

TRAD 6014– Traducción de textos gastronómicos (C02)
L, 5:30 – 8:20 p.m.
Modalidad en línea

Descripción: Traducción de textos relacionados con gastronomía: recetas, menús, críticas gastronómicas, utensilios, métodos, ingredientes, sitios web y blogs de gastronomía.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE: Al completar el curso, el estudiante:

- Traducirá material del ámbito gastronómico del inglés al español de forma tal que el producto final resulte adecuado al encargo y público meta.
- Usará correctamente el metalenguaje de la traducción para justificar sus decisiones traductológicas.
- Aplicará abordamientos teóricos apropiados al análisis de textos relacionados con la cocina.
- Resolverá las dificultades lingüísticas, textuales y temáticas del campo de la gastronomía seleccionando estrategias adecuadas y fuentes confiables.
- Verificará, revisará y corregirá su propio trabajo aplicando la corrección gramatical, el léxico adecuado y las normas de ortotipografía del español o las que se ajusten a los objetivos del encargo.
- Cumplirá con las fechas de entrega, las instrucciones y las especificaciones del encargo.
- Seguirá las guías de estilo y se ajustará a las convenciones aplicables a los tipos textuales más comunes en el ámbito de la gastronomía.
- Aplicará en los proyectos de traducción en los que participe los estándares y los códigos de ética profesional de la industria.

BOSQUEJO DEL CONTENIDO Y DISTRIBUCIÓN APROXIMADA DEL TIEMPO

I.	Discusión del prontuario e introducción al curso	1 hora
II.	Tipos de texto producidos en el campo de la gastronomía	3 horas
III.	Análisis textual: características macro y microtextuales de los tipos de texto más comunes del ámbito gastronómico	11 horas
IV.	Función, expectativas del receptor, intertextualidad, semiótica: i. Presuposiciones sobre conocimiento del lector ii. Sistemas de medida, culturemas iii. Contenido gráfico, diagramación y tipografía	15 horas

V. Toma de decisiones, aplicación de estrategias de traducción: 15 horas
ejercicios

TOTAL 45 horas

ESTRATEGIAS INSTRUCCIONALES:

- Módulos instruccionales interactivos
- Lecturas de artículos profesionales en línea
- Videos instruccionales
- Trabajos en grupo
- Tareas individuales
- Actividades de avalúo
- Actividades prácticas
- Presentaciones orales
- Videoconferencias asincrónicas
- Reuniones sincrónicas

RECURSOS DE APRENDIZAJE O INSTALACIONES MÍNIMOS DISPONIBLES O REQUERIDOS:

- Cuenta en la plataforma institucional de gestión de aprendizaje (Moodle)
- Cuenta de correo electrónico institucional
- Computadora con acceso a internet de alta velocidad o dispositivo móvil con servicio de datos
- Programados o aplicaciones: procesador de palabras, hojas de cálculo, editor de presentaciones
- Bocinas integradas o externas
- Cámara web o móvil con cámara y micrófono

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Asistencia a sesiones sincrónicas	10%
Exámenes, proyectos, prácticas	70%
Trabajo final	20%
Total	100%

ACOMODO RAZONABLE: Según la Ley de Servicios Educativos Integrales para Personas con Impedimentos, todo estudiante que requiera acomodo razonable deberá notificarlo al profesor el primer día de clase. Los estudiantes que reciban servicios de Rehabilitación Vocacional deben comunicarse con el (la) profesor(a) al inicio del semestre para planificar el acomodo razonable y el equipo de asistencia necesario conforme a las recomendaciones de la Oficina de Servicios a Estudiantes con Impedimentos (OSEI) del Decanato de Estudiantes. También aquellos estudiantes con necesidades especiales de algún tipo de asistencia o acomodo deben comunicarse con el (la) profesor(a). Si un alumno tiene una discapacidad documentada (ya sea física, psicológica, de aprendizaje o de otro tipo, que afecte su desempeño académico) y le gustaría solicitar disposiciones académicas especiales, éste debe comunicarse con la Oficina de Servicios a Estudiantes con Impedimentos (OSEI) del Decanato de Estudiantes, a fin de fijar una cita para dar inicio a los servicios pertinentes.

INTEGRIDAD ACADÉMICA: La Universidad de Puerto Rico promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación Núm. 13, 2009-2010, de la Junta de Síndicos) establece que "la deshonestidad académica incluye, pero

no se limita a: acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona incurra en la referida conducta”. Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente. Para velar por la integridad y seguridad de los datos de los usuarios, todo curso híbrido y a distancia deberá ofrecerse mediante la plataforma institucional de gestión de aprendizaje, la cual utiliza protocolos seguros de conexión y autenticación. El sistema autentica la identidad del usuario utilizando el nombre de usuario y contraseña asignados en su cuenta institucional. El usuario es responsable de mantener segura, proteger, y no compartir su contraseña con otras personas.

NORMATIVA SOBRE DISCRIMEN POR SEXO Y GÉNERO EN MODALIDAD DE VIOLENCIA SEXUAL: “La Universidad de Puerto Rico prohíbe el discrimen por razón de sexo y género en todas sus modalidades, incluyendo el hostigamiento sexual. Según la Política Institucional contra el Hostigamiento Sexual en la Universidad de Puerto Rico, Certificación Núm. 130, 2014-2015 de la Junta de Gobierno, si un estudiante está siendo o fue afectado por conductas relacionadas a hostigamiento sexual, puede acudir ante la Oficina de Procuraduría Estudiantil, el Decanato de Estudiantes o la Coordinadora de Cumplimiento con Título IX para orientación y/o presentar una queja”.

SISTEMA DE CALIFICACIÓN: A, B, C, D, F

Adriá, F., Soler, J., & Adriá, A. (2003). *El Bulli: 1998-2002*. Barcelona: El Bulli Books.

Baer, B. J. & C. D. Mellinger, eds. (2020) *Translating Texts: An Introductory Coursebook on Translation and Text Formation*. N.Y.: Taylor and Francis.

Bittman, M., Brackett, A., & Witschonke, A. (2019). *How to Cook Everything: Simple Recipes for Great Food*. New York: Houghton Mifflin Harcourt.

Brillat-Savarin, J. A., & Guibert, M. (1998). *Fisiología del gusto*. Palermo: Sellerio. URL:

<http://catalog.hathitrust.org/api/volumes/oclc/48319630.html>

Bugnot, M^a Ange. La traducción de la gastronomía: textos y contextos. TRANS. Revista de Traductología, [S.l.], n. 10, p. 9-22, oct. 2016. ISSN 2603-6967. Disponible en:<<http://www.revistas.uma.es/index.php/trans/article/view/1066>>. doi:<http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>.

Cabanillas, . R. B., Ginorio, C., & Mercado, C. Q. (2009). *Cocine a gusto*. Río Piedras: Editorial de la Universidad de Puerto Rico.

Child, J., Bertholle, L., Beck, S., & Alfred A. Knopf (Nowy Jork). (2019). *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Alfred A. Knopf.

Delgado, C. (1998). *Diccionario de gastronomía*. Barcelona: Altaya.

Díaz de Villegas, J. L. (2004). *Puerto Rico: La gran cocina del Caribe*. San Juan, P.R: La Editorial de la Universidad de Puerto Rico.

Díaz de Villegas, J. L., Melero, M. J., & Colón, M. (2004). *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean*. San Juan: University of Puerto Rico Press.

Díaz Flores I. (2018). “The Terminology of Puerto Rican Gastronomy: Reflections on its Background and Representation”. *CLINA: An Interdisciplinary Journal of Translation, Interpreting and Intercultural Communication*, 4(2), 181-205. doi:10.14201/clina201842181205

- _____. (2017). La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés. Tesis. Universidad de Salamanca.
- Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef*. Hoboken (New Jersey): Wiley.
- Ducasse, A., & Simon, F. (2001). *Provence of Alain Ducasse*. Paris: Editions Assouline.
- Duprey, S. E. (2005). *Cocina artesanal puertorriqueña*. San Juan: La Editorial de la Universidad de Puerto Rico.
- Duprey, S. E., Homar, S., Lauzardo, A., & Torres, W. (2009). *Puerto Rican Artisanal Cookery*. San Juan: La Editorial de la Universidad de Puerto Rico.
- Farmer, F. M., Cunningham, M., Jarrett, L., & Farmer, F. M. (2011). *The Fannie Farmer Cookbook*. New York: Knopf.
- Fuentes Luque, Adrián (2017) "An approach to analysing the quality of menu translations in southern Spain restaurants," *Journal of Multilingual and Multicultural Development*, 38:2, 177-188, DOI: 10.1080/01434632.2016.1187154.
- Fundación Alicia. (2010). *Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Good Housekeeping Institute & In Marsh, D. E. (1973). *The Good Housekeeping Cook Book*. New York: Hearst.
- Hazan, M., & Kretschmann, K. (2017). *Essentials of Classic Italian Cooking*. New York: Knopf.
- Lewis, E. (2018). *The Taste of Country Cooking*. New York: Knopf.
- Nosrat, S., MacNaughton, W., & Pollan, M. (2017). *Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking*. New York: Simon & Schuster.
- Ortiz Cuadra, C. M. (2006). *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Aranjuez (Madrid): Doce Calles.
- Ortiz Cuadra, C. M. (2016). *Eating Puerto Rico: A History of Food, Culture, and Identity*. DOI: [10.5149/9781469608846_ortzcuadra](https://doi.org/10.5149/9781469608846_ortzcuadra)
- Pépin, J., & Perer, L. (1982). *La Technique: The Fundamental Techniques of Cooking : An Illustrated Guide*. London: Papermac.
- Robuchon, J., & Aduriz, A. L. (2017). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse Editorial.
- Rodríguez Juliá, E. (2005). *Elogio de la fonda*. San Juan: Plaza Mayor.
- Rodríguez Juliá, E., Dávila, B. S. M., & University of Puerto Rico (Río Piedras Campus). (2015). *Praise for the fonda*. (Tesis de M.A. en Traducción)
- Rombauer, I. S., Becker, M. R., Becker, E., Becker, J., & Scott, M. (2019). *Joy of Cooking*. New York: Scribner.
- Rosso, J., Lukins, S., McLaughlin, M., & Silver Palate (Shop). (2007). *The Silver Palate Cook Book*. New York: Workman.
- Simmons, A. (1958) *The First American Cookbook* (Reprint. Originally published as *American Cookery*.) New York: Oxford.

Recursos en línea

Recursos monolingües:

Centro Virtual Cervantes <http://cvc.cervantes.es>

Diccionario CLAVE <http://clave.smdiccionarios.com/>

Fundéu BBVA <http://www.fundeu.es/>

Merriam-Webster Online <http://m-w.com>

Online Collocation Dictionary <http://oxforddictionary.so8848.com/>

Oxford English Dictionary <http://oed.com>
Real Academia Española <http://www.rae.es>
Diccionario culinario: <https://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia>
Diccionario gastronómico Gastronoming: <http://www.gastronoming.com/2014/08/06/diccionario-gastronomico/>
FAO. *Glosario de Términos* www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf

Recursos bilingües:

Lexicool.com <http://www.lexicool.com> Wordreference.com
<http://www.wordreference.com>
Culinary Essentials Glossary/Glosario
higher.ed.mheducation.com/sites/dl/free/.../Culinary_Essentials_Glossary_Glosario.pdf
Diccionario gastronómico Alava Incoming
<http://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/94/14/49414.pdf>
Diccionario práctico de gastronomía y salud
www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788479787714.pdf

Bases de datos terminológicas

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations
<http://termportal.fao.org/faoterm/main/start.do>
IATE. InterActive Terminology for Europe
<http://iate.europa.eu/iatediff/SearchByQueryLoad.do?method=load>
Linguee. Dictionary and Translation Search Engine <http://www.linguee.es/espanol-ingles/search>
TERMIUM Plus <http://www.btb.termiumplus.gc.ca/>
UNTERM (The United Nations Terminology Database) <http://unterm.un.org/UNTERM/portal/welcome>