las funciones de documentación, mediación, transmisión y localización.

Ahora bien, con respecto a esta última función, Pym (2011, p. 149) entiende que “la localización es la adaptación que sufre un producto para llegar a otra cultura (otro tipo de consumidor) y que la traducción es únicamente uno de los muchos pasos de los que se compone el proceso de localización” (citado en Vásquez, A. 2016). En el contexto de la traducción de cartas de restaurantes, debido a su relación con la cultura, se necesita la localización para poder adaptar elementos como ingredientes, costumbres, nombres de platos, entre otros. En el caso de los ingredientes, existen productos que son específicos de una zona geográfica o de una cultura en particular, por tanto, se necesita un reemplazo adecuado en la cultura de llegada para que el receptor entienda la composición del plato, por ejemplo, el mote con huesillos de Chile se traduciría en inglés como “*maize and peach drink*”, “*peach*” es el reemplazo de “huesillos”, por una parte, porque el huesillo no es un ingrediente común en otras culturas, y, por otra, porque el huesillo en sí es un durazno deshidratado.

En conclusión, la traducción de menús o cartas no solo implica trasladar palabras de un idioma a otro, sino que requiere un proceso minucioso de adaptación cultural y lingüística. En vista de que los menús son textos ricos en culturemas y elementos persuasivos, el traductor debe actuar como un mediador cultural que entiende el concepto del restaurante y las expectativas del comensal.

2.3 Calidad de la traducción

¿Cómo sabemos si una traducción está, realmente, bien hecha? La calidad de la traducción es una parte importante de la traductología que normalmente no encontramos fuera de un contexto didáctico o de evaluación de la traducción. Por ejemplo, Nord (2005) menciona que en las reseñas de libros traducidos muy pocas veces se ven comentarios relacionados a la calidad de la traducción, esto, debido a que estos siempre se reseñan como si del original se tratase. Por su parte, Newmark (2010) al referirse a la calidad de la traducción menciona:

En el fondo, los indicadores de una traducción ideal son relativos, por mucho que uno trate de basarlos en criterios y no en normas. Una buena traducción cumple lo que se propone: en un texto informativo, comunica los hechos aceptablemente; en un texto vocativo, como es posible medir su éxito al menos en teoría, la eficacia de su traductor también se podría demostrar por los resultados [...]. (p. 259)

Por su parte, Koby et al. (2014) debaten sobre el concepto de calidad de traducción, sobre todo en el ámbito del alcance de esta y del concepto mismo de traducción. Debido a esto, el grupo entrega dos definiciones de calidad de traducción, las que se diferencian por su enfoque y alcance. La primera, estimada por el grupo como una definición más “amplia” y tiene como particularidad un rango de inclusión más amplio, es decir, esta considera como acto de traducción a un mayor número de actividades, tales como la “localización”, la “traducción resumen”, etc. Es en este contexto que entregan la siguiente definición: “a quality

translation demonstrates accuracy and fluency required for the audience and purpose and complies with all other specifications negotiated between the requester and provider, taking into account end-user needs.” (Koby et al., 2014, p. 416).

Entonces, al considerar esta definición, la calidad en la traducción se vería reflejada no solo en la capacidad misma del traductor, fluidez y precisión, sino que también en el cumplimiento de las especificaciones acordadas previamente entre el solicitante y traductor; además, un elemento a recalcar es la consideración de las necesidades del lector o público objetivo como un factor en la calidad de la traducción.

Sin embargo, el mismo grupo de Koby et al. (2014) menciona que alcanzar la unanimidad en un tema tan amplio como este es difícil; por lo tanto, entregan una segunda definición más “acotada”. Esta definición tiene la particularidad de centrarse más en el texto, por lo que, según los autores, algunas actividades no serían consideradas como traducción, por ejemplo, la transcreación, resúmenes, etc. La definición sería la siguiente:

A high-quality translation is one in which the message embodied in the source text is transferred completely into the target text, including denotation, connotation, nuance, and style, and the target text is written in the target language using correct grammar and word order, to produce a culturally appropriate text that, in most cases, reads as if originally written

by a native speaker of the target language for readers in the target cultures.
(Koby et al., 2014, pp. 416-417)

Por lo tanto, al considerar la segunda definición del grupo, una traducción de buena calidad sería aquella capaz de poder traspasar en su totalidad el mensaje original, incluyendo elementos como la “denotación”, “connotación”, “matiz” y “estilo”, hacía un texto que sea apropiado en el contexto cultural meta y que, además, sea un texto que pueda ser percibido como “natural” dentro de la lengua meta

Por su parte, y al considerar el contexto de la traducción gastronómica, Ramos y Pérez (2012) mencionan que una traducción de calidad, una “buena traducción”, tiene que “informar al cliente extranjero” sobre cada plato y en qué consisten exactamente; además, tiene que conservar el término en su lengua de origen, de este modo, el cliente sería capaz de “identificarlo” y de volver a pedirlo en alguna otra ocasión. Del mismo modo, Siran Huang (2008) considera que una traducción de buena calidad, en específico de una carta, tiene que cumplir la función comercial de esta, es decir, su objetivo es el de “despertar el apetito del comensal”.

2.3.1 Problemas y dificultades

Dentro del campo de la translatoología, existen diversos aspectos que pueden causar problemas y dificultades tanto a nivel del texto como a nivel del traductor que debe enfrentarlos. Diversos autores han ahondado y categorizado estos

elementos de diversas formas, con el fin de poder cubrir de manera más precisa los matices que diferencian cada caso del uno al otro. Del mismo modo, el problema en la traducción se encuentra estrechamente relacionado con otros elementos, por ejemplo, según Hurtado, la “noción del problema de traducción está íntimamente ligada a la noción de error de traducción...y a la de estrategia traductora” (Hurtado, 2011, p. 279).

En relación con el concepto como tal, pareciera no existir una definición que sea generalmente aceptada de forma unánime entre los y las distintas especialistas; de hecho, Orozco (2000) en su trabajo, *Instrumentos de medida de la adquisición de la competencia traductora: construcción y validación*, menciona que no hay una definición de problema de traducción que sea “aceptada mayoritariamente en nuestra disciplina”, ni una clasificación de problemas de traducción que haya sido “probada empíricamente” o “aceptada en general por la disciplina”.

Por una parte, Presas (1996) entrega un intento de definición señalando que este concepto se “identifica implícitamente” con “discrepancias léxico-semánticas, sintácticas y pragmáticas”; pero que, sin embargo, esta sigue “sin ofrecer una definición más precisa”. Del mismo modo, y en el contexto de textos científicos y técnicos, Van Van Hoang (2006) menciona que los problemas de traducción de estos se relacionan a la creación, en una lengua meta, de un “contexto equivalente” que de por sí ya es ajeno a la lengua meta como tal.

Sin embargo, dentro de las nociones ya mencionadas, también existen autores que buscan separar y especificar aún más estas problemáticas, como es el caso, por ejemplo, de Nord (2005) que los separa en problemas de traducción y dificultades de traducción; por una parte, ella describe los problemas de traducción como un problema de carácter objetivo que todo traductor, independiente de su nivel de competencia o condiciones técnicas de trabajo, debe enfrentar durante la tarea de traducción; por otra parte, las dificultades de traducción son de carácter subjetivo, y se relacionan con el traductor como individuo, y su competencia, así como también con las condiciones específicas de trabajo.

No obstante, Presas (1996) menciona que, a nivel teórico, la propuesta de Nord pareciera ser “difusa”; del mismo modo, Lachat (2003) añade que no existe un criterio de objetividad que sea “claro”, agregando, además, que “¿quién decide que un segmento o un texto es un problema y no una dificultad o viceversa, y mediante qué criterios se delimita la capacidad de un traductor?” (Lachat, 2003, pp. 43-44).

A pesar de esto, Nord (2005) clasifica los problemas y las dificultades de traducción del siguiente modo:

Problemas de traducción	Dificultades de traducción
Pragmáticos	Pragmáticas

Textuales	Textuales
Culturales	Relacionadas al traductor
Lingüísticos	Técnicas

Por su propia parte, Hurtado (2011) también propone una categorización de los problemas de traducción, esto en contexto de las actividades del grupo PACTE:

1. problemas lingüísticos;
2. problemas textuales;
3. problemas extralingüísticos;
4. problemas de intencionalidad;
5. problemas pragmáticos.

2.3.2. Errores de traducción

Los errores de traducción son un concepto clave en la translatoología; pues, estos tienen una variedad de efectos importantes dentro de la práctica de la traducción, y en el peor de los casos, pueden distorsionar el mensaje original en su totalidad. En este contexto, han sido varios los autores que han descrito y estudiado los errores de traducción.

Para comenzar, de acuerdo con Hurtado Albir (2011) los errores de traducción se relacionan de manera importante con los problemas de traducción, así como también la calidad de la traducción y la evaluación de la traducción. Esto quiere decir que los errores de traducción tienen una conexión directa con más elementos de la translología. Por su parte, y en su momento, Gouadec (1989) menciona que casi “no existe” elemento relacionado a la traducción, véase la enseñanza o la investigación, por ejemplo, que no “remita a la noción del error”.

Ahora bien, ¿qué es un error de traducción? Nos damos cuenta de que, a pesar de la variedad de autores y estudios, existen diversos enfoques en torno a la pregunta y, sobre todo, una falta de consenso sobre el término. Por ejemplo, el mismo Gouadec (1989) define el error de traducción, de forma “genérica” en sus palabras, como una “distorsión injustificada” del mensaje o de su “naturaleza”. También, Cruces (2001) que lo define como una “ruptura de las reglas de coherencia de un TT”; además, agrega que estas pueden ser a nivel de la gramática, léxico, semántica, conocimiento de mundo, etc. Por otro lado, Pym (1992) asegura que, si bien uno podría simplificar la definición a una “manifestación de un defecto” en la competencia traductora, esto no sería útil ya que no ahonda en la variedad de casos que pueden conformar un error de traducción. Por su parte, Nord (1996) afirma que el “no-cumplimiento” del encargo de traducción, considerando el aspecto funcional, tiene que ser considerado como un error; además, Nord refuta a otros autores, como Cherubim (1980) y Presch (1980), que definen el error de traducción como una “desviación” de un

“modelo” o “sistema” de reglas, al aludir que no existen “reglas” universales que puedan ser utilizadas para cada caso translativo. Siguiendo esta línea, Hurtado (2011) describe el error de traducción como una “equivalencia inadecuada para la tarea traductora encomendada”.

Por nuestra parte, decidimos alinearnos con el funcionalismo. Nord (2005) menciona a Kupsch-Losereit como una precursora importante dentro del funcionalismo. La misma Kupsch-Losereit (1986) describe el error de traducción como cualquier transgresión contra los siguientes elementos: a) función del texto meta; b) coherencia textual; c) tipo de texto; d) convenciones lingüísticas; e) y convenciones situacionales y específicas de una cultura.

Sin embargo, dentro del funcionalismo, se considera como guía la clasificación entregada por Nord (2019, p. 214):

1. errores pragmáticos (ERRSIT): no respetar la jerarquía funcional y la adaptación a la situación comunicativa (deíctica);
2. errores culturales (ERRCUL): no respetar las convenciones exigidas en el encargo de traducción;
3. errores lingüísticos (ERRLIN): no respetar las normas de uso de la lengua meta que se exigen de acuerdo con el encargo debido a interferencias con las estructuras de la lengua base.

2.3.3. Evaluación de traducción

La evaluación de la traducción tiene una relación cercana con el error de traducción. Un gran número de autores han ahondado en la evaluación de la traducción, casi siempre desde un enfoque de la didáctica.

¿Cuándo una traducción está correcta? ¿Cuándo está incorrecta? La evaluación de la traducción es un concepto importante dentro del campo de la translología. De hecho, son varios autores los que han tratado de entregar diferentes puntos de vista en torno a esta noción de una traducción correcta o incorrecta. En su momento, Gouadec (1981) mencionaba que existían bastante problemas en torno a la evaluación de la traducción como tal; además, agregó la necesidad de parámetros “rigurosos, justos y objetivos”. Por su lado, para Nida y Taber (1982), la evaluación de la traducción debía tener en consideración distintos aspectos importantes, como por ejemplo la “inteligibilidad”, “equivalencia estilística”, etc. Eso sí, para lograr eso, según ellos, el foco tenía que pasar desde la “correspondencia verbal” hacía la cantidad de “equivalencia dinámica”. Sin embargo, el aspecto más importante para estos autores era considerar la reacción de los posibles “receptores”. En otras palabras, enfocarse en el lector y cómo estos aprecian la traducción. Por el contrario, Wilss (1982) considera la evaluación de la traducción, o “crítica de la traducción”, como un ejercicio de valoración de la traducción como “un todo”, que debe realizarse de la forma más objetiva posible, incluyendo los aspectos positivos y negativos; asimismo, menciona que se debe analizar tanto el texto origen como el texto meta bajo un punto de vista de la función del texto, de la constitución del texto y de la recepción

del texto. De igual manera, Nord (2005) afirma que una evaluación de la traducción o crítica de la traducción realizada sólo al texto meta no sería nada más que la revisión de un “producto del proceso de traducción”, por lo que no es un ejercicio realmente útil a nivel traductológico, ya que no es posible analizar la relación de los elementos entre el texto origen y el texto meta.

Del mismo modo, Van Van Hoang (2006) escribe que para que la evaluación de la traducción sea objetiva, esta no puede ser tratada como si se “revisara un libro”, donde el crítico puede resumir en “una oración” lo que al autor le tomó “cientos de páginas” para desarrollar.

Por su lado, Newmark (2010) explica que la evaluación de la traducción tiene “varios aspectos”, por ejemplo, la evaluación del “nivel de exactitud referencial o pragmática”, así como también el análisis de las razones que podrían llevar al traductor a “trasladar” o cambiar tanto un texto. Adicionalmente, Newmark (2010) se muestra reacio a la noción de “el contenido debe primar sobre la forma” de Nida, al mencionar que es posible expresar la “piedra clave de la invariancia”, básicamente el propósito o intención del texto, ya sea por medio de “palabras de cualidad (adjetivos, palabras conceptuales y adverbios)” como por palabras que “designan cosas y acciones”. Por lo tanto, para Newmark (2010), existen textos donde la “forma es casi tan importante como el contenido”, por ejemplo, un texto autoritativo o expresivo.

Además, Newmark (2010) añade que “toda crítica exhaustiva” debe abarcar los siguientes 5 puntos:

1) un breve análisis del texto de la LO, haciendo hincapié en su intención y en sus aspectos funcionales; 2) la interpretación que hizo el traductor del propósito o intención del texto en la LO, su método translatorio y los probables lectores de la traducción; 3) una comparación detallada y selectiva, pero representativa, de la traducción con el original; 4) una evaluación de la traducción: a) desde el punto de vista del traductor y b) desde el punto de vista del crítico; 5) y allí donde proceda, un enjuiciamiento del probable lugar de la traducción en la cultura o disciplina de la lengua terminal. (p. 251)

Por su parte, House (2013) ahonda en la importancia tanto de la evaluación con base científica como de la evaluación social; es más, House (2013) añade que en la traducción necesitamos ambos elementos, ya sea, primariamente, el análisis lingüístico con una base científica como también, secundariamente, el juicio de valor realizado a nivel social, ético, etc.

De igual manera, se puede argumentar que la evaluación de la traducción está estrechamente relacionada con los problemas de traducción y los errores de traducción, y pues claro, esto es algo relevante especialmente dentro de un contexto didáctico. Por ejemplo, Nord (2018) explica que la base de la evaluación de la traducción está relacionada con la adecuación o la falta de adecuación de

las “soluciones encontradas” para los problemas de traducción. Igualmente, Nord (2019) entrega instrucciones que, señala, pueden ser un “baremo” para la evaluación:

1. ¿Cuál es la jerarquía de las funciones del texto meta?
2. ¿Cuál es la situación del texto meta?
3. ¿Debe respetar el texto meta las convenciones de la cultura meta (género textual, medidas, estilo, etc.)?
4. ¿En qué medida debe ajustarse el texto meta a normas de uso de la lengua meta? (Nord, 2019, p. 214)

Al considerar las instrucciones anteriores, Nord (2019) menciona que cualquier incumplimiento de estas podría tener como consecuencia un error de traducción; asimismo, Nord (2019) explica la jerarquización de los errores de traducción, cuya función es principal en la evaluación de la traducción dentro del contexto didacta de Nord, siendo los errores pragmáticos los más graves, seguidos de los errores culturales y finalmente los errores lingüísticos. Si bien existieron ciertas críticas al modelo de Nord, por ejemplo, Williams (2009) que menciona, entre otras cosas, que las evaluaciones de Nord no estaban relacionadas con alguna escala de valores medibles, o que algunos conceptos relacionados a la gravedad de los errores eran aún muy difusos. Sin embargo, Nord (2019) muestra un ejemplo de una pauta de evaluación que cumpliría la función de una escala medible.

2.4. Técnicas de traducción

Hurtado (2011) define a las técnicas de traducción como un “procedimiento verbal concreto” que es “visible en el resultado de la traducción” y que sirve para poder llegar a las equivalencias traductorales; asimismo, las diferencias, por ejemplo, de las otras denominaciones como procedimientos, estrategias, métodos, etc.

Del mismo modo, Molina (2006) entrega su propia definición, refiriéndose a las técnicas de traducción como el “análisis y catalogación” del “funcionamiento de la competencia traductora”; además, añade cinco elementos básicos de estas: “1) afectan el resultado de la traducción, 2) se catalogan en comparación con el original, 3) se refieren a microunidades textuales, 4) tienen un carácter discursivo y contextual, y 5) son funcionales.” (Molina, 2006, p. 101)

Adicionalmente, Molina (2006) señala que las técnicas de traducción no son las únicas “categorías existentes” que sirven para analizar la traducción, debido a que hay otros elementos que entran en juego como la “coherencia, cohesión y progresión temática” así como también las “dimensiones contextuales”.

Por su parte, Orozco (2014) explica las motivaciones detrás de su categorización de técnicas, donde menciona, por ejemplo, la falta de una mención de la técnica de traducción utilizada en “obras lexicográficas o terminográficas” bilingües para elementos microtextuales. De este modo, Orozco (2014) argumenta que ver las diferencias de traducción de una misma unidad microtextual, “dependiendo del contexto”, es información de suma utilidad.

Hurtado (2011)	Aguilar (2015)	Molina (2006)	Orozco (2014)	
Adaptación	Modulación	Adaptación	Equivalentes conceptuales:	Equivalentes lingüísticos:
Ampliación lingüística	Transposición (reategorización)	Ampliación lingüística	Equivalente total	Traducción acuñada
Compresión lingüística	Doble transposición (doble reategorización)	Amplificación	Equivalente natural	Traducción léxica o calco
Amplificación	Transposición cruzada	Calco	Equivalente funcional	Préstamo
Elisión	Amplificación	Compensación	Equivalente contextual	Traducción perifrástica
Calco	Explicitación	Comprensión lingüística		Neologismo

Compensación	Omisión	Creación discursiva
Creación discursiva	Equivalencia o adaptación	Descripción
Descripción	Compensación	Equivalente acuñado
Equivalente acuñado	Transferencia	Generalización
Generalización	Naturalización	Modulación
Particularización	Equivalente cultural	Particularización
Modulación	Equivalente funcional	Préstamo
Préstamo	Sinonimia	Reducción
Sustitución	Paráfrasis	Substitución (lingüística, paralingüística)

Traducción literal	Dobletes	Traducción literal
Transposición	Palabra por palabra	Transposición
Variación		Variación

2.5. Métodos de traducción: extranjerización y domesticación

Algunas de las dificultades que podemos enfrentar dentro de la traducción, como hemos mencionado anteriormente, están relacionadas con la carga cultural de la LO, en particular en textos del área gastronómica. Entre las estrategias o métodos que se utilizan para abordar estas dificultades se encuentran la extranjerización y la domesticación.

Estos dos métodos opuestos fueron planteados por Venuti (1995), quien se inspiró de las ideas de Schleiermacher, tal como lo explica en el libro *The translator's invisibility: a history of translation*:

In an 1813 lecture on the different methods of translation, Schleiermacher argued that “there are only two. Either the translator leaves the author in peace, as much as possible, and moves the reader towards him; or he leaves the reader in peace, as much as possible, and moves the author towards him. (Lefevere 1977, p. 74. Citado en Venuti 1995, pp. 19-20).

Estos dos métodos opuestos se refieren a la extranjerización y domesticación, respectivamente. Si bien estos originalmente estaban relacionados con el abordaje general de la traducción, terminaron siendo unos de los primeros métodos que lograron cubrir las necesidades de la traducción de elementos culturales (Delgado y Peña, 2022). Por esta razón, estos métodos son relevantes a la hora de trabajar con traducciones gastronómicas.

Ahora bien, a continuación, se revisarán ambos conceptos:

- a. Extranjerización: método en el cual se privilegia la cultura de la LO por sobre la cultura de la LM, esta preferencia se ve reflejada principalmente en el uso de préstamos, con el objetivo de “preservar la mayor cantidad posible del sabor de origen para mantener el extranjerismo de la cultura de lengua de origen” (Huang, 2008, p. 4).
- b. Domesticación: método que se rige por la cultura de la LM por sobre la cultura de origen, para ello, se elige una palabra o expresión equivalente (o aceptada) en la LM. Según Venuti (1995), Nida fue un precursor de este método, quien argumentaba que el traductor debe dejar de lado las diferencias culturales con el fin de que las personas capten el mensaje. En efecto, la domesticación “minimizar la extrañeza de la cultura del texto de origen, y hacer inteligible el texto traducido, por lo tanto, apropiado para los lectores.” (Huang, 2008, p. 3).

3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Qué fenómenos traductológicos, tales como errores o técnicas de traducción, ocurren en las traducciones del francés al español de platos de diferentes restaurantes de comida francesa?

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo general

Analizar los fenómenos traductológicos en las traducciones de platos de restaurantes de comida francesa en Santiago de Chile.

4.2. Objetivos específicos

1. Seleccionar los platos que contengan elementos culturales de la cocina francesa o del idioma francés.
2. Clasificar los platos seleccionados para identificar las similitudes y diferencias en cuanto al idioma y léxico empleado, ortografía y elementos culturales presentes.
3. Identificar las técnicas de traducción utilizadas según la taxonomía de Molina (2006) y Orozco (2014).
4. Evaluar las traducciones según la clasificación de errores de traducción de Nord (2019).
5. Establecer grados de funcionalidad de la traducción de preparaciones culinarias a partir de una pauta creada por los investigadores.

5. METODOLOGÍA

5.1. Tipo de estudio

El diseño de nuestro trabajo consistió en un estudio de corpus, el cual se realizó bajo un enfoque cualitativo junto a un breve procedimiento cuantitativo y con un alcance descriptivo-comparativo.

5.2. Descripción del corpus

Con el objetivo de tener un corpus variado, se seleccionaron diez restaurantes distintos de comida francesa localizados en Santiago, para ello, recurrimos a la página web “Tripadvisor” debido a su popularidad, base de datos actualizada, uso como herramienta en el rubro del turismo y, principalmente, su accesibilidad. Entre los criterios de selección de los restaurantes se tomó en consideración: su popularidad y posición en la lista de búsqueda (por ejemplo, aquellos restaurantes que aparecen en los primeros puestos al seleccionar el filtro de cocina francesa dentro del sitio web), posteriormente, si es que tenían página web propia o una cuenta en redes sociales en las cuales existiera información de libre acceso sobre el local y su menú. Tras haber considerado estos criterios, los diez restaurantes seleccionados fueron: Le Bistrot, Castillo Forestal, Los Canallas, Normandie, La Peluquería, Le Flaubert, Baco, Aligot, Amandine y La Cascade.

5.3. Elaboración del corpus

Antes de comenzar a seleccionar los platos de cada menú, fue necesario agrupar las preparaciones dentro de tres categorías: entrada, plato de fondo y postre. Por una parte, esta decisión se basa en que cada restaurante organiza sus cartas de distintas maneras, por ejemplo, algunos restaurantes separan los platos según el orden tradicional de entrada-fondo-postre (Los canallas presenta su menú en tres “capítulos”), mientras que otros solo separan sus preparaciones por el tipo de ingrediente principal, ya sea carnes, mariscos, pescados, vegetariano, etc. (Baco separa su menú en “Bacoteos del mar”, “Bacoteos de la Tierra”, quesos, hojaldres, cremas y sopas, ensaladas, pastas, “Del mar”, carnes y guisos, y postres). Por otra parte, al agrupar los platos dentro de estas tres categorías, descartamos las preparaciones que no suscitan interés dentro de investigación, como es el caso de los bebestibles, menús para niños u otro tipo de platos que no posean una carga cultural relevante, no presenten elementos en francés o la traducción de estos, y que posean una carga idiomática o cultural de otro país (véase pastas, pizzas, hamburguesas, preparaciones estrictamente chilenas, entre otros). En el caso específico de los bebestibles, la exclusión de éstos se debe a dos razones distintas. Primero, se tomó en consideración que la mayoría de los bebestibles no tienen carga cultural, tales como las gaseosas, jugos naturales, cervezas, té, limonadas, etc. En segundo lugar, se evitaron los bebestibles con el fin de no analizar los vinos, aunque estos posean una carga cultural importante, creemos que el área vinícola es extensa y podría ser un objeto de estudio por sí mismo. Tras haber descartado ciertos apartados de los

menús y haber creado estas tres categorías, se procedió con la selección de tres platos por categoría para cada uno de los restaurantes, es decir, 9 platos por restaurante, contando con un total de 90 platos para realizar el análisis. Esta selección estuvo enfocada principalmente en las preparaciones que contenían algún elemento de la cultura francesa o algún elemento de interés a nivel traductológico ya sea en su nombre o descripción. Asimismo, inclinamos nuestra selección hacia aquellos platos que se repetían en los distintos menús, con el fin de comparar la ortografía y elecciones traductológicas, no obstante, esta preferencia no implicó que los platos más “únicos” o “creativos” no fuesen considerados, puesto que nuestro criterio más importante estaba relacionado con la presencia de elementos del idioma francés.

Finalmente, tras haber terminado con la selección, se vaciaron los datos en la siguiente tabla, la cual sirvió para corroborar la pertinencia de cada plato y observar diferencias y similitudes entre preparaciones “repetidas”. Asimismo, este orden se mantendrá presente durante el desarrollo del análisis de técnicas y errores de traducción.

Restaurante	Entrada	Plato de fondo	Postre
Restaurante 1	Entrada 1	Plato de fondo 1	Postre 1
	Entrada 2	Plato de fondo 2	Postre 2
	Entrada 3	Plato de fondo 3	Postre 3

Tabla 1. Organización del corpus

5.4. Diseño metodológico

En primer lugar, tras haber seleccionado el corpus se observó un patrón en la tipología de las distintas preparaciones, el cual consiste en un “título” seguido de una “bajada” o “descripción”, si bien algunas preparaciones contaban con el formato de plato en TO seguido de plato en TM, esta no fue la tendencia predominante, por ello, el hecho de analizar las técnicas de traducción de manera independiente para ambas secciones del plato permitió observar fenómenos más complejos.

En la siguiente tabla se puede observar un ejemplo de la separación mencionada anteriormente:

Plato	Título	Bajada
Pulpo Provenzal Pulpo salteado en mantequilla, ajo y perejil, flambeado al Jerez.	Pulpo provenzal	Pulpo salteado en mantequilla, ajo y perejil, flambeado al Jerez.

Tabla 2. Ejemplo de división entre título y bajada

Una vez ya establecida esta separación, la cual se extrajo directamente del formato de los menús en línea, procedimos con la identificación de técnicas de traducción según la clasificación de Molina (2006) y de Orozco (2014). Complementamos la taxonomía de Molina con la de Orozco debido a que esta última se enfoca en los textos de carácter especializado y ofrece una amplia propuesta de equivalentes, por ende, se estimó que era pertinente dentro del área de la traducción gastronómica. Además, cabe señalar que agregamos

nuestra propia propuesta de técnicas, o más bien de una combinación de técnicas, la cual se inspira del artículo de Cantón y López (2021). Entre las técnicas de nuestra propuesta se encuentran: Préstamo + descripción en español, Préstamo + traducción en español, Traducción en español + préstamo, y, Préstamo + amplificación en español. Las combinaciones de técnicas presentes en nuestra propuesta se originan, en gran medida, debido a las características propias de nuestro corpus, como, por ejemplo, la presencia de varios elementos distintos en cuerpos de texto acotados. Tras haber identificado las técnicas (o combinaciones de técnicas) para los “títulos” como las “bajadas”, se contabilizaron los datos manualmente y luego se presentaron en gráficos de barra. Por último, se apartaron los casos más relevantes en cuanto a la cantidad de técnicas involucradas en la totalidad de un plato.

En segundo lugar, se analizaron los errores de traducción utilizando como guía la clasificación de Nord (2019), la cual agrupa los tipos de errores en errores lingüísticos (ERRLIN), errores pragmáticos (ERRSIT) y errores culturales (ERRCUL). Si bien cada una de estas categorías contiene distintos tipos de errores específicos, en este análisis se identificarán la categoría principal con el fin de poder enfocarnos en las posibles combinaciones de errores que puedan darse dentro de un mismo plato y las tendencias que estos podrían tener según las categorías del menú. En este paso, para identificar los errores de tipo culturales y lingüísticos, se utilizaron como criterio obras lexicográficas tales

como el diccionario terminológico Larousse gastronomique, el diccionario de términos culinarios español-francés francés-español Colette Charnonnier y el diccionario gastronómico InturPyr. Asimismo, también se incluyeron recetarios de sitios web chilenos, como, por ejemplo, Recetas Nestlé Chile y Recetas Gourmet (en particular dentro de la sección de comida francesa) con el objetivo de abarcar términos que, si bien no corresponden a la norma, son utilizados y aceptados por el público general.

Por otra parte, como se definió anteriormente en el marco teórico, para identificar un error es necesario conocer el encargo de traducción. Sin embargo, en esta investigación no fue posible obtener los encargos utilizados en la traducción de las distintas cartas/menús, por lo que se decidió establecer el siguiente encargo: “traducir cartas de restaurantes para clientes hispanohablantes que desconocen terminología específica o elementos culturales de la gastronomía francesa, adecuándose al formato breve de las cartas”. Además, este encargo también se utilizó para realizar el último paso del análisis.

De esta manera, tras haber identificado los errores presentes en cada preparación, se apartaron los ejemplos más característicos según el tipo y combinación de errores.

Del mismo modo, se creó una tabla que busca categorizar la traducción dependiendo de su grado de funcionalidad. Es decir, a que nivel cumple y se adecua la labor traductológica al encargo previamente establecido, la traducción de las cartas para clientes hispanohablantes que no tienen conocimiento de los

elementos culturales ni de la terminología específica de la gastronomía francesa. Entonces, con este encargo en mente, la tabla se diseñó de la siguiente forma: se dividieron las preparaciones en diversos elementos, partiendo por el título y la descripción; después, se dividió la descripción en preparación principal (el tipo de preparación del plato, es decir, la información principal) que fue de la mano con el o los ingredientes principales; del mismo modo, en la descripción se consideraron aspectos secundarios, como acompañamientos del plato, ya sean salsas, ingredientes o preparaciones secundarias que no afectan la comprensión de la base del plato; finalmente, se consideraron elementos extras que tenían poca o nula importancia para la comprensión del plato como tal.

Una vez separados los elementos del plato, se creó una tabla con 5 categorías distintas, que va desde el número 5, todos los elementos son traspasados y el plato se entiende en su totalidad, hasta el número 1, no se logran traspasar los elementos y el plato no se puede entender. La tabla, por lo tanto, quedaría de la siguiente forma:

Grado de funcionalidad	Criterio
1	El contenido en su totalidad resulta difícil de comprender
2	La comprensión del plato es dificultosa, pero existen ingredientes o elementos de la preparación que podrían ser reconocidos por un grupo limitado de personas
3	El ingrediente principal del plato se comprende en su totalidad, pero todavía existen elementos del plato que no han sido traducidos, lo que interfiere con la comprensión.
4	Es posible entender el plato en su totalidad, pero existe información secundaria (matices culturales, salsas, emplatado) que no logra ser traspasada a la cultura de llegada.

5	El contenido se entiende en su totalidad. Todos los elementos del plato han sido traspasados a la cultura de llegada de manera exitosa.
---	---

Tabla 3. Grado de funcionalidad de los platos con relación al cumplimiento del encargo de traducción.

6. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

A continuación, se presentarán y discutirán los resultados de la identificación de las técnicas empleadas en la traducción de los platos de restaurantes del francés al español. Luego, se presentarán algunos ejemplos relevantes por cada caso. Posteriormente, se evaluará la funcionalidad de la traducción a través de la identificación de errores y su grado de funcionalidad según la clasificación propuesta anteriormente, para ambos casos se presentarán sus ejemplos correspondientes.

Por un lado, para la primera parte de este análisis, se mostrarán los resultados en tablas, organizadas de modo que se distinga el título de la preparación, su respectiva bajada y la técnica de traducción empleada en el caso en particular. Por otro lado, para la segunda parte del análisis, se mostrarán los resultados por medio de capturas de pantallas del menú, para enfocarse principalmente en el formato y en la presentación de la propuesta, sin considerar la imagen del plato en sí, en caso de haber.

De igual manera, cabe recalcar que toda mención o ejemplo en particular de algún plato del corpus se realizará de manera íntegra; es decir, todos estos platos se escribirán tal como aparecen en sus respectivos menús. Asimismo, se mantendrán los errores de ortografía, las diferentes grafías e incluso los errores

pragmáticos, esto con el fin de mantener el mayor nivel de realismo e ilustrar los diferentes usos, correctos e incorrectos, del francés en los diferentes menús.

6.1. Técnicas de traducción

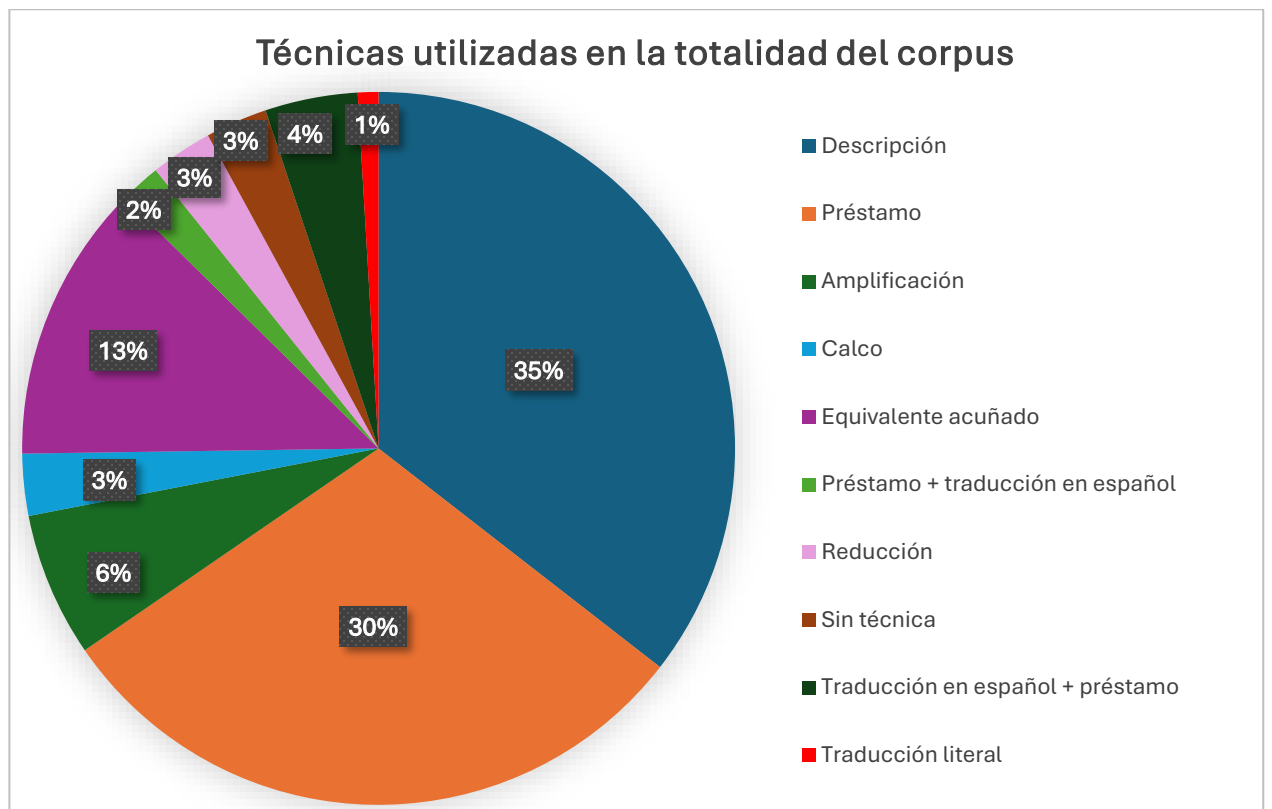


Figura 1. Porcentajes de técnicas utilizadas en la totalidad del corpus

A partir de la taxonomía seleccionada y elaborada para esta investigación, se logró identificar 213 instancias donde se emplearon técnicas de traducción. En este contexto, las técnicas de traducción empleadas, en la totalidad del corpus, junto a su respectiva frecuencia en orden descendente, fueron las siguientes: descripción (76), préstamo (64), equivalente acuñado (27), amplificación (14),

traducción en español + préstamo (9), calco (6), reducción (6), préstamo + traducción en español (4) y traducción literal (2).

Por otra parte, se observaron un par de casos que no contaban con ninguna técnica (6). Este suceso ocurrió debido a que uno de los restaurantes modificó su propuesta de platos durante el proceso de selección de corpus. Sin embargo, pese a que estos platos estaban escritos en español, se mantuvieron dentro de la selección debido a la presencia de elementos relevantes para la evaluación de la funcionalidad que se revisará en la siguiente parte del análisis.

Cabe señalar que una cantidad importante de preparaciones utilizaron más de una técnica a la vez, tanto en el título como en la bajada, motivo por el cual se decidió presentar ejemplos según la cantidad de técnicas involucradas dentro de un mismo apartado del plato. De esta manera, primero se presentarán las técnicas utilizadas en los títulos y luego las técnicas utilizadas en las bajadas.

Por un parte, de la taxonomía de Molina (2006), las técnicas que no fueron identificadas son la adaptación, ampliación lingüística, compensación, compresión lingüística, creación discursiva, generalización, modulación, particularización, sustitución, transposición y variación. Por otro lado, de la taxonomía de Orozco (2014), no se identificaron equivalentes totales, equivalentes naturales, equivalentes funcionales ni equivalentes contextuales. Para el caso de las técnicas de Molina que no fueron identificadas, se teoriza que puede ser debido al tipo de texto y a la extensión de este mismo. Al ser en su

mayoría títulos, con una extensión de unas pocas palabras, es complicado ver un uso de técnicas de traducción más complejas o que son más comunes en cuerpos de textos más grandes; en cambio, se prioriza el uso de otros tipos de técnicas de traducción, como el préstamo, el calco, etc. Aunque, si bien los platos también cuentan con una sección donde va la descripción, la cual sí que puede extenderse por un par de líneas, tampoco se pudo identificar la gran mayoría de las técnicas de traducción de Molina en estas secciones. Nuevamente, se piensa que esto puede deberse al tipo de texto, donde se priorizó en gran medida el uso de la descripción como técnica predominante.

Del mismo modo, las técnicas de traducción de Orozco (2014) enfocadas en equivalentes tampoco pudieron ser identificadas. Si bien, se pensó inicialmente que podrían resultar útiles debido a su uso dentro de un contexto especializado, al final tampoco se pudo corroborar su uso. Una razón podría ser debido al tema en sí, la gastronomía francesa, que puede presentar una alta carga cultural en su distinta variedad de platos, lo que dificultaría la presencia de equivalentes en la LM. Adicionalmente, también está la posibilidad de que los textos gastronómicos, si bien especializados, no presenten un grado de especialización que sea particularmente alto, por lo que la aparición de equivalentes dentro de la LM también podría verse afectado, al considerar el hecho de que estas técnicas específicas de Orozco (2014) se asocian a textos especializados.

No obstante, también es posible que las técnicas de Orozco (2014) sí tengan cabida dentro del campo gastronómico, solo que tal vez su uso se complica en el contexto de la gastronomía francesa, pues, como se describió anteriormente, es complicado encontrar un equivalente a un término como *bœuf bourguignon* que tiene una carga cultural importante detrás del nombre del plato y su origen específico. Por el contrario, su uso tal vez sí pueda verse en casos donde existes platos con nombres más transparentes y fáciles de traspasar, lo que podría facilitar la existencia de equivalentes dentro de la LM.

6.1.1. Técnicas de traducción de los títulos

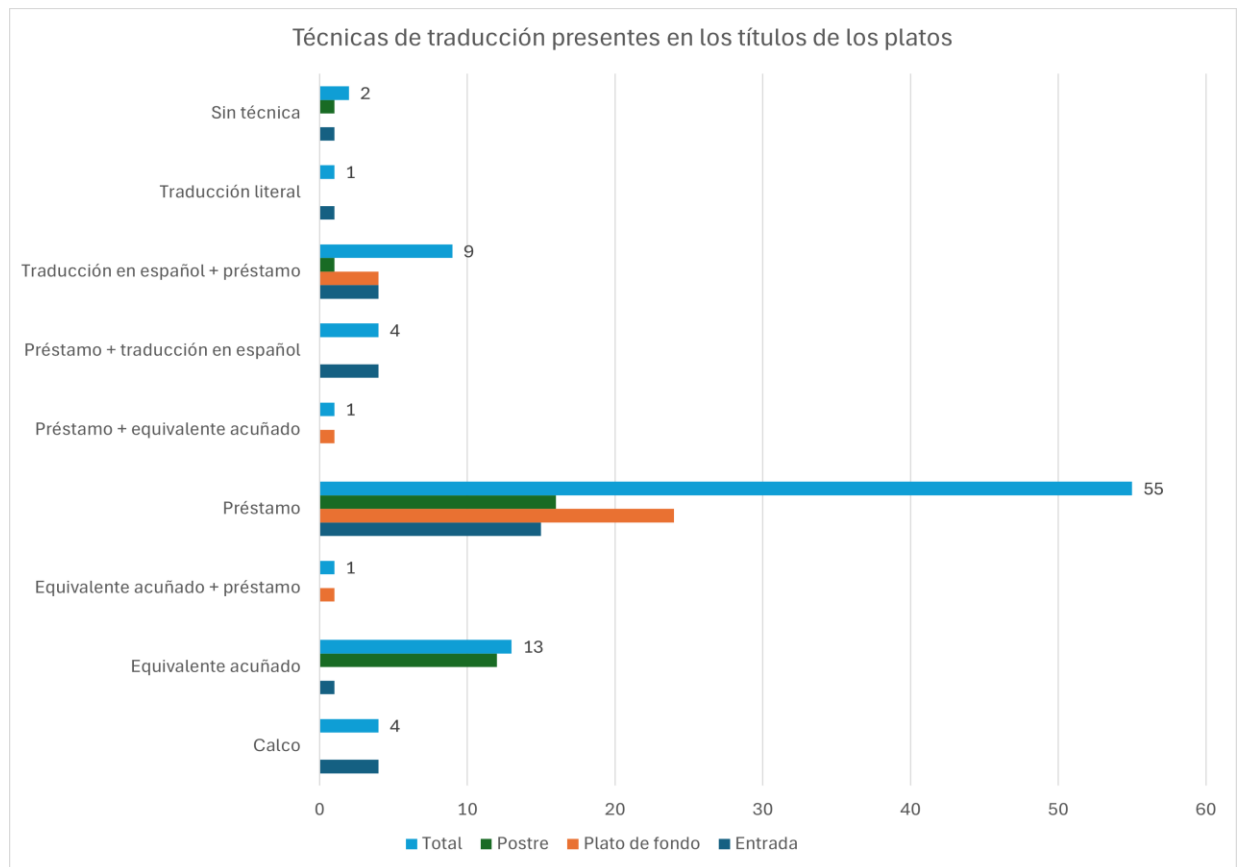


Figura 2. Frecuencia de uso de las técnicas de traducción en la totalidad del corpus (solo títulos)

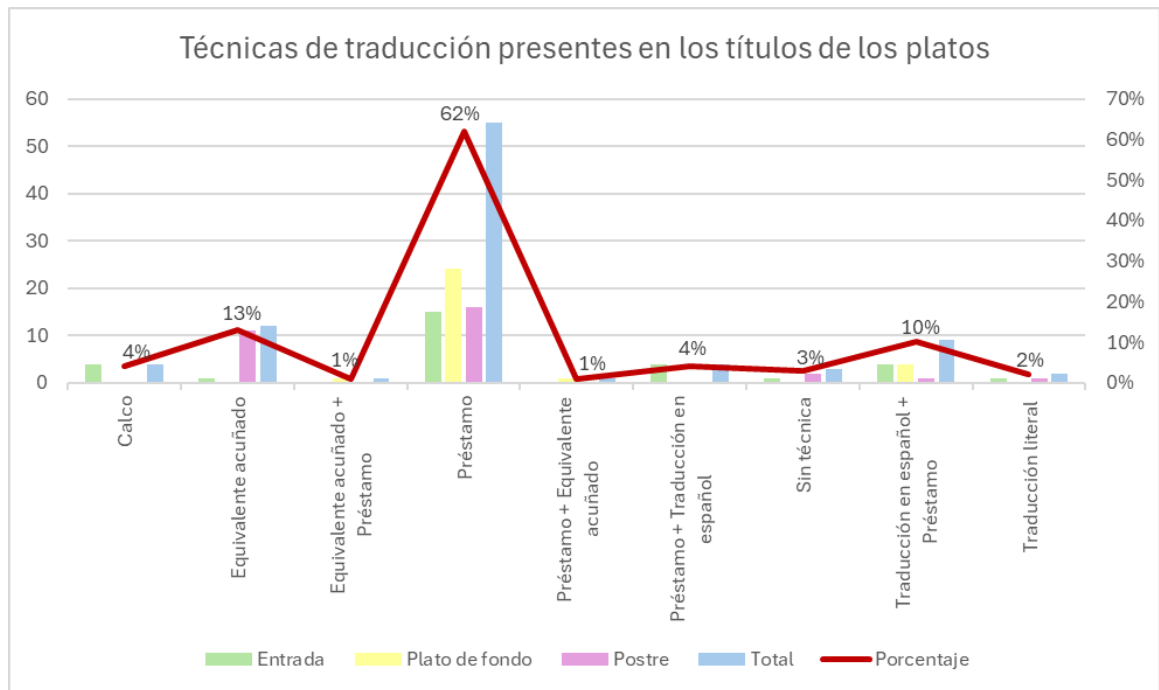


Figura 3. Porcentajes de las técnicas de traducción utilizadas en la totalidad del corpus (solo títulos)

En relación con los títulos de los platos, las técnicas que fueron empleadas, junto a sus respectivas frecuencias de uso a nivel general y en orden descendente, fueron las siguientes: préstamo (55), equivalente acuñado (13), traducción en español + préstamo (9), calco (4), préstamo + traducción en español (4), sin técnica (2), equivalente acuñado + préstamo (1), préstamo + equivalente acuñado (1) y traducción literal (1).

A partir del análisis de estas técnicas de traducción, empleadas en los títulos de los 90 platos elegidos, fue posible poder remarcar algunas tendencias

importantes a lo largo del trabajo. Por ejemplo, la técnica de traducción más usada, tanto a nivel general como por categoría (entrada, plato de fondo y postre), fue el préstamo, lo que implica que se mantuvo la mayoría de los títulos en la LO, por ejemplo, “*Soupe à l’oignon*”. Se pueden apreciar diversas razones que podrían justificar este fenómeno, por ejemplo, el hecho de que se tratan de restaurantes enfocados específicamente en la gastronomía francesa, por lo que deben mantenerse en esa línea en lo que al menú y a su presentación respecta. Además, se puede mencionar la predominancia y prestigio del francés dentro de la terminología gastronómica, lo que motivaría a los restaurantes a mantener la escritura francesa como sinónimo de prestigio o calidad; incluso, también se puede mencionar la falta de equivalentes adaptados en la lengua española, lo que podría facilitar el uso de préstamos.

Por su parte, en las entradas, se vio una tendencia al calco, lo que implicó que algunos títulos fueran traducidos de manera literal manteniendo la estructura de la LO, como lo es el caso de “Sopa de Cebolla”. Una de las razones podría ser por los tipos de platos que normalmente predominan en estas categorías, platos que no presentan una carga cultural importante en su nombre como tal, lo que facilitó su traspaso al español por medio del calco, cabe mencionar que el calco no volvió a repetirse en los títulos de platos de las otras categorías. Del mismo modo, en la entrada, se pudo observar la combinación préstamo + traducción en español, lo que significó que algunos títulos mantuvieron elementos en la LO seguidos de una traducción en español o alguna construcción en español, como

por ejemplo “*Terrine* de cerdo”. Esto fue causado, principalmente, por el uso de préstamos para preparaciones que no tuvieran un equivalente al español, al que se le agregaron, por ejemplo, los ingredientes principales en español.

En los platos de fondo, la frecuencia del préstamo fue mucho mayor, esto podría deberse al gran número de platos que se mantuvieron en su idioma original, debido a la falta de equivalente o a la costumbre del uso del nombre en francés dentro del campo gastronómico. No obstante, también se observaron más tendencias que fueron propias a los platos de fondo, como por ejemplo el uso de la combinación equivalente acuñado + préstamo, lo que consistió en el uso de un término aceptado en la lengua española, debido a su frecuencia de uso, que iba acompañado de algún préstamo que se mantuvo en su lengua de origen, como lo fue “*Risotto Forestier*”. Esto pudo deberse al uso de una preparación que por su amplio uso ya es considerado como equivalente acuñado, que fue acompañado por alguna construcción en francés para acompañar la preparación, sea un sustantivo, adjetivo, etc. Del mismo modo, se observó la combinación de préstamo + equivalente acuñado, esto pudo significar que se mantuvo un término en su lengua de origen, el que fue acompañado a una construcción aceptada ya al español por su frecuencia de uso, por ejemplo “*Confit* de Pato a la Naranja”. En este caso, se vio esta técnica de traducción debido al uso de un préstamo que se mantuvo completamente en su lengua de origen que acompañó a una preparación que ya es aceptada como un equivalente al español.

En los postres, por su parte, pudimos ver que la tendencia que predominó aparte del préstamo fue el del equivalente acuñado, esto implicó que varios nombres se mantuvieron en su lengua de origen, eso sí, con distintas grafías; sin embargo, gracias a su frecuencia de uso estos ya son considerados como equivalentes acuñados y no requieren una traducción como tal, tal fue el caso de “Crema Brulee” o “Crème Brûlée”. Esta tendencia podría deberse, principalmente, al gran número de postres que ya han sido integrados al español y su comprensión no se ve afectada al no ser traducidos; además, también se dio el caso de nombres de postres que han alcanzaron tal uso de frecuencia que ya forman parte del diccionario de la Real Academia Española.

6.1.1.1. Identificación de una técnica

En esta sección se analizarán ejemplos de títulos donde se utilizó solo una técnica. Además, se menciona un caso en particular donde no se recurrió a ninguna de las técnicas de la taxonomía elegida.

Ejemplo 1:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><u>BOEUF BOURGUIGNON</u> Estofado de carne al vino tinto acompañado de zanahorias, cebollín, champiñones, tocino crispy y perejil.</p>	Préstamo

Tabla 4. Ejemplo 1

Como se mencionó anteriormente, el préstamo fue la técnica de traducción más frecuente en la traducción de los títulos de platos. De hecho, el préstamo fue principalmente prevalente en la categoría de platos de fondo, principalmente debido a la masificación y exportación de platos icónicos de la comida francesa. En este caso, se puede apreciar el uso de un préstamo con *boeuf bourguignon*.

Adicionalmente, estaríamos frente a un préstamo puro, debido a que este no ha sido adaptado a la grafía de la lengua española y mantiene su forma de la LO.

Ejemplo 2:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><u>Crème Brûlée</u> Clásico postre francés. Suave crema de leche y huevos, con azucarrubia que se carameliza al momento de servir.</p>	Equivalente acuñado

Tabla 5. Ejemplo 2

Por su parte, el equivalente acuñado prevaleció principalmente en los postres, esto debido a la masificación del uso de los nombres originales de este tipo de preparaciones francesas en el extranjero, en particular, Chile. En este caso específico tenemos el postre Crème Brûlée, que consiste en un equivalente acuñado. Ahora, si bien parecería que este plato podría ser un préstamo puro, debido a ser una palabra de origen francés sin una adaptación de su grafía, la principal justificación es la frecuencia de uso y la normalización del uso del nombre crème brûlée. Hoy en día, existe un gran número de recetarios dirigidos

al público chileno, ya sea Gourmet, Líder, Nestlé, entre otros, que incluyen el nombre crème brûlée como una denominación válida para este postre. Es más, si bien existen variantes y equivalentes reales aceptados en la lengua, como crema catalana o crema quemada, dentro del contexto chileno este se ha decantado al uso del nombre original en francés.

Ejemplo 3:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><u>Crema de Zapallo</u> Crema de zapallo, zapallo glaseado en mantequilla y reducido en caldo de madre María con quinoa inflada, microgreens y salsa liaison.</p>	Sin técnica

Tabla 6. Ejemplo 3

Del mismo modo, también pudimos ver casos especiales donde no se detectó ninguna técnica de traducción. En este contexto, encontramos “crema de zapallo”, si bien este plato puede tener un origen extranjero que esté fuera de nuestra cultura, por sí solo no tiene una carga cultural importante; por lo tanto, la percepción de su nombre o, si se quiere decir, la no traducción de su nombre no se ve percibida como un plato extranjero que no forma parte de la cultura, “crema de zapallo” como tal puede ser percibido por el comensal como un plato perfectamente natural dentro del contexto de nuestra cultura. Entonces, si bien se puede argumentar que existen platos equivalentes en la lengua francesa, como la *velouté de potiron*, se debe tener en cuenta que la crema de zapallo es

un plato transversal en la gastronomía mundial, que, por ejemplo, ya se encuentra más que arraigado en la cultura chilena. Por lo tanto, es posible especular que, para un comensal chileno, la percepción de este plato se relacionaría más con la preparación chilena (que es más cercana) que a una preparación francesa.

6.1.1.2. Identificación de dos técnicas

Ejemplo 4:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><u>Terrine de Cerdo</u> Carne de cerdo picada y aderezada con especias. Terrine hecha en casa, elaborada con diferentes cortes de cerdo, marinados en coñac y hierbas aromáticas. Horneada lentamente hasta alcanzar una textura suave.</p>	<p>Préstamo + traducción en español</p>

Tabla 7. Ejemplo 4

En lo que respecta a la identificación de dos técnicas, podemos mencionar el caso de “*terrine* de cerdo”. En esta situación en específico, nos encontramos ante la combinación de préstamos + traducción en español. Esta consiste principalmente en el préstamo de un elemento de la lengua francesa, normalmente el nombre del alimento en sí o la preparación, acompañado de la traducción en español de algún elemento primario del platillo, como, por ejemplo, el ingrediente principal de este, en este caso, “de cerdo”.

Este tipo de construcciones se da, principalmente, debido a que algunas preparaciones francesas son más conocidas y su uso es más frecuente con el

nombre de la LO, aún si hay equivalentes aceptados en el español (terrina para terrine); además, esta combinación se sustenta en el uso de la traducción en español como elemento complementario, en la mayoría de estos casos, se utiliza para dar a conocer el ingrediente principal del platillo, el cual, en algunos casos, debe ser explicitado para entregar mayor claridad del plato en sí.

Ejemplo 5:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><u>Volcán de Sauce Caramel</u> Volcán de dulce de leche, servido tibio con helado de vainilla.</p> <p>Dulce de leche volcano, served luke warm, with vanilla ice cream.</p>	<p>Traducción en español + préstamo</p>

Tabla 8. Ejemplo 5

En el caso de “volcán de *Sauce Caramel*” nos encontramos ante la combinación inversa del ejemplo anterior, traducción en español + préstamo. Podemos ver que en este ejemplo el préstamo ya no se encuentra al inicio, sino que se traslada hacía el final; es más, los papeles de ambos se invierten, en comparación al ejemplo anterior. Tenemos la traducción en español “volcán de”, que cumple la función de entregar el nombre de la preparación, o más bien la imagen mental que busca evocar el plato en el comensal, en particular debido a la “similitud” que tiene el plato con un volcán. Sin embargo, el préstamo “*Sauce Caramel*” en este caso cumple la función del ingrediente principal; por lo tanto, esto podría deberse a la intención del restaurante de extranjerizar el título del postre, tal vez con el

interés de crear una imagen de prestigio, al mantener una construcción en francés que no se encuentra realmente cargada culturalmente, pero que complementa la traducción en español. De este modo, el plato entrega una imagen de su composición a través de la traducción en español que se encuentra en el título, pero agrega, además, un carácter extranjerizante con “*Sauce Caramel*”, que, si bien pareciera no entregar tanto valor semántico al comensal, es rápidamente explicado en la descripción.

6.1.2. Técnicas de traducción de las bajadas

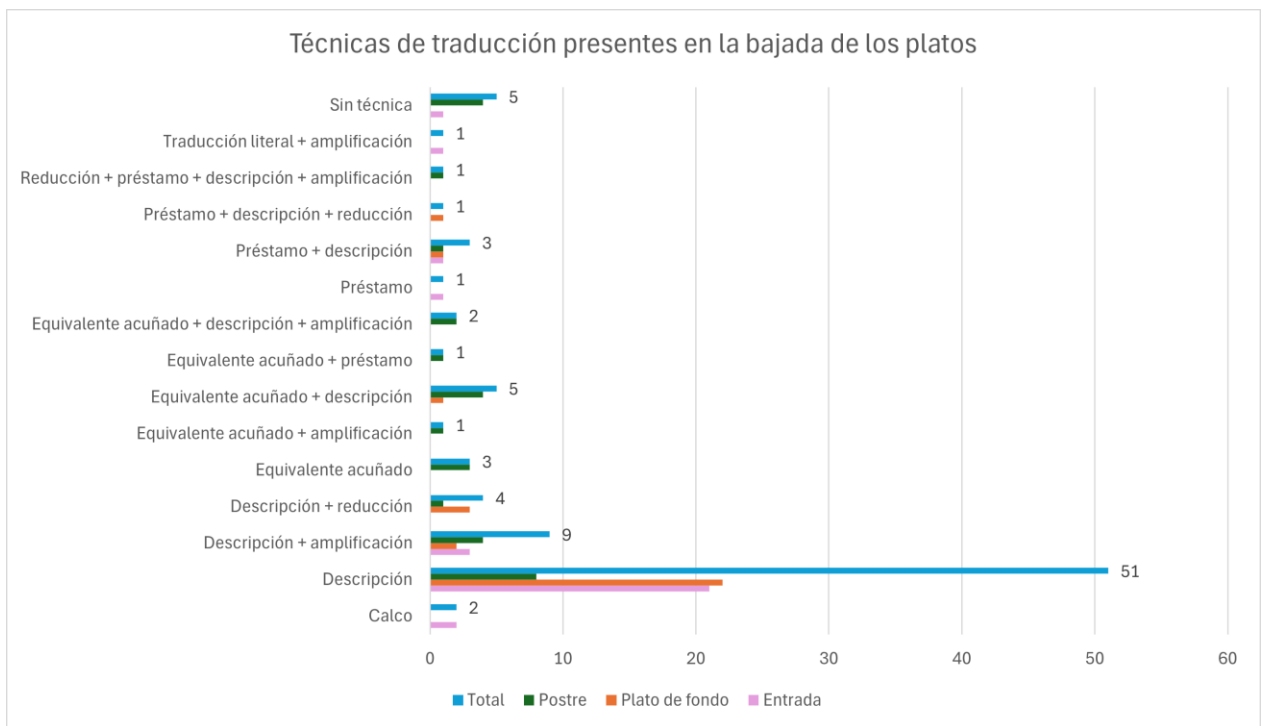


Figura 4. Frecuencia de uso de las técnicas de traducción en la totalidad del corpus (solo bajadas)

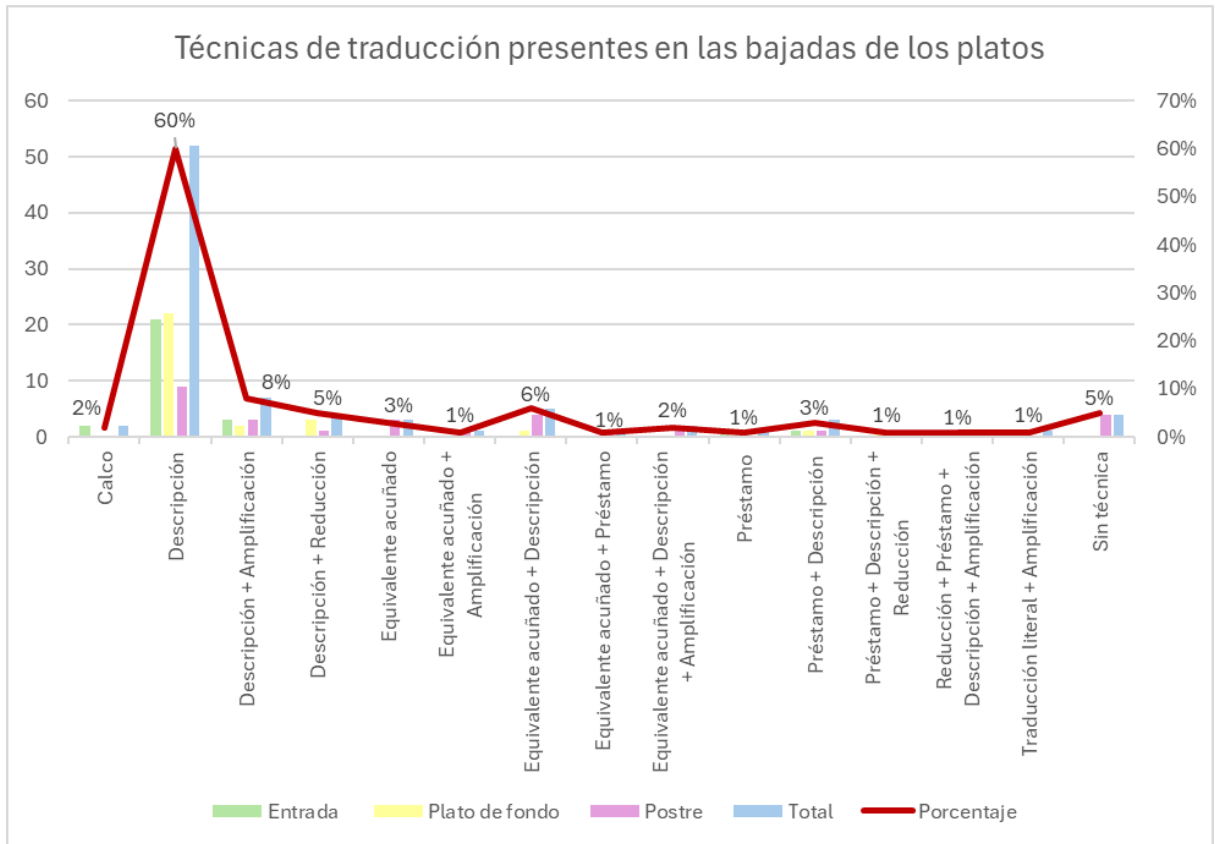


Figura 5. Porcentajes de las técnicas de traducción utilizadas en la totalidad del corpus (solo bajadas)

En lo que respecta a las bajadas, las técnicas de traducción empleadas, junto a sus frecuencias de uso a nivel general y en orden descendente, fueron las siguientes: descripción (51), descripción + amplificación (9), equivalente acuñado + descripción (5), sin técnica (5), descripción + reducción (4), equivalente acuñado (3), préstamo + descripción (3), calco (2), equivalente acuñado + descripción + amplificación (2), equivalente acuñado + amplificación (1), equivalente acuñado + préstamo (1), préstamo (1), préstamo + descripción +

reducción (1), reducción + préstamo + descripción + amplificación (1) y traducción literal + amplificación (1).

Ahora bien, a partir del análisis de la traducción de las bajadas de estos 90 platos analizados previamente, fue posible observar los siguientes hallazgos. En primer lugar, la técnica predominante a nivel general fue la descripción, la cual consiste en proporcionar una descripción para compensar un elemento de la LO que no tenga un equivalente. Ahora bien, la frecuencia de la descripción está relacionada con la técnica más empleada en los títulos, el préstamo, puesto que ambas técnicas estaban presentes en el conjunto de diversos platos, explicado de otra manera, en la mayoría de los platos que utilizaban un préstamo en sus títulos, presentaban una descripción en la bajada con el objetivo de explicar en qué consistía ese préstamo. Por otra parte, se puede especular que la descripción no solo se utilizó para explicar el significado del préstamo, sino que también para proporcionar la receta característica del restaurante, ya que había platos que se repetían en los diferentes restaurantes, en particular dentro de los platos de fondo. Además, en cuanto a las distintas categorías de los platos, se observó que la descripción se utilizó principalmente en las bajadas de las entradas y platos de fondo, puesto que, tal como se mencionó anteriormente, estas categorías presentaban el formato de préstamo + descripción en sus platos.

En segundo y tercer lugar se encuentran las siguientes combinaciones de técnicas, en su respectivo orden, equivalente acuñado + descripción y descripción + amplificación. Estas dos combinaciones de técnicas se identificaron principalmente en la categoría de postres, puesto que, como se observó en el apartado de técnicas de títulos, dentro de los postres predomina el equivalente acuñado, por lo que en los postres ocurrió el caso de que repetían el título para posteriormente entregar una descripción más explícita de lo que implica dicho equivalente. Por otra parte, la elección de una descripción acompañada de una amplificación se relaciona con la variedad de sabores que puede tener un mismo postre, es decir, el elemento amplificado se reflejaba en la elección de sabor o en la variación que tenía un postre de su receta original. No obstante, esta amplificación también podría estar presente como un recurso para tentar al cliente, ya que usualmente al pedir platos a la carta, el comensal debe decidir si es que quiere o “todavía le queda espacio” para el postre, y es en este caso en donde el texto se utilizaría para convencer por sobre informar qué contiene el plato.

6.1.2.1. Identificación de una técnica

En esta sección se incluirán ejemplos de platos que solo utilizaron una técnica dentro de sus bajadas.

Para comenzar, en el **Ejemplo 6** se observa una de las técnicas que se utilizaron con más frecuencia en este apartado de los platos, la descripción:

Plato	Técnica(s) de traducción
Merluza Meunière <u>Merluza austral grillada de manera tradicional, en salsa de mantequilla limón, vino blanco y un toque de ciboulette.</u>	Descripción

Tabla 9. Ejemplo 6

En este caso se trata de una descripción debido a que el adjetivo “*Meunière*” en vez de ser traducido con su equivalente “a la molinera” (según el diccionario de términos culinarios), se explica a través de una descripción. En esta descripción se proporciona el método de cocción y los ingredientes utilizados en el proceso, los cuales son representativos de una preparación “à la meunière” (Según Larousse gastronomique). Una de las razones que justificaría la elección de una descripción podría ser que el equivalente de “à la meunière”, en la lengua española, no es ampliamente conocido, pues, si bien en recetarios en línea es posible encontrar preparaciones donde se utiliza este “equivalente”, que en este caso sería “a la *menier*”, no se podría suponer que todos los comensales están familiarizados con ese tipo de términos culinarios. Entonces, de una u otra manera se requeriría de una explicación más detallada, como en este caso que se optó por una descripción.

En cuanto a la segunda técnica más empleada por sí sola en la categoría de las entradas se encuentra el calco, tal como se observa en el **Ejemplo 7**:

Plato	Técnica(s) de traducción
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <u>Sopa de cebolla gratinada.</u>	Calco

Tabla 10. Ejemplo 7

Si bien este plato se observa el formato de texto en LO seguido de su traducción, se decidió mantener la división de títulos y bajadas para mantener el enfoque en una misma línea. En este ejemplo, el título se compone de un préstamo y la bajada se compone de un calco, el cual consiste en emplear una palabra o sintaxis en la LM que simule el significado del enunciado de la LO. En este caso “sopa de cebolla gratinada” se considera un calco al mantener la sintaxis de la LO, ya que según diccionarios culinarios como *Larousse gastronomique*, este plato debería traducirse como “gratinada” o modularse como “sopa gratinada de cebolla”. Según nuestro criterio, incluso podría traducirse como “sopa de cebolla con queso gratinado”.

Finalmente, para concluir los ejemplos de uso de una sola técnica, se encuentra la clasificación de “sin técnica”, puesto que este fue el tercer caso más frecuente en la traducción de las bajadas. No obstante, los casos a los que no fue posible atribuirles ninguna técnica pertenecían a la categoría de postres, como podemos apreciar en el **Ejemplo 8**:

Plato	Técnica(s) de traducción
-------	--------------------------

Crème Brûlée <u>De vainilla.</u> <u>Vanilla.</u>	Sin técnica
--	-------------

Tabla 11. Ejemplo 8

A primera vista, “de vainilla” podría ser clasificado como una descripción o amplificación, sin embargo, no logra cumplir con ninguna de estas dos técnicas debido a su brevedad. Por una parte, no puede ser una descripción porque no explicita la manera de cocción ni la lista de ingredientes esenciales en la composición del plato, entonces, una descripción apropiada de este plato sería “Crema horneada a base de yema y crema, caramelizada con azúcar en la superficie” (revisar n°68 del anexo). Por otra parte, tampoco corresponde a una amplificación porque tradicionalmente una *crème brûlée* lleva vainilla, así que no estaría agregando información extra al plato. De esta manera, se considera un caso sin técnica, junto con los otros platos que no presentan bajada, tal como se observa en el Ejemplo 3 mencionado en el apartado anterior.

6.1.2.2. Identificación de dos técnicas

En este apartado se revisarán ejemplos de la identificación de la combinación de dos técnicas dentro del mismo segmento del plato. Tal como se explicó en esta misma sección correspondiente a los títulos, no se optó por escoger una técnica por sobre otra puesto que ambas se complementan. En las bajadas aumentaron las combinaciones de técnicas, por lo tanto, fue posible observar las siguientes combinaciones: Descripción + Amplificación, Descripción + Reducción,

Equivalente acuñado + Amplificación, Equivalente acuñado + Descripción, Equivalente acuñado + Préstamo, Préstamo + Descripción, Traducción literal + Amplificación.

Considerando estos resultados, cabe destacar que la mayoría de las combinaciones incluían la descripción, lo cual puede deberse al hecho de que en las bajadas de los platos se utiliza la descripción para detallar el contenido del plato en cuanto a su composición, como se analizó en la sección anterior.

Ahora bien, la combinación de dos técnicas más frecuente fue un equivalente acuñado seguido de una descripción. Esta combinación se dio principalmente en los postres, lo cual se relaciona con los resultados obtenidos en los títulos de postres, en los cuales el equivalente acuñado predominaba. En otras palabras, existieron casos donde se repetía el equivalente acuñado del título dentro de la descripción, así como otros casos en donde alguno de los ingredientes o componentes era un equivalente acuñado debido a que era un elemento propiamente tal de la tradición culinaria francesa, como se observa en el **Ejemplo**

9:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p><i>PARIS BREST</i> <u>Masa choux rellena de mousse de avellanas, gel de frambuesas , almendras tostadas y azúcar flor</u></p>	<p>Equivalente acuñado + Descripción</p>

Tabla 12. Ejemplo 9

Según el diccionario terminológico *Larousse gastronomique*, el plato *Paris-Brest* consiste en un pastel en forma de corona, hecho con masa *choux*, relleno de una crema muselina praliné y en su parte superior presenta almendras cortadas. En este ejemplo el término “masa *choux*” sería un equivalente acuñado debido a que tanto en la entrada de *Larousse gastronomique* como de otros diccionarios culinarios se encuentra escrito de esta forma, incluso en recetarios nacionales en línea se pueden encontrar “receta para la masa *choux*”. Asimismo, es posible encontrar este equivalente acuñado como “pasta *choux*”, una variante más similar al término original en francés “*pâte à choux*”. Luego, se evidencia una descripción, la cual menciona los ingredientes principales de este plato, que se puede corroborar con la definición proporcionada por la enciclopedia Larousse Gastronomique, pero que también cuenta con otros elementos de la versión propia del restaurante. Por último, vale mencionar que dentro de la descripción se encuentra otro equivalente acuñado: “mousse”, término que es aceptado por la RAE (RAE, 2024) y utilizado comúnmente en los recetarios chilenos.

La segunda combinación de dos técnicas más frecuente, dentro de todas las divisiones, fue una descripción seguida de una amplificación. A grandes rasgos, se pudo observar que la descripción cumplía la función informativa y, por su parte,

la amplificación cumplía la apelativa, dos funciones características de la traducción gastronómica, tal como se evidencia en el **Ejemplo 10**:

Plato	Técnica(s) de traducción
Confit de Canard <u>Muslo confitado en grasa de pato acompañado de coulis de berries, cebolla caramelizada, puré de camote y salsa de Oporto. Muslo de pato importado de la costa sudoeste de Landas, País Vasco francés.</u>	Descripción + Amplificación

Tabla 13. Ejemplo 10

En este ejemplo, existe una división entre la descripción y la amplificación, la cual se puede identificar a través del punto. En primer lugar, la descripción corresponde a una versión abreviada de la receta del plato “*confit de canard*”, junto con su acompañamiento. En esta primera parte se entiende que la descripción cumple la función de explicar el significado del préstamo que se empleó en el título. En segundo lugar, se encuentra la amplificación al agregar una cualidad del plato que no es fundamental para su comprensión. En este caso, el hecho de que la presa de pato sea importada desde una región de Francia no es primordial; si bien, es posible que esta mención se deba a que el muslo fue preparado (*confit*) en la costa sudoeste de Landas, esto no queda del todo claro dentro de la descripción del plato. Entonces, al considerar estos puntos, se podría especular que la razón para incluir esta información recae, principalmente, en que podría agregarle un mayor estatus o atractivo al pato y, de esta manera, que aumenten las probabilidades de que el cliente elija dicha preparación.

Finalmente, la tercera combinación más empleada fue nuevamente una descripción, pero esta vez seguida de una reducción, lo cual resulta llamativo debido a que es la técnica opuesta a la amplificación revisada anteriormente. Cabe destacar que para clasificar los casos de reducción se evaluó si es que la técnica estaba presente o si correspondía a un error, como resultado, se estableció que aquellos casos en donde la información emitida no fuera crucial para la comprensión del plato se clasificarían como una reducción, tal como se aprecia en el **Ejemplo 11**:

Plato	Técnica(s) de traducción
Confit de canard maison <u>Pierna de Pato preparada en su propia grasa con compota de manzana.</u>	Descripción + Reducción

Tabla 14. Ejemplo 11

En una primera instancia, esta bajada podría clasificarse simplemente como una descripción ya que proporciona información sobre la receta del plato y de esta manera el cliente pueda saber qué va a consumir, ya que el nombre del plato en este ejemplo es un préstamo. Sin embargo, al comparar el nombre del plato con la información que se lee en la bajada, es posible identificar que hay un elemento omitido: el adjetivo “*maison*”, el cual se podría haber traducido como “casera” o con una modulación como “al estilo de la casa”. No obstante, se consideró que

el incluir o no este adjetivo no contribuye con un aporte importante para informar o atraer al cliente hacia este plato.

Ahora bien, se puede argumentar que la cualidad de “*maison*”, en este caso, que la preparación se lleve a cabo en el restaurante mismo, podría estar expresada de manera implícita en el verbo “preparada”; sin embargo, esta idea queda un tanto ambigua, ya que, al no haber un referente espacial, la descripción podría interpretarse como una mera descripción genérica de la preparación del *confit*, pues, “preparada” es bastante amplio. Además, es importante considerar que existen mejores formas de expresar esta noción, como, por ejemplo, lo sería a través de la palabra “casero” o “casera”.

6.1.2.3. Identificación de tres técnicas

Esta sección, junto con la que sigue a continuación, son exclusivas de la traducción de bajadas. En total, se observaron dos combinaciones que involucran tres técnicas: Equivalente acuñado + Descripción + Amplificación y Préstamo + Descripción + Reducción. Una de las posibles razones que explica este fenómeno es la necesidad de repetir la técnica que se utilizó en el nombre de los platos antes de proporcionar su respectiva descripción. Otra de las causas podría tener relación con la extensión del texto, ya que las bajadas suelen tener un contenido más elaborado que los nombres de los platos, y, por lo tanto, aumentan las probabilidades de encontrar una mayor cantidad de técnicas que se utilicen de manera simultánea.

En el **ejemplo 12** se presenta la primera combinación de tres técnicas:

Plato	Técnica(s) de traducción
<p>Mousse au Chocolat <u>Suave postre de chocolate con 65% de cacao.</u></p> <p><u>Mousse de chocolate ecuatoriano sin azúcar añadido, elaborado solamente con huevos, crema y leche. Una textura suave y aterciopelada que se derrite en la boca, revelando la calidad del chocolate.</u></p>	<p>Equivalente acuñado + Descripción + Amplificación</p>

Tabla 15. Ejemplo 12

En primer lugar, tal como se observó en el ejemplo 9, el término “mousse” es un equivalente acuñado. En este ejemplo, en el título se empleó un préstamo, pero en la bajada se optó por el equivalente acuñado. Si bien la grafía del préstamo y su equivalente en español son similares, la decisión de utilizar el equivalente acuñado podría estar relacionada con explicitar la preposición “de” y evitar una mala interpretación del comensal. Luego se identificó una descripción, ya que se informa la manera de preparar el mousse y que ingredientes utiliza en el proceso. Finalmente, la amplificación está presente de dos maneras, por una parte, inmediatamente debajo el título se incluye “suave postre de chocolate con 65% de cacao”, que, si bien es un elemento importante para el plato, a nivel gastronómico y de preparación, no es realmente indispensable para explicar el plato en sí, pues, el comensal chileno promedio podría no ser capaz de discernir la importancia de los diferentes porcentajes de cacao, y como estos influyen en el resultado final. Por lo tanto, se podría especular que es un elemento agregado

con el fin de resaltar el porcentaje de cacao, a modo de tener un elemento diferencial entre este mousse y la percepción del comensal de un “mousse tradicional” (del cual, probablemente, no conoce el porcentaje de cacao); en otras palabras, la inclusión del porcentaje de cacao podría ser un intento de agregarle un elemento atractivo para el cliente. Por otra parte, existe una amplificación presente tras el enunciado identificado como descripción: “Una textura suave y aterciopelada que se derrite en la boca, revelando la calidad del chocolate.”. En este último enunciado la función apelativa del texto es evidente, de la misma manera que se presenta la amplificación en el ejemplo 10, puesto que tiene como objetivo resaltar la calidad del producto, un elemento que podría ser fundamental para motivar al comensal a escoger ese plato.

En el **Ejemplo 13** se presenta el segundo caso donde se observó una combinación de tres técnicas:

Plato	Técnica(s) de traducción
Saucisse de Toulouse <u>Saucisse natural sin aditivos acompañada de mostaza Dijon.</u>	Préstamo + Descripción + Reducción

Tabla 16. Ejemplo 13

En este ejemplo la primera técnica de traducción empleada en la bajada es la repetición de la técnica que se utilizó en el título, es decir, el préstamo. Pese a que existe una traducción apropiada para “*Saucisse*” (salchicha), el restaurante optó por utilizar un préstamo, por razones que se han propuesto en ejemplos

anteriores. Luego, se consideró que “natural sin aditivos acompañada de mostaza Dijon” corresponde a una descripción puesto que “natural sin aditivos” se relaciona con la manera de elaborar este tipo de embutido. Asimismo, la mostaza Dijon es un agregado del plato y también se identificaría como una descripción. Por último, se identificó una reducción debido a la omisión del gentilicio “de Toulouse” en la descripción del plato, aunque su traducción en español tenga una grafía idéntica a la palabra de origen, se considera que existen mejores maneras de abordar el gentilicio, puesto que podría no ser una referencia obvia para el comensal.

6.1.2.4. Identificación de cuatro técnicas

Para concluir con este apartado, en el **Ejemplo 14** se presentará el único caso en el cual se emplearon cuatro técnicas.

Plato	Técnica(s) de traducción
CHAUD-FROID <u>Brookie de chocolate (Mix de brownie con galleta) con pasta de vainilla y de maní acompañados de plátanos asados, caramelo salado y frutillas. Pídelo con helado por un adicional de 1.200 pesos.</u>	Reducción + Préstamo + Descripción + Amplificación

Tabla 17. Ejemplo 14

En primer lugar, se observó una reducción puesto que se omitió la traducción del título del plato “*chaud-froid*” que significa literalmente “caliente-frío”, adjetivos que no están presentes de ninguna forma en la bajada de este plato. En segundo lugar, se evidenció un préstamo en la palabra “*brookie*”, el cual se explica inmediatamente dentro de un paréntesis. Con respecto al uso de este préstamo,

podría haberse debido a que el término “*brookie*” es un concepto relativamente nuevo en la gastronomía, de modo que le otorgaría el elemento atractivo para sorprender a los comensales. En tercer lugar, se consideró como descripción la explicación del préstamo entre paréntesis junto con la lista de ingredientes que le sigue a continuación, ya que proporciona información explícita de los componentes del plato. Finalmente, se identificó una amplificación en la segunda parte de la bajada, debido a que el enunciado “pídelo con helado por un adicional de 1.200 pesos” no es relevante para la comprensión del plato. No obstante, si se hubiera traducido el nombre del plato, el cliente podría deducir que la parte “caliente” correspondería al *brookie*, mientras que la parte “fría” al helado, aunque este último sea opcional.

6.2. Errores de traducción

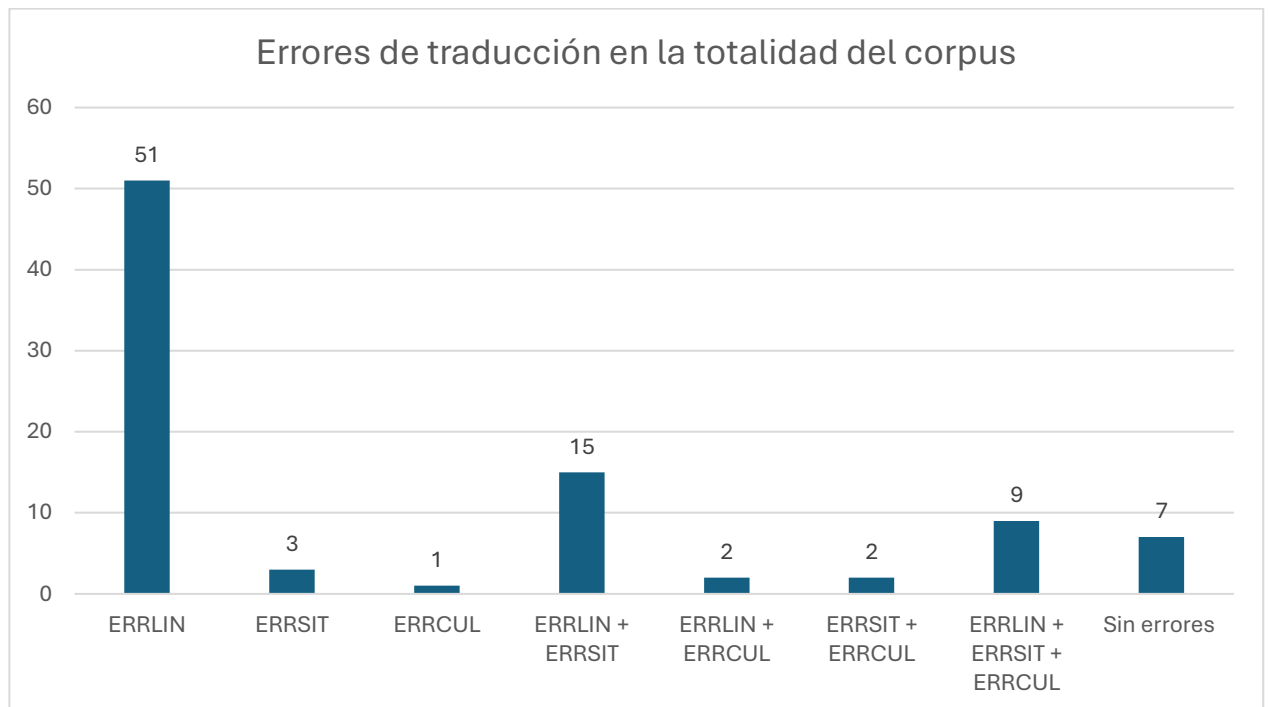


Figura 6. Errores de traducción en la totalidad del corpus

En cuanto al enfoque funcionalista del análisis de este trabajo, comenzaremos por presentar los resultados relacionados con los errores de traducción y, posteriormente, mencionar ejemplos, con especial énfasis en los casos donde hay más de un error.

En lo que respecta a la frecuencia de los errores, se identificó 83 instancias de error; en otras palabras, en aproximadamente un 92% de los platos analizados se encontró 1 o más errores. Las combinaciones de errores, con su respectiva frecuencia en orden descendente, fueron las siguientes: ERRLIN (51), ERRLIN + ERRSIT (15), ERRLIN + ERRSIT + ERRSIT + ERRCUL (9), sin errores, (7), ERRSIT (3), ERRLIN + ERRCUL (2), ERRSIT + ERRCUL (2) y ERRCUL (1).

De este modo, tras haber analizado los platos, fue posible observar los tres tipos de errores presentes por sí solos, así como la combinación de dos y tres errores. A continuación, se muestra una tabla para ilustrar los errores observados y sus distintas combinaciones:

Cantidad de errores	Errores presentes
1 error	ERRSIT
	ERRLIN
2 errores	ERRSIT + ERRLIN
	ERRLIN + ERRCUL
	ERRCUL + ERRSIT
3 errores	ERRSIT + ERRCUL + ERRLIN

Tabla 18. Tipos y combinaciones de errores presentes en el corpus

A grandes rasgos, fue posible constatar que en aquellos platos que contenían un error, no se identificó el ERRCUL, debido a que en la mayoría de los casos su presencia estaba relacionada con el ERRSIT. Por otra parte, si bien no se realizó un conteo por tipo de error, se podría suponer que el error más frecuente fue el ERRLIN, únicamente debido a la omisión o uso indebido de cursiva y comillas. Esta suposición se basa en los resultados de la primera parte del análisis, en los cuales se evidencia la utilización preferencial del préstamo en la escritura de los títulos de los platos, por ende, una de las consideraciones en el momento de la identificación de ERRLIN consistió en que los préstamos estuviesen escritos en cursiva, tal como establece la norma. Por consiguiente, se observó que, de todos

los préstamos utilizados en los títulos, solo un caso utilizó la cursiva en su escritura, como se mostrará en el **Ejemplo 16** más adelante.

En segundo lugar, en cuanto a las combinaciones de dos errores, tal como se observa en la tabla, se produjeron todas las combinaciones posibles. En ocasiones ambos errores estaban relacionados entre sí, mientras que en otras cada error correspondía a un apartado diferente del mismo plato.

Finalmente, la combinación de tres errores ocurrió en diversos platos y en todas las categorías del menú, aunque tuvo una ligera inclinación a aparecer en la traducción de entradas, lo cual podría estar relacionado con la necesidad que tienen los restaurantes de proponer una oferta “creativa” en cuanto a las entradas, tomando en consideración que no existió mucha variación entre los platos de fondo y postres de cada restaurante, por ende, al redactar estas propuestas novedosas podrían haber surgido estos errores. Por otra parte, la existencia de esta combinación a lo largo de los distintos menús podría haber ocurrido debido a la tipología del menú, ya que, al tener un cierto número de palabras limitado, no es posible explicar términos complejos (ERRSIT) o términos propios de la cultura (ERRCUL). Asimismo, el formato estético del menú podría limitar el uso de cursivas o comillas, provocando los ERRLIN.

Al tomar en consideración la relevancia de los ERRLIN explicada anteriormente, decidimos exponer un ejemplo de este tipo de error para ilustrar la identificación de un error:

Ejemplo 15:



Figura 7. Ejemplo 15

En este ejemplo, se puede apreciar un ERRLIN, el cual se da como resultado de la falta del uso de cursiva en un préstamo no adaptado, en este caso, “*boeuf bourguignon*”. Se decidió ilustrar esta categoría mediante un ERRLIN, ya que esta pareciera ser una de las más comunes en este tipo de textos. Esto podría deberse a distintas razones, por ejemplo, el ya antes mencionado no uso de las cursivas en préstamos no adaptados, pero también hay casos de faltas ortográficas (ver anexo n.º 62). Es más, la identificación de las otras categorías de errores de forma aislada (solo ERRCUL o solo ERRSIT) se vio dificultada por la alta frecuencia del ERRLIN, por sobre todo el uso de cursiva.

Del mismo modo, es relevante mencionar lo imperceptible que parecieran ser los ERRLIN, pues, se puede encontrar varios ejemplos que, si bien parecen tener

buena estructura y estar libre de errores, en realidad tienen diversos ERRLIN, como el caso de “*boeuf bourguignon*”.

Ejemplo 16:



PARIS BREST —

Masa choux rellena de mousse de avellanas, gel de frambuesas , almendras tostadas y azúcar flor.

Alérgenos: lactosa, avellanas, gluten, huevos.

\$4.500

Figura 8. Ejemplo 16

En este ejemplo de la combinación de dos errores, se identificó un ERRLIN y un ERRSIT. Estos se dieron debido a la falta de la cursiva en “masa *choux*” y a la no explicación de este tipo de masa, lo que podría dejar dudas en su comprensión para el comensal; si bien, “masa *choux*” es mencionado en algunos recetarios y está establecido en diccionarios de terminología gastronómica, este no es un término que sea ampliamente conocido fuera de este campo, así como tampoco es un equivalente acuñado. Por lo tanto, es posible que no se entienda que es realmente “masa *choux*”, especialmente para alguna persona o comensal que no conoce ni tiene manejo de la terminología gastronómica.

Del mismo modo, es interesante resaltar el uso poco claro de la cursiva. El ejemplo 15 fue extraído del mismo menú que el ejemplo 16, en ambos podemos apreciar que existen ERRLIN causados por la falta de cursivas con los préstamos

no adaptados. Sin embargo, en este ejemplo en específico podemos apreciar que sí se usó la cursiva correctamente con el título “*paris brest*”. Esta situación es interesante, ya que se aprecia como varía el uso de la cursiva de plato en plato, o incluso en el mismo plato (“*paris brest*” y “masa choux”).

Ejemplo 17:

Ensaladas

← Volver

Platos

de Chèvre “Chaud”



Con Queso de Cabra gratinado, Tomates Deshidratados y Semillas

Queso de cabra gratinado acompañado de lechugas frescas, tomate deshidratado y queso de cabra desmenuzado, aderezado con un ligero dressing de sidra y aceite de oliva terminada con un toque de hierbas provenzales y semillas de girasol.

11.000

 Vegetariano

Figura 9. Ejemplo 17

En este plato se constataron los tres tipos de errores de traducción. En primer lugar, se evidenció un ERRLIN en la palabra *chaud*, puesto que se utilizan comillas en vez de cursiva para escribir el préstamo. Ya se ha demostrado que el uso de cursivas varía a lo largo del corpus, pero este caso en particular es uno de los pocos que utiliza comillas junto con préstamos. Además, el uso de comillas es inconsistente en el sentido de que la palabra anterior a donde se encuentra también se mantiene en la lengua origen, por ende, se podría suponer que el restaurante decidió utilizar comillas para la palabra *chaud* (caliente) para hacer énfasis en este elemento del plato. Sin embargo, este énfasis se ve interrumpido por un ERRRCUL, ya que *chaud* no se traspasa a la cultura de llegada al no ser traducida. Por estos dos motivos, se presenta un ERRSIT, puesto que el comensal no lograría saber exactamente si es que la entrada que está pidiendo incluye un ingrediente caliente, tanto por el sentido implícito que agregan las comillas como por el idioma en el que se les presenta la palabra.

6.2.1. Errores de la LO

Otra dimensión que fue, menos, explorada en esta investigación fue la de los errores de la LO, entre los que se pueden encontrar, principalmente, errores de ortografía y pragmáticos. Eso sí, cabe recalcar que esta ramificación del estudio no presentó una investigación tan exhaustiva como las demás, debido, principalmente, a que una parte importante del estudio fue el enfoque en los comensales hispanohablantes, quienes, en su mayoría, no se verían afectados por estos tipos de errores.

Sin embargo, existen diversos ejemplos que ameritan mención, principalmente, debido a la frecuencia y a la gravedad de algunos errores, así como también a la posibilidad de que estos restaurantes realmente lleguen a tener algún cliente francófono.

Uno de los errores más repetidos fue la diferencia de grafías. Por ejemplo, como lo fue el caso de “Creme Brulee” (La Cascade, n.º 64), “Crème Brûlée” (Le Flaubert, n.º 65), “Crème Brûlée” (Aligot, n.º 66), Crème Brulée (Normandie, n.º 68), Crème Brûlée (Amandine, n.º 70) o Creme Brûlée (Castillo Forestal, n.º 71). Del mismo modo, también hay errores en la morfosintaxis, como el caso de “Mousse *Chocolat*” (Aligot, n.º 79). Igualmente, hubo errores recurrentes causados por la omisión o uso incorrecto de estructuras o elementos propios de la lengua francesa, como lo fue el caso de la omisión del uso de la “ç” en “Ensalada Nicoise” (Los Canallas, n.º 6), la omisión de las rayas en “*Vol au Vent* de Locos” (Baco, n.º 29) o “Paris Brest” (Los Canallas, n.º 81) o los errores relacionados a la acentuación, como “*Pâte de campagne maison*” (Le Bistrot, n.º 10) o “*Meunière*” (en “*Reinette* “Amandine”, restaurante Amandine, n.º 55). Finalmente, también hubo errores más graves, donde existe un error que puede afectar la comprensión del plato en sí, por ejemplo, el mismo “*Reinette* Amandine” (Amandine, n.º 55) que, básicamente, es un plato de reineta (pescado) a la

plancha, lo cual es un error bastante importante, ya que *reINETTE* es un tipo de manzana, no un pescado, por lo que el sentido cambia completamente.

6.3. Grado de funcionalidad

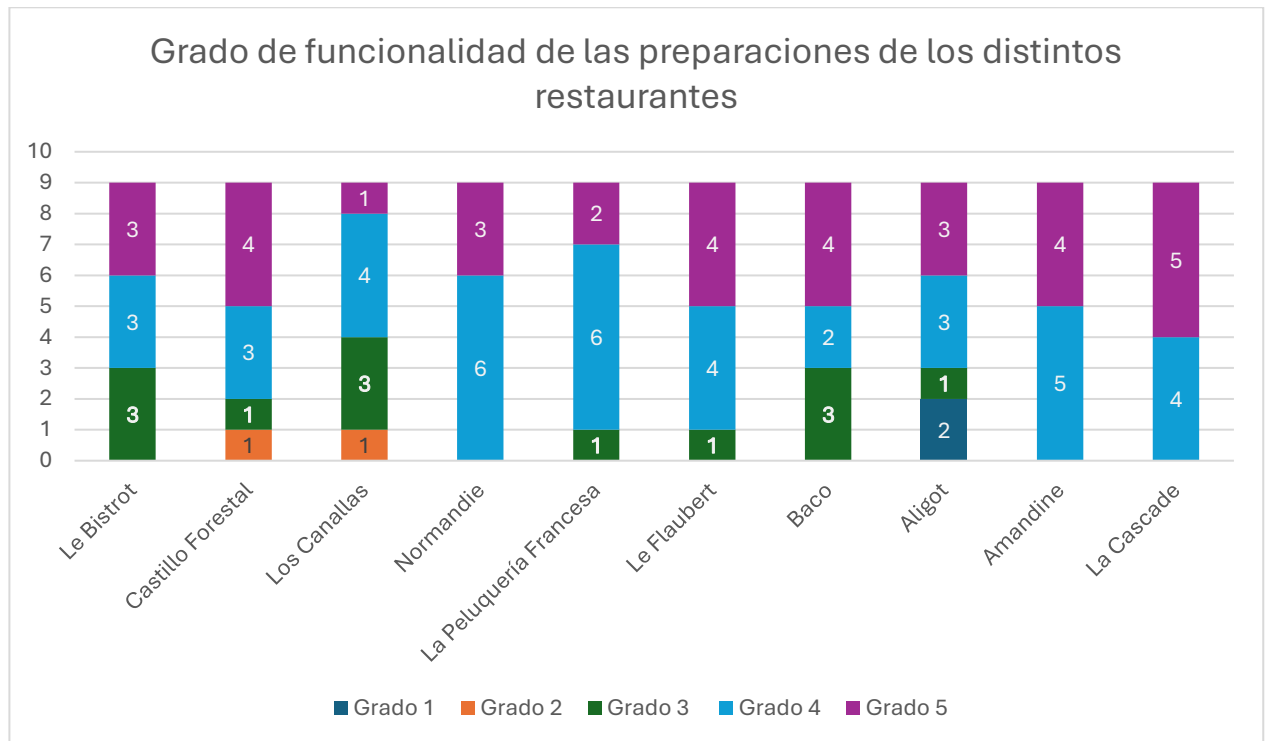


Figura 10. Grado de funcionalidad de las preparaciones de los distintos restaurantes

En esta última sección del análisis se revisó el grado de funcionalidad, y su frecuencia, para complementar el enfoque funcionalista que se observó anteriormente en el análisis de errores de traducción. A nivel general, la frecuencia de los distintos grados, en orden descendiente, fue la siguiente: grado 4 (40), grado 5 (33), grado 3 (13), grado 2 (2) y grado 1 (2). A primera vista, se puede mencionar que solamente 3 restaurantes de los 10 (un 30%) tienen platos

con grado 2 o menos. Eso sí, es importante recalcar que solamente 1 de los 10 restaurantes (10%) tuvo platos con grado 1.

En esta misma línea, tras haber analizado el grado de cada uno de los 90 platos, se constataron más hallazgos relacionados a los grados de funcionalidad.

En primer lugar, se les asignó el grado uno de funcionalidad solamente a dos platos, ambos casos en los cuales se había identificado tres errores de traducción anteriormente. No obstante, también se encontraron casos en donde el grado mínimo de funcionalidad no estuvo relacionado con la cantidad de errores, tal como el Ejemplo 17, el cual contiene los tres errores, pero obtuvo un grado cuatro de funcionalidad. Además, cabe señalar que estos dos casos correspondían a embutidos (“*saucisse*”, “*saucisson*”, en anexos n.º 16 y 57), por lo que se estimaría que los restaurantes confiaron en la capacidad del comensal de relacionar la grafía similar entre el francés y el español para comprender en qué consistían las preparaciones.

En segundo lugar, existieron dos casos a los cuales se les asignó el grado dos de funcionalidad, los cuales tenían en común el término “masa *choux*”, el cual tal como se ha analizado anteriormente, es un término que causa problemas al no tener un mejor equivalente en español.

En tercer lugar, si bien existieron diversos casos que correspondían al grado 3

de funcionalidad, no demostraron patrones interesantes, en otras palabras, los platos con este grado parecieran ser casos particulares y aislados, pues no se logró identificar ningún patrón en común entre estos; por lo tanto, se mencionaran ejemplos, pero se omitirá su discusión. Algunos ejemplos de grado de funcionalidad 3 son, “*Foie Gras*” (Castillo Forestal, n.º 9) y “*Vol au Vent de Locos*” (Baco, n.º 29). Sin embargo, en el grado 4 de funcionalidad sí que existen posibles patrones en común, ya que, la gran mayoría de los platos presentes en el corpus forman parte de este grado de funcionalidad. Esta situación se pudo deber a la presencia de elementos culturales en los títulos de los platos, como ocurrió con las diferentes presentaciones de “*Boeuf Bourguignon*” (revisar anexo n.º 31 al 37). Asimismo, también puede tener relación con la omisión de traducción de ciertos elementos de menor importancia del plato, tales como guarniciones, salsas o decoraciones.

Finalmente, entre los platos a los cuales se les asignó el grado máximo de funcionalidad, se constató que correspondían a platos que no contenían una carga cultural relevante, tales como “sopa de cebolla” o “crema de zapallo”, o que correspondían a equivalentes acuñados, los cuales podrían ser asimilados de mejor manera por los comensales, como por ejemplo “*crème brûlée*” o “mousse”. Por otra parte, se debe enfatizar en que no existió una relación entre los platos que no tuvieron errores de traducción y el grado máximo de funcionalidad, ya que

existieron platos que obtuvieron un grado 5 de funcionalidad incluso cuando presentaron uno o dos errores (ver anexo n.º 21 y n.º 13, respectivamente).

A continuación, se presentarán distintos platos, nuevamente, cabe recalcar que los ejemplos serán presentados de manera íntegra, tal como están escritos en los menús, y categorizados según la tabla creada para analizar el grado de funcionalidad de la traducción.

Plato	Grado de funcionalidad	Justificación
Saucisson Porción de saucisson artesanal.	1	El problema de este plato no es que se haya utilizado un préstamo como título, sino que, al proveer una descripción de la composición de este, se emplea el mismo préstamo sin más detalles. El establecer que es un producto artesanal no da indicios de sus ingredientes ni modo de preparación, por lo que un comensal que no conozca la lengua francesa no sabría deducir inmediatamente el nombre del plato, a menos que se recurra a un diccionario en línea, lo cual no es el ideal en este tipo de textos. Por consiguiente, se establece que este plato carece de toda funcionalidad, en otras palabras, no

		informa sobre el producto ni lo promociona.
Eclair a la creme d'amande Masa choux relleno de crema mousseline de almendras.	2	Este caso podría parecer similar al ejemplo del grado 1 de funcionalidad. Sin embargo, la diferencia radica en que, si se informan los ingredientes principales y, en cierto modo, la manera en que se elabora este postre. No obstante, pese a que la descripción contenga estos elementos, se utilizan palabras que poseen un grado de especialidad que no manejaría una persona sin conocimientos culinarios ni conocimiento de la lengua francesa. Por ejemplo, el término masa <i>choux</i> (ver Ejemplo 16) y crema <i>mousseline</i> no son explícitos para una persona hispanohablante. Tras haber establecido estos criterios, este plato corresponde al grado 2 de funcionalidad. Asimismo, esta categorización se debe al título del plato, ya que se considera que “ <i>eclair</i> ”, al ser uno de los postres distintivos de la pastelería francesa, podría ser reconocido por personas familiarizadas con el tema.
Vol Au Vent de Locos Con su salsa.	3	En “ <i>Vol au Vent</i> de Locos” se logra explicar de manera correcta el

<p>Crujiente vol au vent de hojaldre relleno de cremosa bechamel y láminas de locos frescos.</p>		<p>ingrediente principal de la preparación y su acompañamiento. Sin embargo, existen problemas con los demás elementos, por ejemplo, no se explica con claridad de que se trata el “<i>vol au vent</i>”; del mismo modo, tampoco se entiende con mucha claridad cómo los locos forman parte de este plato.</p>
<p>Boeuf Bourguignon Carne de res marinada 24 horas en vino tinto y cocinada por 4 horas con cebollas, tocino, zanahorias, champiñones y hierbas.</p>	<p>4</p>	<p>En este caso, se logra explicar exitosamente “<i>boeuf bourguignon</i>” y casi todos los elementos son traspasados de la LO hacia la LM. De este modo, se logra entender claramente la preparación, los ingredientes principales y los acompañamientos. Sin embargo, existe información secundaria, sin incidencia en la comprensión del plato, que no logra ser traspasada; en específico, la carga cultural de <i>bourguignon</i> y como esta se relaciona directamente con el origen e historia del plato (carne preparada con vino de borgoña).</p>
<p>SOUPE À L'OIGNON Clásica sopa de cebollas caramelizadas con fondo de vacuno, perejil y 3 tostadas de pan baguette gratinado con queso mantecoso.</p>	<p>5</p>	<p>“<i>Soupe à l'oignon</i>” es un ejemplo ideal de un plato que cumple con la categoría máxima del grado de funcionalidad. En este caso, podemos ver como todos los elementos del plato son traspasados de</p>

		<p>la LO hacía la LM. Desde la descripción que logra explicar la preparación, los ingredientes principales y los acompañamientos de forma clara. De hecho, “<i>soupe à l’oignon</i>” no posee carga cultural en su nombre (como lo sería algún gentilicio o algún elemento propio del francés), por lo que la traducción puede ser totalmente transparente y natural desde la LO hacía la LM.</p>
--	--	---

Tabla 19. Ejemplos según grado de funcionalidad

7. CONCLUSIONES Y PROYECCIONES

El objetivo de la presente investigación consistió en analizar la traducción de las cartas o menús de restaurantes de cocina francesa en Chile ofrecidos durante el segundo semestre del 2024, desde su idioma “original”, el francés, hacia el español. Por lo tanto, se formuló la siguiente pregunta de investigación “¿Qué fenómenos traductológicos ocurren en las traducciones del francés al español de platos de diferentes restaurantes de comida francesa?”

A modo de conclusión de este estudio, se puede mencionar que se cumplió con el objetivo propuesto al inicio de esta investigación, el cual consistió en la identificación y estudio de los fenómenos traductológicos dentro del área de la gastronomía.

Al considerar los resultados de este estudio, se puede confirmar la presencia de distintos fenómenos traductológicos en los menús de restaurantes de comida francesa en Chile, como, por ejemplo, las técnicas de traducción utilizadas, los errores de traducción o el grado de funcionalidad de los platos en relación con el encargo. Entonces, para poder ahondar en el proceso realizado, es necesario repasar los objetivos secundarios; en primer lugar, se seleccionaron los platos, que en su mayoría presentaban una carga cultural relevante; después, se clasificaron exitosamente los platos, basándose en distintas características, por

ejemplo, su posición en el menú (entrada, plato de fondo o postre); posteriormente, se lograron identificar siete de las dieciocho técnicas de traducción propuestas en la taxonomía de Molina (2006) con predominancia del préstamo y descripción, en cambio, no se logró identificar ninguno de los equivalentes propuestos por Orozco (2014); adicionalmente, se evaluaron las traducciones según la clasificación de errores de Nord (2019), siendo ERRLIN, ERRSIT y ERRCUL las categorías utilizadas en el estudio, con predominancia del ERRLIN; finalmente, se tomó en cuenta la funcionalidad de la traducción de los platos, donde se consideró como factor principal la cantidad de elementos que lograron ser traspasados exitosamente de la LO hacía la LM.

Asimismo, se categorizaron los platos mediante una tabla que mide su nivel de funcionalidad, donde se consideraron distintos aspectos de los platos como factores de medición, desde la preparación, ingredientes principales, acompañamientos, etc. De igual manera, se comprobó que existieron casos para cada categoría de la tabla, que va desde el 1 al 5 (1 el menos funcional y 5 el más funcional). Según los resultados de la investigación, los grados de funcionalidad 4 y 5 fueron los más predominantes, por una parte, el grado 5 predominó en platos que no tenían una carga cultural relevante que pudiese evitar la traducción transparente del término; por otra parte, el grado 4 predominó en platos con cargas culturales importantes (por ejemplo, gentilicios) que, por distintos motivos, como el tipo de texto, no pudieron ser correctamente traspasados de la LO a la LM. Además, se pudo confirmar que ambos platos con

categoría 1 tenían la combinación de los tres errores de traducción, demostrando una posible conexión entre los errores y la funcionalidad de traducción. Del mismo modo, se evidenció la relación entre las técnicas de traducción y la funcionalidad, por ejemplo, todos los equivalentes acuñados formaron parte de la categoría 5 de funcionalidad de traducción.

Este estudio no solo logró identificar la presencia de los elementos traductológicos de distintos menús de restaurantes de comida francesa, sino que también logró identificar y ahondar en la relación que tienen estos elementos entre sí, por ejemplo, y como se acaba de mencionar, la incidencia de la técnica de traducción y el error de traducción en el grado de funcionalidad. Del mismo modo, gracias a los resultados obtenidos en este estudio, se logra contrastar el matiz entre algunos errores que forman parte de la misma categoría, pero que tienen una incidencia distinta dentro del grado de funcionalidad, por ejemplo, casos donde platos con los tres errores de traducción cayeron en la categoría 4, mientras que otros casos de platos con los tres errores estaban en la categoría 1. Por lo tanto, se logra dar pie a distintas proyecciones, como, por ejemplo, la posibilidad de nuevos estudios que puedan profundizar en la funcionalidad de la traducción dentro del campo gastronómico y en los factores que pueden afectarla.

Del mismo modo, es posible mencionar más proyecciones que pueden salir de este estudio, por ejemplo, sería beneficioso replicar este estudio con la inclusión de entrevistas a personas con distintos grados de conocimiento de la lengua francesa, puesto que de esta manera se podría evaluar mejor el grado de funcionalidad de cada plato, en otras palabras, sería posible saber realmente en qué medida los términos en francés dificultan la comprensión de un plato. Asimismo, al realizar entrevistas sería posible comprobar si los ERRLIN pasan desapercibidos o no dentro de un grupo de personas hispanohablantes. Con respecto a los errores de traducción, podría realizarse un nuevo análisis en el cual se tome como parámetro los encargos de traducción reales para cada restaurante. De este modo, la clasificación de los ERRCUL sería más precisa. Además, al conseguir la información sobre los encargos de traducción, se podría deducir cuáles restaurantes acudieron a un traductor para redactar sus cartas, y, por ende, surgirían nuevas problemáticas para futuras investigaciones. Por otra parte, en algunos menús no solo se incluían las traducciones al francés, sino también hacia al inglés, o, al menos contenían un término en otro idioma que correspondía a aquellos incluidos en esta investigación (por ejemplo, el italiano), por lo que sería interesante comparar las diferentes traducciones para un mismo plato. De igual manera, se podría analizar la influencia que estos términos extranjeros podrían tener dentro de la capacidad del comensal de comprender el plato. Finalmente, habría sido interesante relacionar los fenómenos

traductológicos encontrados con la calidad de la traducción, pero se necesitan más estudios para sustentar ese tipo de análisis.

8. REFERENCIAS

Aguilar, B. (2015). *Técnicas de traducción*. Laguerce.

Anoeta, F. (2015). *La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano*. Trabajo de fin de grado. Universitat Autònoma de Barcelona.

Briones, F. (2006). Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: El caso de René F. Le Feuvre. *Universum*, 21(2). <https://doi.org/10.4067/s0718-23762006000200008>.

Bugnot, M. (2006). La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español). *TRANS: Revista de Traductología*, Volumen 10, 9-22.

Buthmann, S. (2013). *Un concepto ampliado de traducción especializada*. AnMal Electrónico 34. Universidad de Malaga

Byrne, J. (2012). *Scientific and technical translation explained. A nuts and bolts guide for beginners*. Routledge

Calvi, M. (2005). Los términos culturales en los diccionarios bilingües de español e italiano: el caso de autonomía y sus derivados. En L. Luque (ed.), *Léxico español actual: Actas del I Congreso internacional de léxico español actual, Venecia-Treviso, 14-15 de marzo de 2005* (pp. 49-70). Università Ca'Foscari di Venezia.

- Calvi, M., Mapelli, G. (2010). *La presencia de términos culturales en las páginas web de turismo*. Actas XVI Congreso Asociación Internacional de Hispanistas.
- ChenY., LiL. (2022). Análisis comparativo de las traducciones de metáforas al español y al inglés en Xi Jinping: La gobernación y administración de China desde la perspectiva de la teoría del Skopos. *Opuntia Brava*, 14(2), 332-346. Recuperado a partir de <https://opuntiabrava.ult.edu.cu/index.php/opuntiabrava/article/view/1584>
- Cherubim, D. (1980). Abweichung und Sprachwandel. En D. Cherubim (ed.), *Fehlerlinguistik: Beiträge zum Problem der sprachlichen Abweichung* (pp. 124-152). Niemeyer.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture, A History of Food and People*. John Wiley & Sons, Inc.
- Cruces, S. (2001). El origen de los errores en traducción. En E. Real, D. Jiménez, D. Pujante y A. Cortijo (eds.), *Écrire, traduire et représenter la fête* (pp. 813-822). Universitat de València.
- Curell, C., González, M. (2014). La traducción de los 'realia' en la literatura de viajes. *Nerter. Revista dedicada a la literatura, al arte y al conocimiento*. 23-46.

- Degado, F., Peña, C. (2022). *Análisis de la traducción de segmentos marcados culturalmente de la película Encanto en alemán, francés y español*. Tesina de pregrado. Universidad de Concepción.
- Dominguez, A. (2017). *Deliciosa traducción. Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de los procedimientos según la tipología textual*. Trabajo de fin de grado. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Dubertrand, R. (2019). Las relaciones entre Francia y Chile, ayer y hoy: Especial 100 años de las Relaciones Internacionales. *Estudios Internacionales*, 51(194), 211-218.
- ElHerch Mounmi, S. (2017). Turismo y traducción gastronómica: Estudio de las cartas del restaurante cordobés Noor (Español-francés). *Estudios Franco-Alemanes*, Volumen 9, 33-43. Universidad de Córdoba.
- ElHerch Mounmi, S. (2021). La traducción de textos gastronómicos (español-francés-árabe): análisis de culturemas y propuesta de traducción. *Skopos*, Volumen 12, 121-136
- Faber, P. (2010). *Terminología, traducción especializada y adquisición de conocimiento*. Universidad de Granada.
- Farina, A. (2011). "Les 'Realia francophones' dans les dictionnaires : le modèle d'une traduction exotisante". *Études de linguistique appliquée* 164, 465-478.

- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro (El gusto, la cocina y el cuerpo)*. Traducción de Mario Merlino. Editorial anagrama Barcelona.
- Gamero, S. (2001). *La traducción de textos técnicos: Descripción y análisis de textos (alemán-español)*. Grupo planeta.
- González, M. (2003). *Tareas para el aprendizaje interactivo de la traducción especializada*. Editorial Octaedro, S.L. España.
- González, P. (2012). *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico*. (Tesis doctoral). Universitat Politècnica de València. <http://hdl.handle.net/10251/17501>
- Gouadec, D. (1981). Paramètres de l'évaluation des traductions. *Meta*, 26(2), 99-116.
- Gouadec, D. (1989). Comprendre, évaluer, prévenir : pratique, enseignement et recherche face à l'erreur et à la faute en traduction. *TTR: traduction, terminologie, rédaction*, 2(2), 35-54.
- Gutiérrez, C. (2012) *Historia de la gastronomía*. Red Tercer Milenio.
- Hoang, V. (2006). *Translation: Theory and Practice – A Textbook for Senior Students of English*. Vietnam Educational Publishing House.
- House, J. (2013). Quality in Translation Studies. En C. Millán y F. Bartrina (eds.), *The Routledge Handbook of Translation Studies* (pp. 834-855). Routledge.

- Huang, S. (2008). *La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual*. Tesinas del màster propio Màster de Traducción e Interpretación Profesional Chino-Español. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Hurtado, A. (2011). *Traducción y Traductología: Introducción a la Traductología* (5a. ed.). Ediciones Cátedra.
- Ivanovic, C. (2004). *Nueva cocina chilena: culinaria e identidad*. Memoria para optar al título de Antropóloga Social. Universidad de Chile.
- Koby, G. S., Fields, P., Hague, D., Lommel, A., & Melby, A. (2014). Defining Translation Quality. *Revista Tradumàtica*, 12, 413-420.
- Kupsch-Losereit, S. (1986). Scheint eine schöne Sonne? oder: Was ist ein Übersetzungsfehler?. *Lebende Sprachen*, 31(1), 12-16.
- Lachat, C. (2003). *Estrategias y problemas de traducción*. Tesis doctoral. Universidad de Granada.
- Larousse. (2011) *Larousse Gastronomique en español*. Larousse Editorial.
- López, I. (2016). *The translation of gastronomy terminology in travel guides (Spanish-English)*. Trabajo de fin de grado. Universidad de Alcalá.
- Lothar, K. (1975). *Menus: Analysis and Planning*. CBI Publishing Company.

- Luque, L. (2009). Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?. *LanguageDesign*, 11, pp. 93-120.
- Mayoral, R. (2004). *Lenguajes de especialidad y traducción especializada*. Universidad de Granada.
- Mayoral, R., Díaz, O. (2011). *La traducción especializada y las especialidades de la traducción*. Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I.
- Memoria Chilena. (s.f.) Cocina chilena.
<https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3340.html#presentacion>
- Milcu, M. (2018). La traduction du langage gastronomique : Enjeux et défis en Boldea, J., Buda, D-M., Sigmirean, C. (Eds.) *Mediating globalization: Identities in Dialogue*. Archipelag XXI Press.
- Molina, L. (2006). *El otoño del pingüino: análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*. Castellón de la Plana: Publicaciones de la Universitat Jaume I
- Newmark, P. (2010). *Manual de traducción* (6a. ed.). Ediciones Cátedra.
- Nida, E, (1945). Linguistics and Ethnology in Translation-Problems. *WORD*, 1(2), 194-208.
- Nida, E., Taber, C. (1982). *The Theory and Practice of Translation*. E. J. Brill.

- Nord, C. (1996). El error en la traducción: categorías y evaluación. En Hurtado, A. (Ed.), *La enseñanza de la traducción* (pp. 91-107). Publicacions de la Universitat Jaume I.
- Nord, C. (2005). *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis* (2a. ed.). Editions Rodopi BV.
- Nord, C. (2009). El funcionalismo en la enseñanza de traducción. *Mutatis Mutandis*, 2(2), 209–243.
- Nord, C. (2018). *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained* (2a. ed.). Routledge.
- Nord, C. (2019). *Traducir Funciones: Manual de enseñanza y autoaprendizaje*. Ediciones UC.
- Nord, C. (2022). Funcionalismo. ENTI (Enciclopedia de traducción e interpretación). AIETI. https://www.aieti.eu/enti/functionalism_SPA/
- Orozco, M. (2000). *Instrumentos de medida de la adquisición de la competencia traductora: construcción y validación*. Tesis doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Orozco, M. (2014). Propuesta de un catálogo de técnicas de traducción: la toma de decisiones informada ante la elección de equivalentes. *Hermēneus*, 16, 233-264.

- Pereira, E. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Editorial Universitaria.
- Presas, M. (1996). *Problemes de traducció i competència traductora*. Tesis doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Presch, G. (1980). Über schwierigkeiten zu bestimmen, was als fehler gelten soll. En D. Cherubim (ed.), *Fehlerlinguistik: Beiträge zum Problem der sprachlichen Abweichung* (pp. 224-252). Niemeyer.
- Pym, A. (1992). Translation error analysis and the interface with language teaching. En C. Dollerup y A. Loddegaard (eds.), *The teaching of translation* (pp. 279-288). John Benjamins.
- Ramos, M., Pérez, L. (2012) Problemas de traducción y equivalencia (español-inglés-francés) en la oferta culinaria de restaurantes de Castilla y León en M. Salinero & E. González (eds.) *Vino y alimentación: estudios humanísticos y científicos* (pp. 337-353). Universidad de Valladolid.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.7 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [04-07-2024].
- Reyes, C. (2016). *Viaje al sabor: Crónicas gastronómicas de un Chile que no conoces*. Ediciones B.

Rodriguez, R. (2007). *La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)*. Università degli Studi di Verona.

Signewords. (s.f.). Servicio de traducción gastronómica.

<https://signewords.com/es/servicios-traduccion-profesional/traduccion-gastronomica/>

Tripadvisor. (s.f.) Búsqueda de restaurantes en Santiago de Chile, utilizando el filtro de comida francesa. En Tripadvisor.
<https://www.tripadvisor.cl/FindRestaurants?geo=294305&cuisines=5086&establishmentTypes=10591&broadened=false>

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2010). Fifth Session of the Intergovernmental Committee (5.COM).
<https://ich.unesco.org/en/5com#summary-records-and-decisions>

Vásquez, A. (2016). El error de traducción en la localización de videojuegos: El caso de Breath of Fire: Dragon Quarter. *SENDEBAR* N°17. pp. 267-297.

Vermeer, H. (1983). Translation theory and linguistics. *Näkökohtia kääntämisen tutkimuksesta*, 1-10.

Vermeer, H. (1989). *Skopos and commission un translational action*. Helsinki: Yo Finn Lectura Ab.

Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility, A History of Translation*. Routledge.

Williams, M. (2009). Translation Quality Assessment. *Mutatis Mutandis*, 2(1), 3-23.

Wilss, W. (1982). *The Science of Translation: Problems and Methods*. Narr.

9. ANEXOS

9.1. Anexo entradas

Nº	Restaurante	Plato	Técnica(s) de traducción del título	Técnica(s) de traducción de la bajada	Error(es) de traducción	Grado de funcionalidad
1	La cascade	<p>Arancinni Vert</p> <p>Croquetas de risotto verde acompañadas de un duo de salsa jurancon y pimienta verde con encurtidos hechos en casa, zahanorias dill y cebollas al oporto.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRSIT	4
2	Normandie	<p>Choux au fromage cremoux et fourrée au confit de canard</p> <p>2 panes de queso de cabra cremoux madurado rellenas de confit de pato con salsa de limón (queso</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRSIT	4

		crema, crema de leche y limón).				
3	La peluquería francesa	Crema de Zapallo Crema de zapallo, zapallo glaseado en mantequilla y reducido en caldo de madre María con quinoa inflada, microgreens y salsa liaison.	Sin técnica	Sin técnica	Sin errores	4
4	La cascade	Empanadas Provençal Tres tipos de empanaditas de masa de hoja en una preraracion provençal del pulpo y tomates confitados, camarón y salsa bechamel y champignon con queso mantecoso.	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRCUL	4
5	Baco	Ensalada de Chèvre “Chaud”	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRSIT ERRCUL	4

		<p>Con Tomates Deshidratados y Semillas.</p> <p>Queso de cabra gratinado acompañado de lechugas frescas, tomate deshidratado y queso de cabra desmenuzado, aderezado con un ligero dressing de sidra y aceite de oliva terminada con un toque de hierbas provenzales y semillas de girasol.</p>				
6	Los canallas	<p>ENSALADA NICOISE</p> <p>Ensalada de atún marinado con hierbas, huevo duro, tomate cherry, papas semillas, papas chips camotes, cebollas encurtidas, cebolla frita, mix de lechugas, dressing de</p>	Traducción en español + préstamo	Descripción	ERRSIT ERRLIN	4

		aceitunas y alcaparras encurtidas.				
7	Le flaubert	Ensalada Niçoise Una ensalada muy de «Bistrot». Atún, anchoas, aceitunas, huevo duro, tomate, porotos verdes y papas cocidas sobre fondo de lechuga.	Traducción en español + Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRLIN	4
8	Le bistrot	ESCARGOTS À L'ALSACIENNE DOUZAINÉ/DO CENA Caracoles al alsaciana (lleva ajo).	Préstamo + Traducción en español	Calco	ERRSIT ERRLIN	3
9	Restaurante del Castillo Forestal	Foie Gras Foie de pato acompañado de tostadas y chutney de frutos rojos.	Préstamo	Descripción	ERRSIT ERRLIN ERRCUL	3
10	Le bistrot	PÂTE DE CAMPAGNE MAISON	Préstamo	Traducción literal +	ERRSIT ERRLIN	3

		paté de campo casero, compota de cebollas confitadas.		Amplificación	ERRCULL	
11	Le flaubert	Pâté Maison Hecho en casa acompañado con tostadas. Preparado a base de carne de cerdo, panita de ave, jamón y condimentos.	Préstamo	Descripción	ERRSIT ERRCULL	3
12	La cascade	Pulpo Provenzal Pulpo salteado en mantequilla, ajo y perejil, flambeado al Jerez.	Traducción literal	Descripción	Sin errores	5
13	La peluquería francesa	Quiche Lorraine Tarta rellena, típico de la cocina francesa, tocino, cebolla estofada y un suave salsa royal. Acompañado de ensalada del huerto	Equivalent e acuñado	Descripción	ERRSIT ERRLIN	5

14	Amandine	<p>Salade Caesar de Poulet</p> <p>Pechuga grillada de ave, tocino crocante, queso grana padano, crutones, anchoas, lechuga cortina y aderezo César.</p> <p>Grilled chicken breast, crispy bacon, grana padano cheese, croutons, anchovies, gem lettuce and Caesar dressing.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4*
15	Amandine	<p>Salade de Langoustines et son Napage</p> <p>Langostinos cubiertos con salsa de champagne, brunoise de palta y tomate, hongos enoki, mix de hojas verdes y dressing de la casa.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRSIT	4

		<p>Prawns covered with champagne sauce, brunoise avocado and tomatoes, enoki mushrooms, mix of green leaves and homemade dressing.</p>				
16	Aligot	<p>Saucisson</p> <p>Porción de saucisson artesanal.</p>	Préstamo	Préstamo	ERRSIT ERRLIN ERRCUL	1
17	Amandine	<p>Sopa de Cebolla / Onion Soup</p> <p>Clásica sopa francesa de cebolla, caldo de carne y demi glace acompañada de pan de molde gratinado con queso.</p> <p>Classic french onion soup, beef broth and demi glace served with mozzarella</p>	Calco	Descripción	ERRSIT ERRLIN	4

		and grana padano cheese.				
18	Aligot	<p>Sopa de Cebolla</p> <p>Receta Francesa, Sopa gratinada con queso con fondo de carne.</p> <p>Clásica sopa de cebolla francesa, elaborada con un rico caldo de carne, cebolla caramelizada y un toque de tomillo y laurel. Gratinada con queso Comté y servida con tostadas crujientes.</p>	Calco	Descripción	Sin errores	5
19	Baco	<p>Sopa de Cebolla</p> <p>Receta Francesa, Sopa gratinada con queso con fondo de carne.</p> <p>Clásica sopa francesa,</p>	Calco	Descripción	Sin errores	5

		elaborada a base de un caldo de cebollas caramelizadas, carne y un toque de tomillo y laurel. Sobre ella tostada de baguettes gratinada con queso Emmental.				
20	La peluquería francesa	Sopa de Cebolla Sopa de Cebolla, Un clásico de la cocina francesa al estilo Boulevard Lavaud.	Calco	Descripción + Amplificación	Sin errores	4
21	Normandie	Soupe à l'oignon Sopa de cebolla hecha en base de caldo de carne con crutón y mozzarella gratinado.	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5
22	Le bistrot	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	Préstamo	Calco	ERRLIN	5

		Sopa de cebolla gratinada.				
23	Le flaubert	<p>Soupe à l'Oignon</p> <p>Clásica sopa francesa, con cebollas bien cocidas en vino tinto y concentrado de huesos de vacuno. Una tostada de queso la corona en su paso por el horno. Un incondicional de nuestra carta desde nuestros comienzos en el año 1995.</p>	Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRLIN	5
24	Los canallas	<p>SOUPE À L'OIGNON</p> <p>Clásica sopa de cebollas caramelizadas con fondo de vacuno, perejil y 3 tostadas de pan baguette gratinado con queso mantecoso.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

25	Restaurant e del castillo forestal	<p>Soupe à l'Oignon</p> <p>Sopa de cebolla con vino blanco y tostadas gratinadas de queso Gruyère por encima.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5
26	Restaurant e del Castillo Forestal	<p>Soupe de Champignons</p> <p>Sopa de champiñones con su tostada de gruyere.</p>	Préstamo	Descripción	ERRSIT ERRLIN	4
27	Normandie	<p>Tartare de saumon coupé au couteau</p> <p>Salmón en cubos con brotes, palta, alioli de limón (va con tostadas con aceite de oliva, un cuarto de limón de pica)</p>	Préstamo	Descripción	ERRSIT	4
28	Aligot	<p>Terrine de Cerdo</p> <p>Carne de cerdo picada y aderezada con especias.</p>	Préstamo + Traducción en español	Descripción	ERRLIN	4

		<p>Terrine hecha en casa, elaborada con diferentes cortes de cerdo, marinados en coñac y hierbas aromáticas. Horneada lentamente hasta alcanzar una textura suave.</p>				
29	Baco	<p>Vol Au Vent de Locos Con su salsa.</p> <p>Crujiente vol au vent de hojaldre relleno de cremosa bechamel y láminas de locos frescos.</p>	Préstamo + Traducción en español	Préstamo + Descripción en español	ERRSIT ERRLIN	3
30	Los canallas	<p>VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS (CARACOLES) Ragout de caracoles, salsa cremosa de champiñones, puré de papas sobre masa philo, acompañados</p>	Préstamo + Traducción en español	Descripción	ERRSIT ERRCUL ERRLIN	3

		de verduras de temporada: brócolis, arvejas o habas, cherry, espárragos, kale, aceite oliva, coliflor salteadas al perejil.				
--	--	--	--	--	--	--

9.2. Anexo platos de fondo

N°	Restaurante	Plato	Técnica(s) de traducción del título	Técnica(s) de traducción de la bajada	Error(es) de traducción	Grado de funcionalidad
31	Los canallas	BOEUF BOURGUIGNON Estofado de carne al vino tinto acompañado de zanahorias, cebollín, champiñones, tocino crispy y perejil.	Préstamo	Descripción	ERRLINA	4

32	Restaurante del castillo forestal	<p>Boeuf Bourguignon</p> <p>Carne de res marinada 24 horas en vino tinto y cocinada por 4 horas con cebollas, tocino, zanahorias, champiñones y hierbas.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
33	Aligot	<p>Boeuf Bourguignon</p> <p>Carne de Res, Tocino y Champiñón.</p> <p>Clásica receta de carne de res cocinada por horas en vino tinto, zanahorias, champiñones y panceta.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
34	Le bistrot	<p>BOEUF BOURGUIGNON</p> <p>Estofado de vacuno en vino tinto</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4

35	La cascade	<p>Boeuf Bourguignon</p> <p>Receta tradicional francesa de vacuno al vino tinto y champiñones. Esta receta se realiza durante tres horas a fuego lento en ollas de acero francés.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
36	Baco	<p>Boeuf Bourguignon</p> <p>Sobre Papas Confitadas, Tocino y Champiñón.</p> <p>Clásica receta de carne de res cocinada por horas en vino tinto, zanahorias, champiñones y panceta, acompañado de papas confitadas.</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
37	La peluquerí	<p>Boeuf Bourguignon</p>	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4

	a francesa	Suaves cortes de vacuno estofado junto con champiñones parís, cebollitas perla, panceta ahumada, verduritas del huerto y vino tinto reserva.				
38	Le bistrot	CANARD À L'ORANGE Pato (trutro) con salsa de naranja, Potatoes.	Préstamo	Descripción	ERRLIN ERRSIT	3
39	Los canallas	CONFIT DE CANARD 200gr de pato confitado, ciboulette, mantequilla. Acompañado de papas salteadas, cebollas y champiñones con gastric de frutas (piña y naranja)	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
40	Amandine	Confit de Canard	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

		<p>Pierna de pato confitada en su propia grasa, papas fritas, champiñones salteados y cebolla asada.</p> <p>Confied leg of duck, duck fat fried potatoes and mushrooms cubes, grilled onion.</p>				
41	Normand e	<p>Confit de canard maison</p> <p>Pierna de Pato preparada en su propia grasa con compota de manzana.</p>	Préstamo	Descripción + Reducción	ERRLI N	4
42	Baco	<p>Confit de Canard</p> <p>Con Papas y Champiñones.</p> <p>Confit (muslo) de pato cocinado lentamente en</p>	Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRC UL	5

		<p>su propia grasa, logrando una textura tierna y un sabor intenso. Servido sobre una cama de champiñones salteados y papas doradas en la misma grasa del pato. Una experiencia clásica de la cocina francesa.</p>				
43	La cascade	<p>Confit de Canard</p> <p>Muslo confitado en grasa de pato acompañado de coulis de berries, cebolla caramelizada, puré de camote y salsa de Oporto. Muslo de pato importado de la costa sudoeste de Landas, País Vasco francés.</p>	Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRLI N	4

44	Restaurante del castillo forestal	Confit de Canard Muslo de pato confitado en su propia grasa acompañado de salsa bigarade y naranja.	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
45	Le flaubert	Confit de Canard Pierna de Pato cocida en su grasa. Se guarda y al momento del consumo se pone al horno para que bote el exceso de grasa y se dore, bañado con salsa agridulce y pimienta verde. Se sirve con un Gratin Dauphinois y dulce de membrillo.	Préstamo	Descripción	ERRSIT ERRCUL	4
46	La peluquería francesa	Confit de Pato a la Naranja	Préstamo + Equivalen	Descripción	ERRLIN	4

		Pierna de pato francés confitado en su grasa y terminado en salsa de naranja con dos papas rostí.	te acuñado			
47	La peluquería francesa	Coq Au Vin Coq Au Vin Criollo, tierno trutro de pollo en cocción con cebollitas perlas, champignon París, setas del huerto y un bouquet garní de perejil, laurel y tomillo fresco, en cocción lenta con vino tinto carmenere	Préstamo	Préstamo + Descripción	ERRLIN ERRCUL	4
48	Le flaubert	Coq Au Vin Un clásico francés, pollo al vino tinto, con champiñones, tocino y cebolla perla. Lo acompaña	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

		dos papas cocidas.				
49	Aligot	Filete de Res “Rôti” al Horno. Filete sellado con hierbas provenzales.	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
50	Amandine	Foie de Poêlé Medallón de hígado de pato, demi-glace y tarta fina de peras. Pan-fried duck liver, with pear tarte fine and duck demi-glace.	Préstamo	Descripción + Reducción	ERRLIN	4
51	Le bistrot	L'ESCALOPE DE POULET GOURMANDE Pechuga de pollo en salsa cremosa con tocinos y champiñones.	Préstamo	Descripción + Reducción	ERRLIN	4

52	Normandíe	<p>Magret de canard (Selon la saison/Arrivage)</p> <p>Pechuga de pato punto rosa acompañado con pure de camote y miso con mini ensaladilla.</p>	Préstamo	Descripción	ERRSIT	4
53	Los canallas	<p>MERLUZA MEUNIÈRE</p> <p>220gr de merluza cocinada a la meunière con vino blanco, mantequilla y limón. Acompañado de papas nativas salteadas.</p>	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
54	La cascade	<p>Merluza Meunière</p> <p>Merluza austral grillada de manera tradicional, en salsa de mantequilla limón, vino</p>	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

		blanco y un toque de ciboulette.				
55	Amandine	<p>Reinette “Amandine”</p> <p>Reineta a la plancha, almendras tostadas en mantequilla Meunière y puré de papas del chef.</p> <p>Grilled pacific pomfret, toasted almonds in Meunière butter and chef's mashed potatoes.</p>	Préstamo	Descripción	ERRSIT ERRLIN	4
56	Restaurante del castillo forestal	<p>Risotto Forestier</p> <p>Risotto de champignones con aceite de trufa</p>	Equivalente acuñado + Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción	ERRLIN	5
57	Aligot	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Saucisse natural sin aditivos</p>	Préstamo	Préstamo + Descripción + Reducción	ERRSIT ERRCUL	1

		acompañada de mostaza Dijon.			ERRLI N	
58	Baco	<p>Steak “Tartar”</p> <p>Filete de Res “CRUDO” con Huevo, Ensalada Verde y Papas Fritas.</p> <p>Filete de vacuno molido y aliñado con especias, servido con yema de huevo pasteurizada.</p>	Préstamo	Descripción	ERRSI T ERRLI N	3
59	Le flaubert	<p>Ternera Bourguignon</p> <p>Ternera cocida lentamente en reducción de vino blanco, champiñones y cebolla perla, acompañada con una porción de arroz.</p>	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLI N	4

60	Normand e	Tournedos Medallón de filete de vacuno envuelto en prosciutto con mantequilla clarificada al eneldo.	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4
----	--------------	--	----------	-------------	--------	---

9.3. Anexo postres

Nº	Restaurante	Plato	Técnica(s) de traducción del título	Técnica(s) de traducción de la bajada	Error(es) de traducción	Grado de funcionalidad
61	Los canallas	CHAUD-FROID Brookie de chocolate (Mix de brownie con galleta) con pasta de vainilla y de maní acompañados de plátanos asados, caramelo	Préstamo	Reducción + Préstamo + Descripción + Amplificación	ERRLIN	3

		salado y frutillas. Pídelo con helado por un adicional de 1.200 pesos.				
6 2	La cascade	Cheescake Elige entre dulce de leche o berries	Equivalente acuñado	Sin técnica	ERRLIN	5
6 3	La peluquería francesa	Copa de Helado Tres deliciosos sabores de helados artesanales, acompañados de moustache de chocolate.	Sin técnica	Sin técnica	ERRLIN	4
6 4	La cascade	Crème Brûlée	Equivalente acuñado	Descripción	ERRLIN	5
6 5	Le flaubert	Crème Brûlée Clásico postre francés. Suave	Equivalente acuñado	Descripción	Sin errores	5

		crema de leche y huevos, con azucarrubia que se carameliza al momento de servir.				
66	Aligot	<p>Crème Brûlée</p> <p>Crema fria de bocado con costra de azúcar caramelizada.</p> <p>Crema horneada a baño maría hasta lograr una textura sedosa y suave. Con una capa de caramelo echo con un fierro ardiente, que se rompe con la cuchara, revelando su interior cremoso y orgásmico.</p>	Equivalente acuñado	Descripción + Amplificación	ERRLIN	5

67	Baco	<p>Crème Brûlée</p> <p>Crema fría de bocado con costra de azúcar caramelizada.</p> <p>Crema horneada a baño maría hasta lograr una textura sedosa y suave. Con una capa de caramelo hecho con un fierro ardiente que se rompe con la cuchara, revelando su interior cremoso y orgásmico.</p>	Equivalente acuñado	Descripción + Amplificación	ERRLIN	5
68	Normandie	<p>Crème Brûlée</p> <p>Crema horneada a base de yema y crema, caramelizada</p>	Equivalente acuñado	Descripción	ERRLIN	5

		a con azúcar en la superficie				
6 9	Le bistrot	CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	Equivalen te acuñado	Equivalente acuñado	ERRLIN	5
7 0	Amandine	Crème Brûlée De vainilla. Vanilla.	Equivalen te acuñado	Sin técnica	ERRLIN	5
7 1	Restauran te del castillo forestal	Crème Brûlée La famosa crème brûlée francesa con Vainilla de Madagascar .	Equivalen te acuñado	Equivalente acuñado + Amplificació n	ERRLIN	5
7 2	Le flaubert	Crêpes Suzette Típico postre francés. Dos Crêpes tibios sobre salsa de naranja y	Préstamo	Descripción	ERRLIN	4

		mantequilla, flambeados en cocina con licor de naranja.				
7 3	Restaurante del castillo forestal	Eclair a la creme d'amande Masa choux relleno de crema mousseline de almendras.	Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción	ERRSIT ERRLIN	2
7 4	Amandine	Millefeuille de Vanille et Frambroises Capas de milhojas relleno con pastelera al amaretto y frambuesas frescas. Layers of mille-feuille stuffed with amaretto-vanilla cream and	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

		fresh raspberries.				
75	Normandie	Moelleux au chocolat (Chaud) Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla.	Préstamo	Descripción + Reducción	ERRSIT	4
76	Le bistrot	MOUSSE AU CHOCOLAT Mousse de chocolate	Préstamo	Equivalente acuñado	ERRLIN	5
77	Restaurante del castillo forestal	Mousse au chocolat Mousse de chocolate 70% cacao con crema chantilly de vainilla y galleta de cacao.	Préstamo	Equivalente acuñado	ERRLIN	5
78	Baco	Mousse au Chocolat Suave postre de chocolate con 65% de cacao.	Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción + Amplificación	ERRLIN	5

		<p>Mousse de chocolate ecuatoriano sin azúcar añadido, elaborado solamente con huevos, crema y leche. Una textura suave y aterciopelada que se derrite en la boca, revelando la calidad del chocolate.</p>				
79	Aligot	<p>Mousse Chocolat</p> <p>Suave postre de chocolate con 65% de cacao.</p> <p>Mousse de chocolate ecuatoriano, elaborada solamente con huevos, crema y leche. Una</p>	Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción + Amplificación	ERRLIN	5

		textura suave y aterciopelada que se derrite en la boca, revelando la calidad del chocolate sin azúcar añadido.				
80	La cascade	Mousse de Chocolate	Equivalente acuñado	Sin técnica	Sin errores	5
81	Los canallas	PARIS BREST Masa choux rellena de mousse de avellanas, gel de frambuesas, almendras tostadas y azúcar flor	Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción	ERRSIT ERRLIN	2
82	La peluquería francesa	Popurrí de Postres Popurrí de Postres, selección de postres de la pâtissière	Equivalente acuñado	Equivalente acuñado + Préstamo	ERRSIT ERRLIN	3

8 3	Aligot	<p>Sorbet</p> <p>Helado Limón de Pica o Frutos Rojos.</p> <p>Dos delicadas quenelles, una de vibrante limón de pica y otra de intensos frutos rojos, se encuentran en un equilibrio perfecto de sabores. La acidez refrescante del limón de pica contrasta con la dulzura natural de los frutos rojos, creando una experiencia sensorial única. Un postre ligero y elegante,</p>	Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRLIN ERRSIT ERRCUL	3
--------	--------	---	----------	--------------------------------	----------------------------	---

		ideal para cerrar una comida con un toque de frescura y color.				
84	Baco	<p>Sorbet</p> <p>Limón de Pica, Frutos Rojos.</p> <p>Dos delicadas quenelles de sorbet La acidez refrescante del limón de pica contrasta con la dulzura natural de los frutos rojos, creando una experiencia sensorial única.</p>	Préstamo	Descripción + Amplificación	ERRSIT ERRLIN ERRCUL	3
85	Le bistrot	<p>TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE</p>	Préstamo	Equivalente acuñado + Descripción	ERRLIN	4

		Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla				
86	Le flaubert	Tarte Tatin Manzanas acarameladas sobre fondo de masa de hojaldre. Se sirve tibia sola, con crema o helado de vainilla.	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5
87	Normandie	Tarte Tatin Tartaleta de manzanas caramelizadas con helado de vainilla.	Préstamo	Descripción	ERRLIN	5
88	La peluquería francesa	Tiramisú Tiramisú italiano, bizcocho de chocolate bañado en licor de café y ron, con un mouse de queso.	Equivalente acuñado	Equivalente acuñado + Descripción	ERRLIN	5

8 9	Los canallas	VOLCÁN AU CHOCOLAT Coulant de chocolate 56% cacao con almendras tostadas, salsa inglesa, cardamomo y helado de vainilla.	Préstamo	Préstamo + Descripción	ERRSIT ERRLIN ERRCU L	3
9 0	Amandine	Volcán de Sauce Caramel Volcán de dulce de leche, servido tibio con helado de vainilla. Dulce de leche volcano, served luke warm, with vanilla ice cream.	Traducción en español + Préstamo	Descripción	ERRLIN	5

**Todos los platos están escritos tal como se escribieron en el menú original*