



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Máster Universitario en Traducción en Entornos Digitales Multilingües

TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Análisis de traducción español-inglés basado en corpus
de términos micológicos de fichas descriptivas: el caso
de las setas *Tuber melanosporum*, *Boletus edulis* y
*Cantharellus cibarius***

Presentado por D.^a Rosa Pascual Contreras

Tutelado por la Dra. M.^a Teresa Ortego Antón

Soria, julio de 2023

*A mi familia,
mi alma melliza, Pablo,
mis padres, Tere y Andrés
y mis abuelos, Silvi, Julio, Delfina y Goyo.
Gracias por darme unas raíces tan sólidas
y ser el agua que mueve el molino.*

*«Lleva la molinera
buenos collares
con la harina que roba de los costales.
Déjame subir al carro.
Ya está el pájaro en la esquina.
Está esperando a que salga la golondrina.»*

La MODA

*Gracias a Teresa,
por guiar este trabajo y por los consejos que resuelven el mundo.*

RESUMEN

El presente Trabajo de Fin de Máster se enmarca en la línea de investigación de la traducción agroalimentaria, un campo del conocimiento en plena expansión dentro de los Estudios de Traducción. Más específicamente, ahonda en la traducción de los términos micológicos, pues la micología es un mercado de reciente expansión que requiere traducciones de calidad para mejorar la exportación. Este trabajo emplea una metodología basada en corpus que contrasta los resultados obtenidos en la traducción del español al inglés con los términos empleados originalmente en textos redactados en lengua inglesa por nativos. En concreto, se centra en el análisis contrastivo de una muestra de términos micológicos de tres productos: *Tuber melanosporum* (trufa negra), *Boletus edulis* y *Cantharellus cibarius* (rebozuelo). Analizamos las denominaciones que reciben las setas en las fichas descriptivas que las empresas alimentarias redactan en sus páginas web para la compraventa de productos y las traducciones que hacen las propias empresas de sus productos. Estas traducciones se comparan con fichas descriptivas redactadas en inglés original. De esta comparativa, extraemos los resultados, así como las conclusiones que pueden servir a las empresas en la futura traducción al inglés de sus páginas web.

Palabras clave: traducción, agroalimentación, micología, corpus, inglés, español.

ABSTRACT

This research focuses on the of agri-food translation sector, an area in current expansion within Translation Studies. It specifically addresses the translation of mycological terms, as the mycology market is recently expanding and requires quality translations to increase exports of these goods. This work is based on a corpus-based methodology that contrasts the translation of Spanish into English with the results provided in texts written in English by native speakers. The study uses as a sample terms from three mycological products: Tuber melanosporum, Boletus edulis and Cantharellus cibarius. Terms used to name these mushrooms in the descriptive product cards published in websites of relevant companies in Spanish and their translation into English are analysed. These translations are compared with terms used in descriptive product cards originally written in English. From this contrast, results are drawn, as well as conclusions that can be useful to companies in the future translation of their websites into English.

Keywords: translation, agri-food, mycology, corpus, English, Spanish.

ÍNDICE

RESUMEN	1
ABSTRACT	1
ÍNDICE	2
ÍNDICE DE FIGURAS	5
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE GRÁFICOS	6
1. INTRODUCCIÓN	7
1.1. Justificación	7
1.2. Competencias.....	8
1.3. Objetivos.....	8
1.4. Estructura.....	9
2. MARCO TEÓRICO	11
2. 1. Introducción.....	11
2.2. El sector micológico español en el mercado actual.....	11
2.3. Traducción especializada: la traducción agroalimentaria	15
2.3.1. Traducción especializada.....	15
2.3.2. Traducción agroalimentaria	16
2.3.2.1. Estudios sobre la traducción en el sector vitivinícola:	16
2.3.2.2. Estudios sobre la traducción en el sector de los embutidos y adobados:.....	17
2.3.2.3. Estudios sobre la traducción del sector del aceite de oliva:.....	17
2.3.2.4. Estudios sobre la traducción del sector lácteo:	17
2.3.3. La traducción en el sector de la micología	18
2.4. El género textual de las fichas descriptivas de producto	18
2.4.1. Importancia y definición de género textual	18
2.4.2. Las fichas descriptivas	21
2.4.3. Las fichas descriptivas micológicas.....	22
2.4.4. Recapitulación.....	25
3. HIPÓTESIS.....	26

4. METODOLOGÍA	28
4.1. Protocolo de compilación del corpus FUNGICORP	28
4.1.1. Introducción: definición de FUNGICORP	28
4.1.2. Parámetros para compilación de FUNGICORP	29
4.1.3. La compilación de FUNGICORP	30
4.1.3.1. Búsqueda y acceso a la información	30
4.1.3.2. Descarga	30
4.1.3.3. Normalización	32
4.1.3.4. Almacenamiento	32
4.2. Extracción terminológica	35
4.2.1. Extracción con TermoStat Web 3.0	35
4.2.2. Extracción manual	36
4.3. Búsqueda de equivalentes y sus técnicas de traducción	36
4.3.1. Alineación de corpus con ParaConc	36
4.3.2. Análisis de las técnicas de traducción	37
4.4. Contraste de las técnicas de traducción entre FUNGICORP ES-TEN y FUNGICORP EN	39
5. ANÁLISIS Y RESULTADOS	41
5.1. Introducción	41
5.2. Análisis de las técnicas de traducción para cada tipo de seta en el corpus paralelo FUNGICORP_ES-TEN	41
5.2.1. Tuber melanosporum	41
5.2.2. Boletus edulis	44
5.2.3. Cantharellus cibarius	46
5.2.4. Comparación de las técnicas de traducción de cada seta	49
5.3. Comparación de las técnicas de traducción para cada tipo de seta de FUNGICORP_TEN con el corpus comparable FUNGICORP_EN	51
5.3.1. Tuber melanosporum	51
5.3.2. Boletus edulis	52
5.3.3. Cantharellus cibarius	53

5.4. Discusión de los resultados.....	59
6. CONCLUSIONES	60
7. BIBLIOGRAFÍA.....	63

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Fotos, de izquierda de derecha, de ejemplares de Boletus edulis, Tuber melanosporum y Cantharellus cibarius (Guía de Soria, 2022a, 2022b, y Turismo Soria, 2022).....	12
Figura 2: Mapa de exportación micológica (International Trade Centre, 2023a)	14
Figura 3: Gráfico de exportación micológica (International Trade Centre, 2023b).....	14
Figura 4: Ejemplo de ficha descriptiva de «Boletus deshidratado» de Honza	24
Figura 5: Ejemplo de ficha descriptiva de «Trufa negra Fresca» de Fáundez	24
Figura 6: Búsqueda online de fichas descriptivas de setas, ejemplo de web seleccionada	31
Figura 7: Conversión de ficha descriptiva de setas a texto sin formato	31
Figura 8: Normalización del corpus	32
Figura 9: Disposición interna del documento de Excel «Gestión de Corpus».....	35
Figura 10: Ejemplo de extracción de términos con TermoStat Web 3.0.	36
Figura 11: Ejemplo de alineación de corpus y extracción de términos con ParaConc.....	37
Figura 12: Cuarta hoja «Equivalentes ES-TEN» del Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.».....	39
Figura 13: Quinta hoja «Comparación de equivalentes TEN-EN» del Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»	40
Figura 14: Comparación de los resultados de TermoStat Web 3.0. para FUNGICORP_TEN y FUNFICORP_EN	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Distribución del corpus paralelo FUNGICORP ES-TEN.....	33
Tabla 2: Distribución del corpus comparable FUNGICORP EN	34
Tabla 3: Distribución interna de FUNGICORP	34
Tabla 4: Sección «Términos relacionados con trufa» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»	42
Tabla 5: Sección «Términos relacionados con boletus» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.».....	44
Tabla 6: Sección «Términos relacionados con rebozuelo» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.».....	47

Tabla 7: Explicación de la disposición de la tabla de comparación de técnicas de traducción...	51
Tabla 8: Comparación de las técnicas de traducción de «Tuber melanosporum» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN	52
Tabla 9: Comparación de las técnicas de traducción de «Boletus edulis» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN	53
Tabla 10: Comparación de las técnicas de traducción de «Cantharellus cibarius» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN	54
Tabla 11: Denominaciones de la trufa de FUNGICORP_EN	56
Tabla 12: Denominaciones del boletus de FUNGICORP_EN	57
Tabla 13: Denominaciones del rebozuelo de FUNGICORP_EN	58

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Representación de las técnicas de traducción para los términos de la trufa en FUNGICORP_ES-TEN	43
Gráfico 2: Representación de las técnicas de traducción para los términos del boletus en FUNGICORP_ES-TEN	45
Gráfico 3: Representación de las técnicas de traducción para los términos del rebozuelo en FUNGICORP_ES-TEN	48
Gráficos 4 y 5: Comparación de las técnicas de traducción utilizadas para los términos «Cantharellus cibarius», «Boletus edulis» y «Tuber melanosporum»	50

1. INTRODUCCIÓN

El estudio que aquí se presenta analiza uno de los sectores de gran auge y desarrollo en España en la actualidad, el sector de la micología. En concreto, presentamos un análisis basado en corpus de la traducción de la denominación de tres especies de seta (*Tuber melanosporum*, *Boletus edulis* y *Cantharellus cibarius*) al inglés y contrastamos los equivalentes de traducción con las denominaciones empleadas por los redactores nativos de lengua inglesa.

1.1. Justificación

En primera instancia, este Trabajo de Fin de Máster se justifica en la cualidad que comparten los investigadores y los niños: la curiosidad. El afán y la determinación por conocer el porqué de las cosas, es decir, la curiosidad por conocer una parte de la cultura que se desarrolla a nuestro alrededor y, en concreto, la cultura gastronómica de las setas. En el caso de la autora de este trabajo, este campo del saber siempre le ha resultado muy interesante. Siendo procedente de la provincia de Soria, con ascendencia en el pequeño municipio de Valdemaluque, zona rodeada de bosques de pinos jóvenes, robles y enebros (o sabinas) al este de la provincia, la micología siempre ha tenido un lugar especial en su hogar. De familia ligada a la tierra de cultivo, los molinos y lo forestal, siempre ha sentido curiosidad por las conversaciones que mantenían los adultos en las cortas tardes de otoño después de un día de recolección de setas. En casa se hablaba de «niscalos» y «almizcle», mientras que, en la plaza del pueblo, donde se vendía la recolecta del día, unos extraños llamaban a aquellas setas inconfundiblemente naranjas «niscalos» y «rovellons». Aquellos nombres producían una fascinación, como si de una lengua extranjera se tratara. Esa pasión por las lenguas, le llevó a especializarse en Traducción e Interpretación, y gracias al Trabajo de Fin de Grado (Pascual Contreras, 2022) y al presente Trabajo de Fin de Máster ha podido saciar esa curiosidad que ha tenido desde siempre.

Además, esta investigación cumple con uno de los fundamentos en los que se basa el planteamiento del Máster en Entornos Digitales Multilingües, que es la formación de los principales sectores y motores económicos de la provincia de Soria, siendo uno de ellos, el agroalimentario. Dentro del sector de la agricultura y la alimentación de la provincia, se encuentra el emergente y reconocido sector de la micología. Este sector tiene la capacidad de colocar a la provincia de Soria en el mapa, por su riqueza en variedad y cantidad de recursos de setas y de trufa que albergan sus bosques. En este trabajo se analiza la parte lingüística de una ínfima parte del sector, los términos empleados en la traducción al inglés de tres setas muy potentes tanto en Soria como en España, con un gran potencial para ser exportadas al extranjero. Hablamos de la trufa negra (*Tuber melanosporum*), el boletus (*Boletus edulis*) y el rebozuelo (*Cantharellus cibarius*).

Justificamos, además, la presente investigación en la contribución proporcionada por la Ayuda a la Investigación Cátedra de Conocimiento e Innovación Caja Rural de la Universidad de Valladolid (Convocatoria 2022)¹. Estas ayudas a la investigación animan a los egresados de las diferentes facultades del Campus de Soria de la UVA a iniciarse en la labor investigadora. Esta investigación se ha desarrollado en el espacio del Centro de Investigación en Terminología bilingüe, Traducción especializada y Análisis Contrastivo (CITTAC) en la Facultad de Traducción e Interpretación del Campus Duques de Soria, siguiendo la línea de trabajos desarrollados dentro de este centro, en concreto los centrados en el sector de la agroalimentación como C-GEFEM (Ortego Antón, 2022) o TorreznoTRAD (Ortego Antón, 2023).

Por último, justificamos este TFM en el futuro impacto que puede tener a nivel local y a nivel supranacional. A nivel local, por los conocimientos que este trabajo pueda transferir a empresas del sector locales en la traducción de sus productos al inglés o, incluso, a la asociación que gestiona el aprovechamiento de recursos y genera valor añadido a los pueblos de Soria, la Asociación Montes de Soria. A nivel supranacional, por estar en consonancia con el desarrollo de la Agenda 2030. En concreto, con el objetivo 15 que promueve la preservación, el uso sostenible y la preservación de los ecosistemas terrestres, además de promover la gestión sostenible de los bosques. Una de las mejores vías para conseguir este objetivo es mediante la explotación sostenible de los recursos de las zonas reguladas de aprovechamiento de setas de la provincia de Soria y de zonas cercanas.

1.2. Competencias

En este Trabajo de Fin de Máster se han alcanzado las siguientes competencias descritas en la Memoria Verifica del Máster U. en Traducción en Entornos Digitales Multilingües. Por un lado, las competencias generales G1, G2, G3, G4 y G5 y las competencias generales transversales T1, T2, T3 y T4. Por otro lado, se han alcanzado las competencias específicas E1, E2, E3, E4, E7, E8, E11, E12 y E13.

1.3. Objetivos

Los objetivos de este trabajo a nivel de desarrollo de un Trabajo de Fin de Máster dentro del programa formativo del Máster en Traducción en Entornos Digitales Multilingües son:

- primeramente, ser capaz de estructurar un trabajo de naturaleza académica conforme a las convenciones que dictan los Estudios de Traducción;

¹ En el siguiente enlace se expone más información acerca de esta ayuda a la investigación: <https://campusdesoria.uva.es/catedraci.html>

- aplicar adecuadamente las habilidades y los conocimientos adquiridos durante las asignaturas del Máster a un campo específico de estudio en relación con los contenidos abordados en las distintas asignaturas que configuran el plan de estudios de la mencionada titulación;
- documentarse con rigor en los repositorios y bases de datos de referencia para la investigación en Estudios de Traducción y;
- por último, citar y desarrollar listas bibliográficas con corrección.

Los objetivos que se han planteado para la ejecución de este Trabajo de Fin de Máster, en concreto, se corresponden con:

- 1) Profundizar en los términos y la fraseología micológica en las lenguas inglesa y española.
- 2) Ser capaz de compilar, explotar y analizar un corpus paralelo y comparable en las lenguas española e inglesa utilizando herramientas informáticas que automaticen los procesos.
- 3) Detectar patrones de comportamiento típicos de los textos traducidos a nivel terminológico.
- 4) Contrastar los patrones de comportamiento de los equivalentes de traducción con los términos originalmente empleados en lengua inglesa.

1.4. Estructura

El presente trabajo se vertebra en siete capítulos. En el presente capítulo ofrecemos una introducción a este trabajo y presentamos la justificación, las competencias y los objetivos. En el segundo capítulo, titulado Marco teórico, ahondamos en la base de estudio de este trabajo, el mercado de la micología española y su exportación. Seguidamente, dada la importancia de la traducción de este sector, describimos la traducción especializada según distintos expertos y enumeramos los estudios que se han hecho sobre la especialidad de traducción en la que se encuentra este estudio, la traducción gastronómica. Para concluir con la traducción especializada, abordamos los estudios previos sobre traducción micológica. Después exploramos el concepto de género textual y estudiamos las fichas descriptivas como género textual. Por último, examinamos las fichas descriptivas micológicas y sus características. Presentamos la hipótesis que da pie a este trabajo en el capítulo 3. Más adelante, en el capítulo 4, proponemos una metodología para llevar a cabo el estudio. Primero, presentamos un protocolo de compilación de nuestro corpus y lo definimos. Además, para completar este capítulo, proponemos un proceso de extracción terminológica y de búsqueda de equivalentes para posteriormente analizar y contrastar sus técnicas de traducción. En el capítulo 5,

presentamos el análisis y ofrecemos los resultados que se desprenden de este. Por último, en el capítulo 6, exponemos las principales conclusiones que extraemos de este estudio y en el capítulo 7 incluimos las referencias bibliográficas empleadas.

2. MARCO TEÓRICO

2. 1. Introducción

Este Trabajo de Fin de Máster se centra en el estudio de la traducción de los términos que se recogen en un corpus *ad hoc* para este fin y alimentado con fichas descriptivas de tres setas diferentes. Estas setas son la *Tuber melanosporum*, popularmente conocida como trufa negra, el *Boletus edulis*, llamado en diferentes lugares boletus u hongo, y el *Cantharellus cibarius*, también conocido como rebozuelo o chantarella. Estas tres setas tienen una gran importancia en el sector micológico español, pues son muy apreciadas en la gastronomía local, fructifican en muchos puntos de la geografía española y su exportación al extranjero está en auge en los últimos años. Dadas estas circunstancias, comenzamos este trabajo aludiendo a la relevancia del sector micológico en la actualidad y lo relacionamos con las recientes investigaciones sobre traducción gastronómica.

A lo anterior hay que añadir que los textos que en este trabajo se van a estudiar pertenecen al género textual de las fichas descriptivas, las cuales abordaremos en otro apartado en este capítulo, así como las peculiaridades relativas a su traducción.

2.2. El sector micológico español en el mercado actual

La geografía española, debido a un emplazamiento geográfico privilegiado y a unas condiciones climatológicas propicias, cuenta con zonas muy fructíferas donde la producción, la venta y el consumo de setas es una de las grandes aportaciones cada temporada a la economía local, además de favorecer el desarrollo de las zonas rurales (Mikogest, 2021).

Las setas llevan siendo parte de la dieta de las personas desde hace milenios, existen textos de época romana encontrados en Bómbilis, la actual Calatayud (Zaragoza), en los que se trata la importancia gastronómica de los hongos comestibles. En la Edad Media destacan la cantidad de documentos encontrados sobre recetas, subastas de setales y ordenanzas sobre recolección y comercialización. Durante los siglos XVIII y XIX inicia y se desarrolla poco a poco la comercialización de hongos y la pequeña exportación entre provincias colindantes, estando muy ligada a la mejora de los medios de transporte. En el siglo XX comienza el auge de la comercialización de setas, sobre todo de las preservadas en salmuera. A finales de los años 70, las setas de los bosques ibéricos recorren la geografía española gracias a los sistemas de transporte refrigerado y a finales de siglo el intercambio de estos productos comienza a ser internacional. (Bonet et al., 2020: 245-250).

A día de hoy conocemos la importancia que tienen las setas tanto en la cultura gastronómica como en el comercio. En Bonet et al. (2020: 261-262) se advierte de que los datos cuantitativos correspondientes al comercio de setas actual son muy limitados, debido a la disponibilidad de datos y el «oscurantismo» existente en la recolección y la compra-venta de setas comestibles silvestres. Conocemos esto ya que los datos de productividad en el campo que estiman la producción potencial son muy elevados en comparación con los análisis de comercialización. Es remarcable que para algunas especies de seta como el *Lactarius deliciosus* (el níscalo) habría que estimar un 50 % más de ventas, debido a la recolección fraudulenta y sin control (Bonet et al., 2020: 251).

Dada la diferencia que existe entre los datos arrojados por la producción y el mercado micológico, consideramos necesario analizarlos por separado. Primero analizamos brevemente la producción de las tres especies de setas que se estudian en este TFM.



Figura 1: Fotos, de izquierda de derecha, de ejemplares de *Boletus edulis*, *Tuber melanosporum* y *Cantharellus cibarius* (Guía de Soria, 2022a, 2022b, y Turismo Soria, 2022)

Los datos referentes al primer producto los encontramos en Oliach et al. (2020: 283-286). La *Tuber melanosporum* o trufa negra es un hongo micorrícico e hipógeo, es decir, que se considera una seta asociada por simbiosis a las raíces de una planta y que fructifica bajo tierra. Es una de las pocas setas de esta clase que se ha conseguido cultivar y la primera de su género. Principalmente se cultiva en España, Italia y Francia. A pesar de que se desconoce la exactitud de la producción de trufa negra en España, debido a la especulación, los datos se basan en las aproximaciones de expertos y operadores. Conocemos algunos de los datos de su cultivo, se estima que cada año se plantan unas 650 ha y en el año 2014 existían más de 10 000 ha cultivadas. El precio de este hongo en los últimos años es de unos 400 €/kg, siendo una de las setas más apreciadas y cotizadas.

Respecto a las otras dos setas que forman parte de este estudio, encontramos información sobre su producción en Bonet et al. (2020: 262-264). El *Boletus edulis* es una

seta micorrícica que se encuentra en pinares, robledales, castañares y jarales y con más frecuencia se recoge en las provincias españolas de Castilla y León, Galicia, Extremadura, Navarra y Cataluña. De gran importancia es el monte de Pinar Grande en Soria, donde hasta 1995 se producían unos 40 kg/ha al año, cifra que en general ha ido aumentando en los últimos años, debido al envejecimiento de las repoblaciones forestales que tuvieron lugar entre los años 50 y 70. El año 2014 fue uno de los más fructíferos y se superaron las 25 000 toneladas de esta seta en toda España. Por otro lado, el *Cantharellus cibarius* pertenece a un género muy diversificado y en particular esta seta es muy demandada en países del norte de Europa. También es una especie micorrícica y fructifica en pinares, hayedos, robledales y jarales entre los meses primaverales y otoñales. Se estima una producción anual de 2500 toneladas, la cual va en aumento.

Desde hace unos años, han sido varias las iniciativas para exportar el producto micológico español y el turismo que lo rodea al extranjero. Nombramos algunos de los eventos que tienen lugar en la provincia de Soria como son el congreso internacional Soria Gastronómica, que ya ha celebrado su VII edición o el concurso internacional Cocinando con Trufa, ambos enmarcados en el Festival Gastronómico de Castilla y León (Junta de Castilla y León, 2020).

Dado que, en la actualidad, la micología es un sector pujante, mencionamos algunos de los datos que ofrece el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX, 2023) a cerca de las exportaciones de empresas españolas al extranjero. Entre el año 2018 y el año 2021, el número de empresas que exportaron productos adscritos al código TARIC 070951 que engloba setas, hongos y trufas frescas o refrigeradas al extranjero creció un 59,52 %, de 42 a 67 exportadores. Además, en este último periodo de cuatro años, las exportaciones han generado una media por año de 7830,14 mil euros.

Los países que más exportaciones reciben de empresas españolas se encuentran en la zona europea, aunque esto varía según el estado de conservación de las setas. De hecho, los países a los que España exporta más productos de setas y trufas en conserva son Francia, Portugal, Estados Unidos, Italia, Arabia Saudita, Bélgica, Canadá, Israel, Marruecos, Ecuador, Reino Unido y Grecia, coloreados en el mapa que se muestra (International Trade Centre, 2023a).

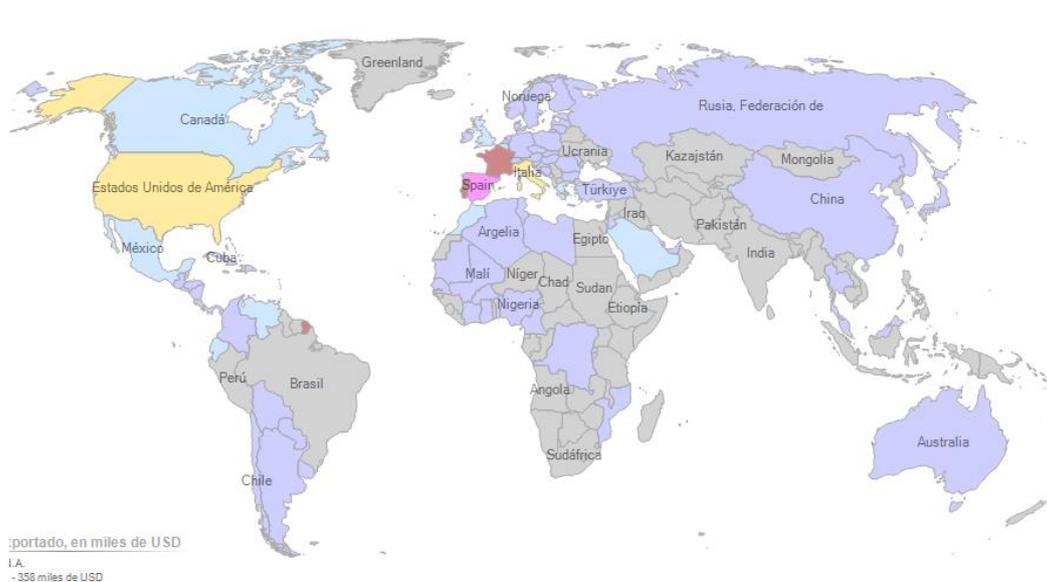


Figura 2: Mapa de exportación micológica (International Trade Centre, 2023a)

Por otra parte, los países que más cantidad de hortalizas frescas reciben, entre las que se encuentran las setas y la trufa, son Alemania, Francia, Reino Unido, Países Bajos e Italia (International Trade Centre, 2023b). Como vemos en el gráfico, esta cantidad va en alza en las últimas dos décadas.

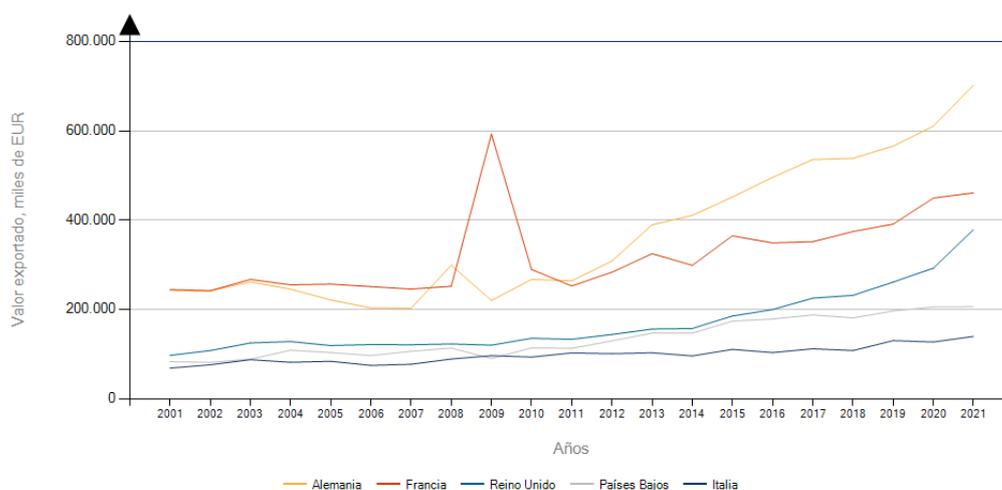


Figura 3: Gráfico de exportación micológica (International Trade Centre, 2023b)

Como demostramos en este apartado, el sector de la micología y la trufa empieza a tomar cada vez más fuerza en la cultura gastronómica actual mundial, lo que hace que la exportación de los apreciados productos micológicos españoles un nicho de mercado.

Ante la relevancia que este sector tiene para las exportaciones, aquellas empresas con páginas web que se dedican al comercio de setas y trufa requieren traducciones de sus productos y, en consecuencia, la demanda de estos servicios ha aumentado. Estas traducciones se hacen necesarias, sobre todo, hacia el inglés, pues es a día de hoy una lengua vehicular en

internet. Con estas consideraciones terminamos este apartado del trabajo en el que exploramos el sector micológico en el mercado actual. Teniendo en cuenta la importancia de la traducción para este sector, en el siguiente apartado describimos las características de la traducción centrada en el sector agroalimentario.

2.3. Traducción especializada: la traducción agroalimentaria

El sector de la agroalimentación es uno de los principales sectores comerciales en España. Este sector produce una gran cantidad de textos constantemente. Debido a la globalización, para muchas empresas locales los clientes no son solo autóctonos, sino también extranjeros, puesto que la exportación de productos agroalimentarios está en auge. Es por esto que la especialidad de la traducción agroalimentaria ha cobrado una gran importancia en los últimos años.

2.3.1. Traducción especializada

Antes de indagar en la traducción agroalimentaria, tratamos de entender el concepto de la traducción especializada. En la actualidad no existe una univocidad a la hora de denominar y definir el concepto de «especialidad». Como idea general, podemos señalar que la traducción especializada es aquella que trabaja con un tipo de lenguaje que se utiliza específicamente en un sector profesional que utiliza unos términos y expresiones propios del campo de especialidad en combinación con el lenguaje general. Estos lenguajes que pertenecen a sectores determinados reciben distintas denominaciones, como recoge Toledo Báez (2009: 261-262), tales como «lenguajes especializados», «lenguajes especiales», «lenguajes para propósitos específicos», «lenguas de especialidad», «lenguas especiales» o «lenguas especializadas».

En lo referente al significado de «especialidad» o «especializado», existen varias propuestas de definición. Una de ellas es la de Franco Aixelá (2004: 32), quien indica que la palabra «especializado»: «[...] *is a keyword applied to publications on the translation of any text or text type in which there is a specific terminology belonging to a professional or academic field*». De esta manera, hace énfasis a la estrecha relación que existe entre un lenguaje de especialidad y el campo de especialidad al que pertenece.

Terminamos este apartado con la definición que elabora Edo Marzá (2012: 103) de los lenguajes de especialidad:

«[...] los lenguajes de especialidad podrían definirse como subconjuntos de la lengua (variedades funcionales o registros), parcialmente coincidentes con la lengua común y que se utilizan como instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas de una determinada materia.» (Edo Marzá, 2012: 103)

En este trabajo, tomamos en consideración todas las definiciones y clasificaciones mencionadas para proceder a abordar la traducción gastronómica.

2.3.2. Traducción agroalimentaria

Según las bases teóricas del apartado anterior, la traducción agroalimentaria puede clasificarse como una traducción especializada en tanto que compete a un sector profesional delimitado que usa un lenguaje especializado. Este Trabajo de Fin de Máster está centrado en la línea de investigación de la traducción agroalimentaria, un campo de la investigación que, a pesar de no contar con una larga trayectoria, en los últimos años ha suscitado mucho interés.

De hecho, encontramos una amplia bibliografía sobre los últimos estudios de traducción gastronómica, como se recoge en el Trabajo de Fin de Máster de Granda López (2022) sobre la traducción de fichas descriptivas de queso Cabrales. Mencionamos la bibliografía aportada en dicho TFM y la ampliamos con otras aportaciones también novedosas.

Entre las fuentes documentales que abordan la traducción gastronómica desde una perspectiva general encontramos referencias como los trabajos de Rivas Carmona y Veróz González (2018), tesis doctorales como las de Ramírez Almansa (2020) y la de Ruiz Romero (2020) e, incluso, recursos de traducción en el ámbito agroalimentario, como los propuestos por Durán Muñoz y del Moral Álvarez (2014).

Seguidamente, ordenamos los trabajos y estudios que se han llevado a cabo previamente sobre la traducción agroalimentaria. Hacemos una clasificación por aquellos sectores más representativos, a saber, el sector del vino, el de los embutidos, el de aceite de oliva y el de los lácteos.

2.3.2.1. Estudios sobre la traducción en el sector vitivinícola:

- GIRTRaduvino (<https://girtraduvino.com/es/>), un grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción coordinado por Ibáñez Rodríguez (2017, 2020, 2021).
- El ProyectoWeinApp (<https://www.uco.es/weinapp/>), coordinado por Balbuena Torezano de la Universidad de Córdoba, que investiga la terminología del vino con el objetivo de construir un sistema de información.
- El proyecto de Castillo Bernal (2018) que aborda la traducción DE-ES y la terminología de las aplicaciones para comprar y vender vino.
- La investigación de Noya Gayardo (2018) sobre las relaciones de los sintagmas y la sintaxis en textos de blogs sobre vino.
- El trabajo de Prieto Velasco (2014) sobre terminología vitivinícola de la D.O. Montilla-Moriles.

- Diversas investigaciones en las que se estudia las notas de las catas de vino de López Arroyo (2010) y López Arroyo y Roberts (2014, 2015, 2016, 2017a, 2017b) dentro del grupo interuniversitario ACTRES, coordinado por Rabadán Álvarez de la Universidad de León.
- El estudio sobre el género textual de los blogs de vino de Zarco-Tejada (2018).
- El trabajo de Balbuena Torezano y Cobos López (2018) sobre la traducción vitivinícola para el sector profesional.
- El diccionario sobre notas de catas de vino de Leroyer (2018).

2.3.2.2. Estudios sobre la traducción en el sector de los embutidos y adobados:

- Los distintos estudios de Ortego Antón (2019, 2020, 2021) y Ortego Antón y Fernández Nistal (2020) sobre la terminología del sector de la chacinería dentro del grupo interuniversitario ACTRES.
- El proyecto TorreznoTRAD, una aplicación de traducción y redacción semiautomática de fichas descriptivas de torrezno y adobados, de Ortego Antón (2022, 2023).

2.3.2.3. Estudios sobre la traducción del sector del aceite de oliva:

- La obra de Roldán Vendrell (2010) sobre la terminología bilingüe del aceite de oliva.
- El artículo de Montoro del Arco y Roldán Vendrell (2013) sobre la terminología del aceite de oliva en español, inglés y chino.
- El estudio de Sanz Valdivieso y López Arroyo (2022) que aborda la fraseología de las catas de vino y de aceite de oliva.
- El estudio de Montes Sánchez (2020) sobre la traducción del léxico del aceite de oliva del español al alemán para su promoción.

2.3.2.4. Estudios sobre la traducción del sector lácteo:

- Los estudios de Labrador y Ramón (2015, 2020) y Ramón y Labrador (2018) sobre las descripciones de queso y su promoción en internet.
- La obra de Drake *et al.* (2010) en la que se aborda las descripciones de sabor de los quesos.
- El Trabajo de Fin de Máster de Granda López (2022) sobre la traducción de la terminología del queso Cabrales.

A pesar de no ser un listado exhaustivo de los trabajos existentes relativos a la traducción agroalimentaria, consideramos que esta constituye una recolección representativa del campo general que en este estudio se va a investigar. Como podemos apreciar en la clasificación anterior, algunos sectores de la gastronomía cuentan con más investigaciones que otros, como puede ser el del vino, con una investigación extensa desarrollada por varios autores, en comparación con otros sectores como el de los lácteos. En este trabajo en el que tratamos el lenguaje del sector de la micología, buscamos investigaciones previas relacionadas con el campo, su gastronomía y la traducción de esta.

2.3.3. La traducción en el sector de la micología

La traducción de las setas, hongos y trufas apenas ha sido abordada desde una perspectiva investigadora. En el sector micológico tan solo encontramos un trabajo pionero en el análisis de la traducción de las setas, el Trabajo de Fin de Grado de Pascual Contreras (2022), tutelado por la Dra. Fraile Vicente. En este trabajo se realiza un estudio basado en corpus del lenguaje turístico-publicitario de los folletos sobre micología de la provincia de Soria y se propone un glosario de términos relacionados con las setas, su recolección y su gastronomía con la ayuda de distintos glosarios micológicos y la posesión de la traducción automática de Google Translate y DeepL.

Además de este trabajo de traducción, existen otras obras en las que se investiga el fenómeno de los múltiples nombres comunes y vernáculos de las setas. Encontramos el artículo de Velasco *et al.* (2011) que recoge más de dos mil nombres de setas en castellano y algunos dialectos a través de más de doscientos informantes. Además, los investigadores del Instituto Universitario de Análisis y Aplicaciones Textuales y del Instituto de Estudios Ambientales y Recursos Naturales (i-UNAT) de la ULPGC, Cáceres-Lorenzo y Salas Pascual (2022), han publicado un artículo en el que se pone de manifiesto que las zonas españolas con cultura de setas coinciden con las zonas que tienen lenguas propias y que la difusión de los nombres generales de las setas en estas zonas es mucho más lenta que en otras.

Una vez delimitada la traducción agroalimentaria en el campo de la micología, procedemos a definir el género textual que es objeto de estudio en este trabajo.

2.4. El género textual de las fichas descriptivas de producto

2.4.1. Importancia y definición de género textual

En esta sección del trabajo se aborda el género textual que es objeto de estudio en este trabajo y del que se procederá a extraer la terminología: las fichas descriptivas de setas. Para llegar a entender este género textual, vamos a tratar, en primer lugar, la relevancia que tienen

los géneros textuales en los Estudios de Traducción y en la labor documental de la traducción. Citamos a Ortego Antón (2019: 34-35), que repasa en la relevancia de conocer y saber reconocer los distintos géneros textuales a los que un traductor o investigador de la traducción se puede enfrentar en su labor traductora o investigadora:

« [...] el concepto de género es clave en los estudios contrastivos y de traducción, dado que el género ayuda a los profesionales de la redacción multilingüe y a los traductores a reconocer las prácticas comunicativas de las diferentes comunidades culturales. Asimismo, el género facilita la labor documental de los mencionados profesionales a la hora de compilar un corpus y les hace tomar conciencia de la función comunicativa, de la intencionalidad, de los participantes, de la estructura organizativa, así como de las características léxicas, terminológicas y gramaticales del texto objeto de traducción.» (Ortego Antón, 2019: 35-34)

A día de hoy, existe cierta controversia respecto a la definición y la denominación de lo que en este trabajo referimos como género textual. En este apartado del trabajo, tratamos de esclarecer, por medio de distintos autores, qué es un género textual y cómo se pueden clasificar desde diferentes perspectivas. Para ello nos servimos de la obra de Ortego Antón (2019: 29-50), donde se hace un recorrido por las distintas definiciones de género textual, centrándose en la perspectiva de los Estudios de Traducción. De hecho, el concepto de género textual se ha estudiado, en un principio, desde los estudios literarios y se ha clasificado en lírico, narrativo, teatral y didáctico. Tras esta clasificación, el interés por definir y catalogar todo tipo de textos ha ido en aumento. Se han abordado desde diferentes perspectivas lingüísticas, a saber, «la lingüística sistémico-funcional (Martin, 1997; Eggins y Martin, 2000 y 2003), de la lingüística textual (Heinemann, 2000), de la lingüística de corpus (el grupo ACTRES)» (Ortego Antón, 2019: 29). Además, este concepto se nutre de estudios llevados a cabo desde otras perspectivas como la de los lenguajes de especialidad (Swales, 1990; en Bathia, 1993), y desde el punto de vista de los Estudios de Traducción, según se recoge en la producción de los grupos de investigación ACTRES² y GENTT³.

En este trabajo, nos centraremos en las definiciones y clasificaciones desde estas dos últimas perspectivas. Desde el punto de vista de los lenguajes de especialidad, pues en este TFM estudiamos el lenguaje agroalimentario, en concreto el referente a la micología, y desde el plano traductológico, ya que concretamente investigamos sobre la traducción del lenguaje micológico.

Pues bien, Swales (1990: 58) define género textual como:

² <https://actres.unileon.es/wp/es/home-espanol/> (Fecha de consulta: 05/07/2023).

³ <http://www.gentt.uji.es/> (Fecha de consulta: 05/07/2023). (Fecha de consulta: 05/07/2023).

«A genre comprises a class of communicative events, the members of which share some set of communicative purposes. These purposes are recognized by the expert members of the parent discourse community and thereby constitute the rationale for the genre. This rationale shapes the schematic structure of the discourse and influences and constrains choice of content and style. Communicative purpose is both a privileged criterion and one that operates to keep the scope of a genre as here conceived narrowly focused on comparable rhetorical action. In addition to purpose, exemplars of a genre exhibit various patterns of similarity in terms of structure, style, content and intended audience. If all high probability expectations are realized, the exemplar will be viewed as prototypical by the parent discourse community. The genre names inherited and produced by discourse communities and imported by others constitute valuable ethnographic communication, but typically need further validation.» (Swales, 1990: 58)

En su definición de concepto, Swales hace hincapié en la importancia que tiene la participación de los miembros («*members*») de la comunidad, el medio, los patrones en la estructura, el estilo, el contenido, la elección de la audiencia («*audience*») y sobre todo la intención («*purpose*»). En su definición observamos que es importante el consenso entre emisores para replicar unos patrones lingüísticos y pragmáticos que determinan un género textual propio y reconocible.

Posteriormente, Bhatia (1993: 13) recoge la definición de Swales y crea su propia definición en la que el propósito o la intención, al igual que su consenso social, juegan un papel fundamental a la hora de la creación de un género:

Taking Genre, after Swales (1981b, 1985 and 1990), it is a recognizable communicative event characterized by a set of communicative propose(s) identified and mutually understood by the members of the professional or academic community in which it regularly occurs. Most often it is highly structured and conventionalized with constraints and allowable contributions in terms of their intent, positioning, form and functional value. These constraints, however, are often exploited by the expert members of the discourse community to achieve private intentions within the framework of socially recognized purpose(s). (Bhatia, 1993: 13)

García Izquierdo (2002: 15), de acuerdo con la definición de género textual aportada por Hatim y Mason (1997: 186) («*conventional forms of texts associated with particular types of occasions*»), valora el concepto de género textual como «una forma convencionalizada de texto que posee una función específica en la cultura en la que se inscribe y refleja un propósito del emisor previsible por parte del receptor». A esta definición añade las siguientes características como una forma convencionalizada por el uso de elementos lingüísticos y estructurales, una

función específica, la cultura meta, el propósito comunicativo del emisor y el reconocimiento y la aceptación por parte del receptor.

Por su parte, Pizarro Sánchez (2010: 12) enumera las características que delimitan a los géneros textuales:

«Conjunto de textos con características similares a un prototipo definido.

Utilizados por una misma comunidad discursiva.

Estables con respecto a las características desde el punto de vista sincrónico.

Comparte función o propósito comunicativo.

Tienen una misma estructura organizativa.

Presentan rasgos léxicos, terminológicos y gramaticales comunes.

Mantienen unidad de contenido.» (Pizarro Sánchez, 2010: 12)

Pese a tener unas características fijadas por los distintos autores que aquí hemos mencionado, Ortego Antón (2019: 33) advierte que «los géneros no son estáticos, sino que están en permanente cambio. Tampoco son constructos cerrados e independientes, dado que un mismo género puede pertenecer a varios campos del saber».

Una vez somos conocedores de algunas de las definiciones y algunos de los aspectos más importantes que determinan a los géneros textuales, procedemos a mostrar en los siguientes apartados las características del género del que vamos a extraer la terminología en este trabajo, que se corresponde con las fichas descriptivas de producto.

2.4.2. Las fichas descriptivas

Las fichas descriptivas de productos han sido estudiadas en profundidad en Ortego Antón (2019) desde la perspectiva de Estudios de Traducción. Esta obra ha sentado un gran precedente a la hora de decantarnos por el estudio de las fichas descriptivas micrológicas en particular.

Las fichas descriptivas conforman un género en sí mismas que a su vez forma parte de un sistema de géneros interrelacionados y a la vez dependientes entre sí denominados «colonias de géneros» y definidos como «*groupings of closely related genres serving broadly similar communicative purposes, but not necessarily all the communicative purposes in cases where they serve more than one*» por Bhatia (2004: 59). Expuesto esto, Ortego Antón (2019: 45) afirma que las fichas descriptivas pueden «circunscribirse dentro de otros géneros, es decir, que existe un género más amplio y superior en el que puede incluirse un determinado género». Los géneros superiores a los que pertenece la ficha descriptiva son profesionales, en particular a los siguientes:

- **promocionales:** se caracterizan por las descripciones y las evaluaciones;
- **informativos:** donde encontramos descripciones, narraciones y argumentos e
- **instrucciones:** se dan descripciones y narraciones.

Una vez vistas las características de este género textual, hemos de abordarlo desde la perspectiva de la traducción, puesto que nos encontramos en un contexto globalizado que requiere cada vez más traducciones para exportar sus productos al exterior. Para ello citamos a Ortego Antón (2019: 46), que señala la importancia de la documentación y la investigación para saber detectar un género y consecuentemente poder adaptarlo con la mayor fidelidad a la lengua origen:

«Aunque los expertos y profesionales de las diferentes esferas del saber están continuamente en contacto con los géneros típicos de su actividad profesional, la situación es muy diferente en el caso de los traductores y de los redactores multilingües, que necesitan documentarse para detectar las convenciones asociadas a cada género. Salvo que se hayan especializado en un determinado campo del saber, lo habitual suele ser que estos profesionales trabajen en cada proyecto con géneros diferentes. Para ser competente en un género es necesario que dichos profesionales sean capaces de reconocer y utilizar una estructura retórica y unas características léxico gramaticales que sean las aceptadas por la comunidad de usuarios de la lengua. De hecho, son varios los enfoques (Swales, 1990/2001; Bhatia, 2004: 23) que han señalado que los diferentes géneros muestran formas recurrentes para la organización del discurso que imponen restricciones retóricas en la selección de las características léxico gramaticales.» (Ortego Antón, 2019: 46).

A continuación procedemos al estudio de las características de las fichas descriptivas de productos de setas.

2.4.3. Las fichas descriptivas micológicas

En primer lugar, nos gustaría destacar que no hemos encontrado literatura científica sobre el género textual de las fichas descriptivas micológicas, por lo que estamos ante un nicho de investigación novedoso. En consecuencia, abordamos este género según las características extralingüísticas del género de las fichas descriptivas que encontramos en Cristobalena Frutos (2016: 115-134) y Ortego Antón (2019: 48-50).

Por un lado, estudiamos los participantes del acto comunicativo, en el caso de las fichas con las que trabajamos, el emisor del texto es la empresa dedicada a la compra venta de los productos y el receptor es el consumidor. El canal de los textos es el formato electrónico y son distribuidos a través de internet. Los textos usan un código lingüístico que varía entre lenguas,

estos están redactados en español, inglés, francés, etc. El lugar y el tiempo pueden ser muy variados, dependiendo de dónde y cuándo se produzca el acto comunicativo desde que el mensaje es emitido hasta que el receptor lo descodifica. La forma de los textos se caracteriza por sus propias convenciones lingüísticas, léxico-gramaticales y retóricas. La actitud de las fichas descriptivas de productos es persuasiva e informativa, característica compartida con los géneros promocionales, informativos e instructivos. Los acontecimientos que marcan este acto de comunicación es el deseo de atraer al receptor e iniciar una acción, en este caso, la compra del producto.

Además, vemos las características macrotextuales de las fichas descriptivas micrológicas. Abordamos los distintos pasos y movimientos, definidos como las unidades retóricas que llevan a cabo una función comunicativa coherente (Biber *et al.*, 2007: 23) que encontramos en los textos que estudiamos. Generalmente, en las fichas redactadas en español encontramos estos movimientos:

- Nombre del producto.
- Nombre o nombres vernáculos del producto y denominaciones en otras lenguas como el francés o el italiano.
- Imagen del producto.
- Peso.
- Precio.
- Formato.
- Descripción.
- Instrucciones o consejos de uso.
- Valores nutricionales.
- Alérgenos.
- Consejos de conservación

BOLETUS DESHIDRATADO



La más famosa de las setas, es adecuada para las salsas, para platos de pasta y para acompañar la carne.

FORMATOS DISPONIBLES

- 30 g

LISTA DE INGREDIENTES

- Boletus Edulis

CONSERVACIÓN

- Producto deshidratado
- Conservar en un lugar fresco y seco

DESCRIPCIÓN

Déjate seducir por las setas Honza. Nuestras setas han sido recolectadas y procesadas con mucho mimo, para proporcionarte en tus platos un producto de gran calidad gustativa.

VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES MEDIOS

Valores nutricionales	por 100 g
Valores energéticos	1673,18 KJ / 400,28 Kcal
Grasas	5,35 g
de las cuales saturadas	0,96 g
Hidratos de carbono	55,94 g
de los cuales azúcares	0,80 g
Proteínas	32,09 g
Sal	0,01 g
Fibra	35,10 g

* Estos datos son a título indicativo y solo las menciones en el embalaje de nuestros productos son vinculantes para Honza. Por lo tanto, es responsabilidad del cliente, en particular si tiene alergias, consultar en el momento de la entrega y antes del consumo. La lista de ingredientes que aparece en estos envases.


SIN GLUTEN


VEGETARIANO


VEGANO

NUTRI-SCORE



Figura 4: Ejemplo de ficha descriptiva de «Boletus deshidratado» de Honza

En ocasiones, en páginas de venta más especializadas en micología, podemos encontrar otras características como:

- el grado de comestibilidad;
- el hábitat;
- y la época en la que fructifica el producto

DESCRIPCIÓN	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
<p>TUBER MELASNOPORUM (Trufa Negra, Tófono Negra, Boilurral)</p> <p>COMESTIBILIDAD: Excelente inculdo cruda, de intenso perfume</p> <p>HÁBITAT: Crece de forma hipógea en terrenos cálcicos de color rojo a causa de la presencia de sales de hierro, simbionte de planifolios especialmente robles en la Europa meridional.</p> <p>ÉPOCA: Los carpóforos comienzan a formarse a finales del verano, no obstante su maduración es de Noviembre a Marzo.</p> <p>MODO DE EMPLEO</p> <p>NUESTRA SUGERENCIA</p> <p>TOSTADA AL ACEITE CON TRUFA NEGRA</p> <p>Ingredientes: Una rebanada de pan recién tostado, Aceite de Oliva Virgen Extra, una Trufa Negra y unos Cristales de Sal.</p> <p>ELABORACIÓN:</p> <p>Tostar el pan, verter el aceite virgen extra, laminar finamente la trufa, cubrir la tostada y sazonar con cristales de sal.</p> <p>El intenso aroma de la trufa es perfecto, para trufar unos huevos o una exquisito arroz, para ello basta con meter en un recipiente cerrado con la trufa y el intenso aroma impregnará tanto los huevos como el arroz.</p>	

Figura 5: Ejemplo de ficha descriptiva de «Trufa negra Fresca» de FáundeZ

En inglés, en ocasiones, los movimientos pueden variar levemente. Por un lado, tienden a ser más breves, con una media de 167 palabras por ficha, mientras que, en español, la media es de 289 palabras. Por lo tanto, las descripciones del producto son más concisas y los movimientos que aparecen normalmente se refieren a la información esencial que el consumidor debe conocer, como:

- nombre del producto
- precio
- cantidad

- estado de conservación.

En ocasiones podemos, podemos encontrar una breve descripción, las instrucciones o consejos de uso y el origen o procedencia del producto.

Una vez delimitado el género textual de las fichas descriptivas micológicas en las lenguas inglesa y española, ofrecemos una breve recapitulación para finalizar el capítulo en el que definimos los conceptos que estructuran nuestro trabajo.

2.4.4. Recapitulación

Con este último apartado del Marco Teórico queremos hacer una síntesis de todos los aspectos que hemos abordado, pues son los ejes sobre los que se fundamenta este TFM. En primer lugar, hemos ofrecido una breve panorámica del emergente mercado de las setas en España, así como la necesidad de poner en valor las traducciones de calidad para poder llegar a un público mayor en el extranjero. A continuación, hemos ahondado en la traducción especializada, los estudios de traducción orientados hacia el sector agroalimentario y, en especial, el sector micológico. Por último, hemos definido los géneros textuales desde una perspectiva traductológica y hemos establecido las bases de la ficha descriptiva micológica como género textual.

3. HIPÓTESIS

La hipótesis de este estudio surgió a raíz de las clases de la asignatura de Traducción y redacción multilingüe para los sectores agroalimentario y gastronómico EN-ES/ES-EN del Máster en Traducción en Entornos Digitales Multilingües, tras leer el capítulo 2. «Las fichas descriptivas de embutidos como género textual» de Ortego Antón (2019) como actividad en el aula. Al comprender que las fichas descriptivas técnicas de productos alimenticios conforman un género y ver que este estudio se centra en el análisis de la traducción especializada del sector agroalimentario mediante el análisis de corpus de fichas descriptivas de embutidos, surgió el interrogante de si la metodología presentada en dicho trabajo podría aplicarse a un campo que ya habíamos comenzado a estudiar en el Trabajo de Fin de Grado titulado «Traducción español-inglés de textos turístico-publicitarios. Elaboración de un glosario básico bilingüe de micología de la provincia de Soria».

En el TFG mencionado, mediante el análisis de folletos turísticos sobre micología de la provincia de Soria, se estudia la terminología de las setas aplicada al sector del turismo y la publicidad. A través de este trabajo, una de las conclusiones despertó el interés por conocer más sobre la terminología micológica y su traducción: se comprobó la complejidad que entraña el lenguaje relacionado con la micología debido a la cantidad de nombres vernáculos que tiene cada especie de seta.

Nos surgieron una serie de cuestiones, teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, que describimos a continuación:

- si existen fichas descriptivas de setas en español de empresas españolas;
- si estas fichas están traducidas al inglés para aumentar la cuota de mercado en el exterior;
- si existen fichas descriptivas de las mismas setas en inglés de empresas inglesas;
- y, por último, si las fichas descriptivas de las empresas españolas están traducidas correctamente al inglés.

Una vez comprobados los primeros tres puntos mediante búsquedas en internet, nos queda por estudiar el último punto. Para ello, planteamos una hipótesis:

Los equivalentes de traducción de las fichas descriptivas de setas de empresas españolas no se corresponden con los términos utilizados para denominar el mismo concepto por los hablantes de lengua inglesa. Las técnicas de traducción tienden a la literalidad, los calcos y los galicismos, lo que dificulta la compra y la experiencia de los clientes comprando productos españoles.

Para verificar o refutar esta hipótesis hemos diseñado una metodología basada en la explotación de un corpus virtual, FUNGICORP, que explicamos en el siguiente capítulo.

4. METODOLOGÍA

4.1. Protocolo de compilación del corpus FUNGICORP

4.1.1. Introducción: definición de FUNGICORP

Para verificar o refutar nuestra hipótesis, desarrollamos un protocolo de compilación y explotación de un corpus virtual con el objetivo de estudiar la terminología de las setas para su aplicación en la traducción especializada de fichas descriptivas. En este sentido, según Corpas Pastor (2001: 173-174), los corpus virtuales son herramientas fundamentales para el traductor, pues ayudan a detectar los patrones típicos de los textos de una manera rápida y eficaz en distintas lenguas, muestran aspectos culturales y convenciones lingüísticas de redacción en la cultura meta, pueden compilarse *ad-hoc* y resultan de especial ayuda en la traducción especializada inversa.

En este trabajo compilaremos un corpus acotado a un género textual concreto, las fichas descriptivas, con el objetivo de conseguir que represente del lenguaje de las fichas descriptivas que se encuentran online sobre los productos que vamos a estudiar (*Boletus edulis*, *Tuber melanosporum* y *Cantharellus cibarius*). Por otro lado, obtendremos un corpus equilibrado según Corpas Pastor (2001) y McEnery y Hardie (2012), pues FUNGICORP contará con un número equilibrado de textos de las diferentes lenguas. En este sentido, compilaremos 75 textos:

- 25 textos se corresponderán con fichas descriptivas redactadas originalmente en español por empresas españolas;
- 25 textos serán las traducciones al inglés de dichas fichas descriptivas;
- 25 textos estarán constituidos por fichas descriptivas de setas redactadas originalmente en inglés por empresas inglesas.

Adscribiéndonos a estos criterios de clasificación compilaremos un corpus que contendrá los aspectos más relevantes del género que vamos a estudiar.

Después de definir los criterios de representatividad y equilibrio de nuestro corpus, clasificaremos nuestro corpus según las propuestas de Baker (1995) y Corpas Pastor (2001), a pesar de que existen otras clasificaciones como las de Laviosa (1997), Zanettin (2012) o Sánchez Carnicer (2021, 2022), entre otras.

En primer lugar, nos apoyaremos en la clasificación que hace Baker (1995) atendiendo al origen de los textos, para la definición de la estructura interna de nuestro corpus, al que denominamos FUNGICORP. Esta autora distingue tres tipos de corpus: corpus paralelos

(*parallel corpora*), corpus comparables (*comparable corpora*) y corpus multilingües (*multilingual corpora*). En nuestro estudio de la traducción de los términos de las fichas descriptivas de setas, nos interesa, por un lado, estudiar cómo se traducen estas fichas del español original al inglés y, por otro lado, analizar las diferencias y similitudes en el lenguaje que existen entre las fichas redactadas en inglés original por vendedores ingleses y las traducidas al inglés por las empresas españolas. Por eso, en este TFM, nos conciernen dos tipos de corpus, los corpus paralelos y los corpus comparables. Baker (1995: 230-234) define corpus comparable como:

«*two separate collections of texts in the same language: one corpus consists of original texts in the language in question and the other consists of translation in that language from a given source language or languages*» (Baker, 1995: 234)

y corpus paralelo como «*original, source language-texts in language A and their translated versions in language B*». Asimismo, Corpas Pastor (2001: 158) especifica que en función del número de lenguas que contenga un corpus paralelo y un corpus comparable estos serán bilingües o multilingües.

Una vez definido nuestro corpus, procedemos a establecer los parámetros de compilación de corpus esenciales para la construcción del corpus sujeto de este estudio.

4.1.2. Parámetros para compilación de FUNGICORP

Para llevar a cabo nuestro estudio de los términos micológicos, FUNGICORP se dividirá internamente en dos subcorpus, que se corresponderán con dos carpetas. Por un lado, una carpeta que contendrá un corpus paralelo denominado FUNGICORP ES-TEN, y por otro, una carpeta con FUNGICORP EN, que es un corpus comparable a FUNGICORP ES.

Para la selección de los textos, aplicaremos una serie de criterios en cuanto su tema, género textual, fuente, país y lengua origen (además de la lengua meta de su traducción, si la tiene), en aras de que sea representativo y equilibrado según McEnery y Hardie (2012) y Corpas Pastor (2001). En primer lugar, hemos delimitado la temática de los textos a tres variedades de setas y trufas comestibles: *Boletus edulis*, *Tuber melanosporum* y *Cantharellus cibarius*. El género textual se corresponde con fichas de producto y la procedencia con páginas web destinadas al comercio y exportación de productos relacionados con las setas, productos gourmet o productos típicos españoles. En cuanto al país de origen y la lengua de los textos, existen diferencias entre el corpus paralelo y el corpus comparable. En el caso del corpus paralelo, el país de origen de los textos es España, su lengua origen es el español de España y su traducción es al inglés. Los textos del corpus comparable pertenecen a Reino Unido y están redactados en inglés por nativos.

Por otro lado, establecemos unos criterios espacio-temporales. Esto es importante ya que vamos a estudiar el lenguaje dentro de un marco de tiempo concreto, es decir, a la hora de compilar el corpus, vamos a seleccionar textos que se encuentren disponibles en línea entre el 27 y el 31 de enero de 2023. El criterio espacial que delimitamos es distinto para el corpus paralelo y el corpus comparable. El corpus paralelo debe contener textos publicados por empresas españolas en España y el corpus comparable textos de empresas inglesas en Reino Unido.

Una vez establecidos los criterios, el siguiente paso será la compilación del corpus FUNGICORP.

4.1.3. La compilación de FUNGICORP

Para compilar FUNGICORP, nos basaremos en el protocolo anteriormente utilizado por Seghiri (2017: 48-50) y por Ortego Antón (2019: 57-61), que se compone de cuatro fases: búsqueda y acceso a la información, descarga, normalización y almacenamiento. Asimismo, los datos relativos a la gestión del corpus los anotaremos en una hoja de cálculo.

4.1.3.1. Búsqueda y acceso a la información

En primer lugar y al tratarse de un corpus virtual, accederemos a los textos a través del motor de búsqueda de Google. Para encontrar los textos del corpus paralelo ES-TEN, usaremos palabras clave como «*buy fungí from Spain*», «*buy boletus edulis from Spain*» o «*buy black truffle from Spain*». Por lo que respecta al corpus comparable EN, emplearemos asociaciones de palabras clave como «*buy black truffle UK*», «*buy porcini UK*» o «*buy girolle UK*».

4.1.3.2. Descarga

De cada página web que encontremos de acuerdo con los parámetros previamente establecidos, seleccionaremos la información pertinente para nuestro estudio de los términos micológicos, que copiaremos y pegaremos en un documento sin formato (.txt). La parte que seleccionemos de cada página web será la referente a la ficha descriptiva del producto. Descargaremos un documento por cada ficha de producto que vamos a estudiar.

Inicio · Setas Frescas · Boletus Edulis 1ª Fresco

Boletus Edulis 1ª Fresco

BOLETUS EDULIS (Hongo, Cep, Sureny) Ref.: 403-I

☆☆☆☆ [Comentarios](#) [Hacer Comentario](#)

*No incluido en el precio

El rey por excelencia de nuestros bosques, un lujo para tu mesa que FAUNDEZ Gourmet pone a tu alcance, sus sabores, sus aromas recuerdan al sabor de las avellanas.
Boletus Edulis y/o Grupo Edulis

A PARTIR DE 120.00 € PORTES GRATUITOS (España Peninsular)

FORMATO - Seleccione el que desee

A PARTIR DE 1 KG

- 1 + [CONSULTAR](#)

[f](#) [t](#) [G+](#) [o](#)

[Forma de pago Segura SSL](#)

DESCRIPCIÓN

FAUNDEZ Gourmet convierte el BOLETUS en un lujo para tu cocina ofreciéndote decenas de posibilidades para consumirlos, especie muy versátil que combina a la perfección con todo tipo de platos para los amantes de la alta gastronomía.

Una Selección de jóvenes ejemplares que FAUNDEZ Gourmet Selección para Ud.

Recolectados en plena Reserva de la Biosfera.

Estamos en Tierra de Lobos y Boletus por Excelencia.

BOLETUS EDULIS (Hongo, Cep, Sureny)
COMESTIBILIDAD Excelente, de carne suave y consistente que recuerda al sabor de las avellanas.
HÁBITAT Bosques de robles, castaños, pinos, jaras.
ÉPOCA Primavera y Otoño

MODO DE EMPLEO
NUESTRA SUGERENCIA
SOLOMILLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE BOLETUS EDULIS
 Ingredientes: solomillo de ternera, Boletus Edulis, aceite de oliva, ajo, perejil, sal y pimienta.
 Preparación: poner aceite de oliva en una sartén a la que añadiremos unos ajos troceados, una vez rehogados añadiremos los boletus previamente limpios y laminados, salamos al gusto y añadimos perejil y pimienta, una vez los boletus estén tiernos y en su punto, ponemos el solomillo a la plancha vuelta y vuelta y lo acompañamos con la guarnición de Boletus. Exquisita y sencilla preparación para tomar en caliente.

Figura 6: Búsqueda online de fichas descriptivas de setas, ejemplo de web seleccionada

```

001FCES_FaundeZ_Fresco_BoletusEdulis.txt Bloc de notas
Archivo Edición Formato Ver Ayuda
Boletus Edulis 1ª Fresco
BOLETUS EDULIS (Hongo, Cep, Sureny) Ref.: 403-I
El rey por excelencia de nuestros bosques, un lujo para tu mesa que FAUNDEZ Gourmet pone a tu alcance, sus sabores, sus aromas recuerdan al sabor de las avellanas.
Boletus Edulis y/o Grupo Edulis
"A partir de" significa que puedes añadir más kg si lo deseas de uno en uno
* BOLETUS autóctonos, en primavera o principios de otoño, puede darse el caso de que algún ejemplar se encuentre ligeramente parasitado, siendo algo propio de esta época
Alta calidad en setas silvestres, se seleccionan y supervisan una a una. Los envíos de setas frescas se realizan siempre en frío por agencia de refrigerado para que lle
Envasamos formatos para distribución, restauración, tiendas, fruterías y consumo final
Situados en un enclave natural privilegiado, junto a la Sierra de la Culebra se halla el origen de nuestra ubicación, un suelo especialmente apto para la producción de
Nuestra filosofía abarca entre otras cosas poner en valor a nuestro Patrimonio Natural, a nuestra comarca Aliste, tratando de ser los mejores embajadores de nuestra tie
DESCRIPCIÓN
FAUNDEZ Gourmet convierte el BOLETUS en un lujo para tu cocina ofreciéndote decenas de posibilidades para consumirlos, especie muy versátil que combina a la perfección
Una Selección de jóvenes ejemplares que FAUNDEZ Gourmet Selección para Ud.
Recolectados en plena Reserva de la Biosfera.
Estamos en Tierra de Lobos y Boletus por Excelencia.
BOLETUS EDULIS (Hongo, Cep, Sureny)
COMESTIBILIDAD: Excelente, de carne suave y consistente que recuerda al sabor de las avellanas.
HÁBITAT: Bosques de robles, castaños, pinos, jaras.
ÉPOCA: Primavera y Otoño
MODO DE EMPLEO
NUESTRA SUGERENCIA
SOLOMILLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE BOLETUS EDULIS
Ingredientes: solomillo de ternera, Boletus Edulis, aceite de oliva, ajo, perejil, sal y pimienta.
Preparación: poner aceite de oliva en una sartén a la que añadiremos unos ajos troceados, una vez rehogados añadiremos los boletus previamente limpios y laminados, sala
Linea 1, columna 1 100% Windows (CRLF) UTF-8

```

Figura 7: Conversión de ficha descriptiva de setas a texto sin formato

4.1.3.3. Normalización

Denominaremos a cada documento descargado, para su fácil reconocimiento, con:

- Un número (*i. e.* 001) que indica el orden de búsqueda y descarga.
- Unas siglas (FC_ES, FC_TEN, FC_EN) que señalan dónde está almacenado el texto. Las primeras dos siglas (FC) nos indican que el texto se encuentra en el corpus FUNGICORP, mientras que las dos últimas siglas hacen referencia a la carpeta del corpus en la que están almacenadas. ES indica que está en la carpeta del corpus con textos originales en español; TEN, textos traducidos al inglés; EN, textos originales en inglés.
- El nombre de la empresa que comercializa el producto (*i. e.* Faúndez).
- El estado del producto: fresco, deshidratado y conserva en el corpus FC_ES, mientras que en los corpus FC_TEN y FC_EN hemos usado *fresh*, *dried* y *preserved*.
- El nombre científico del producto: *Boletus edulis*, *Tuber melanosporum*, *Chantharellus cibarius*.



A screenshot of a file list interface. At the top, there is a search bar with the text 'Nombre' and a dropdown arrow. Below the search bar, there are five entries, each with a document icon on the left and a filename on the right. The filenames are: 001FC_ES_Faúndez_Fresco_Boletusedulis.txt, 002FC_ES_Faúndez_Deshidrtado_Boletusedulis.txt, 003FC_ES_Faúndez_Fresco_Chantharelluscibarius.txt, 004FC_ES_Faúndez_Deshidratado_Chantharelluscibarius.txt, and 005FC_ES_Faúndez_Fresco_Tubermelanosporum.txt.

Nombre
001FC_ES_Faúndez_Fresco_Boletusedulis.txt
002FC_ES_Faúndez_Deshidrtado_Boletusedulis.txt
003FC_ES_Faúndez_Fresco_Chantharelluscibarius.txt
004FC_ES_Faúndez_Deshidratado_Chantharelluscibarius.txt
005FC_ES_Faúndez_Fresco_Tubermelanosporum.txt

Figura 8: Normalización del corpus

4.1.3.4. Almacenamiento

Finalmente, almacenaremos los textos del corpus en una carpeta en la nube denominada FUNGICORP. Dentro de esta, ordenaremos los textos en tres subcarpetas:

- FUNGICORP_ES: Contiene textos originales en español de empresas españolas que comercializan alguno de los tres productos que vamos a estudiar.
- FUNGICORP_TEN: Contiene las traducciones de los textos almacenados en FUNGICORP_ES.
- FUNGICORP_EN: Contiene textos originales en inglés de empresas de Reino Unido que se dedican al comercio de alguno de los productos que vamos a estudiar.

De esta manera, obtendremos un corpus paralelo (FUNGICORP_ES y FUNGICORP_TEN) y otro corpus comparable (FUNGICORP_ES y FUNGICORP_EN). Cada carpeta de FUNGICORP

contendrá 25 textos representativos del género textual que contendrán patrones de terminología típicos de español, de la traducción al inglés y de inglés.

Una vez realizada esta fase del proceso de compilación del corpus, estamos ante un corpus equilibrado de 17578 palabras o *tokens*, distribuidas de la siguiente manera:

Nomenclatura ES	N.º palabras	Nomenclatura TEN	N.º palabras
001FC_ES_Faúndez_Fresco_Boletusedulis	462	001FC_TEN_Faúndez_Fresh_Boletusedulis	151
002FC_ES_Faúndez_Deshidratado_Boletusedulis	432	002FC_TEN_Faúndez_Dried_Boletusedulis	246
003FC_ES_Faúndez_Fresco_Cantharelluscibarius	90	003FC_TEN_Faúndez_Fresh_Cantharelluscibarius	64
004FC_ES_Faúndez_Deshidratado_Cantharelluscibarius	294	004FC_TEN_Faúndez_Dried_Cantharelluscibarius	154
005FC_ES_Faúndez_Fresco_Tubermelanosporum	207	005FC_TEN_Faúndez_Fresh_Tubermelanosporum	85
006FC_ES_Honza_Fresco_Boletusedulis	158	006FC_TEN_Honza_Fresh_Boletusedulis	194
007FC_ES_Honza_Deshidratado_Boletusedulis	162	007FC_TEN_Honza_Dried_Boletusedulis	190
008FC_ES_Honza_Fresco_Cantharelluscibarius	169	008FC_TEN_Honza_Fresh_Cantharelluscibarius	201
009FC_ES_Honza_Deshidratado_Cantharelluscibarius	188	009FC_TEN_Honza_Dried_Cantharelluscibarius	205
010FC_ES_Honza_Fresco_Tubermelanosporum	190	010FC_TEN_Honza_Fresh_Tubermelanosporum	190
011FC_ES_DegustaTeruel_Fresco_Tubermelanosporum	170	011FC_TEN_DegustaTeruel_Fresh_Tubermelanosporum	143
012FC_ES_LaCasaBodega_Deshidratado_Cantharelluscibarius	371	012FC_TEN_LaCasaBodega_Dried_Cantharelluscibarius	336
013FC_ES_PortoMuiños_Deshidratado_Boletusedulis	79	013FC_TEN_PortoMuiños_Dried_Boletusedulis	15
014FC_ES_laCasadelasSetas_Deshidratado_Boletusedulis	384	014FC_TEN_laCasadelasSetas_Dried_Boletusedulis	349
015FC_ES_laCasadelasSetas_Deshidratado_Cantharelluscibarius	387	015FC_TEN_laCasadelasSetas_Dried_Cantharelluscibarius	344
016FC_ES_laCasadelasSetas_Deshidratado_Tubermelanosporum	612	016FC_TEN_laCasadelasSetas_Dired_Tubermelanosporum	543
017FC_ES_laCasadelasSetas_Conserva_Boletusedulis	211	017FC_TEN_laCasadelasSetas_Preserved_Boletusedulis	168
018FC_ES_laCasadelasSetas_Conserva_Cantharelluscibarius	192	018FC_TEN_laCasadelasSetas_Preserved_Cantharelluscibarius	148
019FC_ES_SpanishFoodatHome_Conserva_Boletusedulis	80	019FC_TEN_SpanishFoodatHome_Preserved_Boletusedulis	114
020FC_ES_SpanishFoodatHome_Conserva_Tubermelanosporum	115	020FC_TEN_SpanishFoodatHome_Preserved_Tubermelanosporum	161
021FC_ES_CasadeTrufas_Fresco_Tubermelanosporum	195	021FC_TEN_CasadeTrufas_Fresh_Tubermelanosporum	227
022FC_ES_Laumont_Fresco_Tubermelanosporum	1149	022FC_TEN_Laumont_Fresh_Tubermelanosporum	925
023FC_ES_Laumont_Deshidratado_Boletusedulis	543	023FC_TEN_Laumont_Dried_Boletusedulis	448
024FC_ES_Segortrufa_Fresco_Tubermelanosporum	283	024FC_TEN_Segortrufa_Fresh_Tubermelanosporum	275
025FC_ES_Honza_Conserva_Tubermelanosporum	192	025FC_TEN_Honza_Preserved_Tubermelanosporum	195
TOTAL	7315	TOTAL	6071

Tabla 1: Distribución del corpus paralelo FUNGICORP ES-TEN

Nomenclatura EN	N.º palabras
001FC_EN_BritishEssentials_Dried_Boletusedulis	110
002FC_EN_FineandWild__Fresh_Tubermelanosporum	458
003FC_EN_FineandWild_Preserved_Tubermelanosporum	47
004FC_EN_FineandWild_Fresh_Boletusedulis	243
005FC_EN_FineandWild_Dried_Boletusedulis	133
006FC_EN_FineandWild_Fresh_Cantharelluscibarius	80
007FC_EN_FineandWild_Dried_Cantharelluscibarius	255
008FC_EN_TheTruffle_Fresh_Tubermelanosporum	443
009FC_EN_FineFoodSpecialist_Fresh_Tubermelanosporum	348
010FC_EN_FineFoodSpecialist_Preserved_Tubermelanosporum	51
011FC_EN_FineFoodSpecialist_Fresh_Boletusedulis	167
012FC_EN_FineFoodSpecialist_Dried_Boletusedulis	81
013FC_EN_FineFoodSpecialist_Fresh_Cantharelluscibarius	97
014FC_EN_FineFoodSpecialist_Dried_Cantharelluscibarius	76
015FC_EN_LondonFineFoods_Fresh_Tubermelanosporum	198
016FC_EN_ClassicDeli_Preserved_Tubermelanosporum	116
017FC_EN_ClassicDeli_Dried_Boletusedulis	132
018FC_EN_ClassicDeli_Dried_Cantharelluscibarius	104
019FC_EN_SmithyMushrooms_Dried_Boletusedulis	84
020FC_EN_SmithyMushrooms_Dried_Cantharelluscibarius	66
021FC_EN_BuyWholeFoodsOnline_Dried_Boletusedulis	192
022FC_EN_BuyWholeFoodsOnline_Dried_Cantharelluscibarius	209
023FC_EN_EIColmadoBristol_Preserved_Boletusedulis	115
024FC_EN_CaspianCaviar_Preserved_Tubermelanosporum	153
025FC_EN_AlbianFineFoods_Fresh_Cantharelluscibarius	234
TOTAL	4192

Tabla 2: Distribución del corpus comparable FUNGICORP EN

Como vemos en a la nomenclatura, el número de textos por producto está distribuido equitativamente. En el corpus paralelo FUNGICORP ES-TEN, los productos están repartidos de la siguiente manera:

	Corpus paralelo			Total	Corpus comparable			Total
	Fresco	Deshidratado	Conserva		Fresco	Deshidratado	Conserva	
<i>Boletus edulis</i>	2	5	2	9	2	6	1	9
<i>Cantharellus cibarius</i>	6	1	2	9	4	0	4	8
<i>Tuber melanosporum</i>	2	4	1	7	3	5	0	8

Tabla 3: Distribución interna de FUNGICORP

Por último, cabe recordar que, durante todo el proceso de compilación de corpus, se llevará a cabo un registro de datos en un documento de Microsoft Excel al que denominaremos «Gestión de corpus», indicando en distintas columnas la nomenclatura, el enlace o URL, la

empresa, la fecha de extracción, el producto, el estado del producto y el número de palabras de casa texto:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
	URL	Empresa	Fecha	Producto	Producto	País	n° palabra	Nomenclatura TEN	URL	Fecha	n° palabras					
1																
2	https://www.Faundez		27/01/2023	Fresco	Boletus edulis	España	462	0014FC_TEN_Faundez_Fresh_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-151	27/01/2023	151					
3	https://www.Faundez		27/01/2023	Deshidratado	Boletus edulis	España	430	0035FC_TEN_Faundez_Dried_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-246	27/01/2023	246					
4	https://www.Faundez		27/01/2023	Fresco	Chanterellus cibarius	España	90	0035FC_TEN_Faundez_Fresh_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-64	27/01/2023	64					
5	https://www.Faundez		27/01/2023	Deshidratado	Chanterellus cibarius	España	294	0048FC_TEN_Faundez_Dried_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-154	27/01/2023	154					
6	https://www.Faundez		27/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	207	0058FC_TEN_Faundez_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-85	27/01/2023	85					
7	https://www.Honza		27/01/2023	Fresco	Boletus edulis	España	183	0068FC_TEN_Honza_Fresh_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-194	27/01/2023	194					
8	https://www.Honza		27/01/2023	Deshidratado	Boletus edulis	España	162	0078FC_TEN_Honza_Dried_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-190	27/01/2023	190					
9	https://www.Honza		27/01/2023	Fresco	Chanterellus cibarius	España	169	0088FC_TEN_Honza_Fresh_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-201	27/01/2023	201					
10	https://www.Honza		27/01/2023	Deshidratado	Chanterellus cibarius	España	188	0098FC_TEN_Honza_Dried_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-208	27/01/2023	208					
11	https://www.Honza		27/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	190	0108FC_TEN_Honza_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-190	27/01/2023	190					
12	https://www.Degusta Teruel		27/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	170	0114FC_TEN_DegustaTeruel_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-143	27/01/2023	143					
13	https://www.La Casa de los Setas		30/01/2023	Deshidratado	Chanterellus cibarius	España	373	0124FC_TEN_LaCasaDeLosSetas_Dried_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-336	30/01/2023	336					
14	https://www.Peto Kufner		30/01/2023	Deshidratado	Boletus edulis	España	79	0134FC_TEN_PetoKufner_Dried_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-15	30/01/2023	15					
15	https://www.La Casa de las Setas		30/01/2023	Deshidratado	Boletus edulis	España	384	0144FC_TEN_LaCasaDeLasSetas_Dried_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-349	30/01/2023	349					
16	https://www.La Casa de las Setas		30/01/2023	Deshidratado	Chanterellus cibarius	España	387	0154FC_TEN_LaCasaDeLasSetas_Dried_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-344	30/01/2023	344					
17	https://www.La Casa de las Setas		30/01/2023	Deshidratado	Tuber melanosporum	España	612	0164FC_TEN_LaCasaDeLasSetas_Dried_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-543	30/01/2023	543					
18	https://www.La Casa de las Setas		30/01/2023	Conserva	Boletus edulis	España	211	0174FC_TEN_LaCasaDeLasSetas_Preserved_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-168	30/01/2023	168					
19	https://www.La Casa de las Setas		30/01/2023	Conserva	Chanterellus cibarius	España	192	0184FC_TEN_LaCasaDeLasSetas_Preserved_Chanterelluscibarius	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-148	30/01/2023	148					
20	https://www.Spanish Food at Home		30/01/2023	Conserva	Boletus edulis	España	80	0194FC_TEN_SpanishFoodAtHome_Preserved_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-124	30/01/2023	124					
21	https://www.Spanish Food at Home		30/01/2023	Conserva	Tuber melanosporum	España	115	0204FC_TEN_SpanishFoodAtHome_Preserved_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-161	30/01/2023	161					
22	https://www.Casa de Trufas		30/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	195	0214FC_TEN_CasaDeTrufas_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-227	30/01/2023	227					
23	https://www.Laumont		30/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	1149	0224FC_TEN_Laumont_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-925	30/01/2023	925					
24	https://www.Laumont		30/01/2023	Deshidratado	Boletus edulis	España	543	0234FC_TEN_Laumont_Dried_Boletusedulis	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-448	30/01/2023	448					
25	https://www.Segortrufa		30/01/2023	Fresco	Tuber melanosporum	España	283	0244FC_TEN_Segortrufa_Fresh_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-275	30/01/2023	275					
26	https://www.Honza		30/01/2023	Conserva	Tuber melanosporum	España	193	0254FC_TEN_Honza_Preserved_Tuber melanosporum	https://doi.org/10.26434/chemrxiv-2023-185	30/01/2023	185					
27							7318				6071					

Figura 9: Disposición interna del documento de Excel «Gestión de Corpus»

Una vez consideramos que el corpus es lo suficientemente representativo cualitativamente de los términos que vamos a estudiar, procederemos a la explotación terminológica de FUNGICORP.

4.2. Extracción terminológica

4.2.1. Extracción con TermoStat Web 3.0.

Para la explotación terminológica de FUNGICORP decidimos, en primer lugar, utilizar TermoStat Web 3.0. Esta herramienta de análisis de textos se encuentra disponible en línea y nos permite extraer la terminología más representativa de los textos de nuestro corpus comparándolo con un corpus propio de referencia.

Para llevar a cabo el análisis de FUNGICORP con TermoStat Web 3.0. unificaremos el corpus en tres documentos sin formato compatibles con la herramienta (.txt) que contendrán los textos de FUNGICORP ES, FUNGICORP EN y FUNGICORP TEN, respectivamente. Cargaremos los documentos y configuraremos las opciones de procesamiento de TermoStat Web 3.0. como el idioma y el tipo de términos que queremos extraer. Indicaremos a la herramienta que extraiga términos simples, ya sean sustantivos, adjetivos, adverbios o verbos, y términos multipalabra. Tras este proceso, descargaremos los resultados de los tres análisis en un documento sin formato que convertiremos en tres tablas de Excel.

Organizaremos las tres tablas en tres hojas dentro de un documento de Excel al que denominaremos «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.». En la primera columna de las tablas, encontramos los denominados «*Candidat de regroupement*», es decir, los candidatos a

término que ha extraído la herramienta. En la segunda columna, aparece la «Fréquence», la frecuencia con la que aparecen los candidatos a término. En la tercera columna, aparece la «Spécificité», la singularidad de los términos con respecto al corpus de referencia o, en otras palabras, qué términos hacen especial o diferente a nuestro corpus comparado con un corpus de la lengua general.

Candidat de regroupement	Fréquence (Spécificité)	Score	Variantes orthographiques	Matrice
truffle	67	313.67	truffle truffles	Nom
mushroom	55	169.25	mushroom mushrooms	Nom
black truffle	15	150.89	black truffle black truffles	Adjectif Nom
fresh truffle	13	139.72	fresh truffle fresh truffles	Adjectif Nom
porcini	12	133.79	porcini	Nom
aroma	17	121.35	aroma aromas	Nom

Figura 10: Ejemplo de extracción de términos con Termostat Web 3.0.

4.2.2. Extracción manual

Nos apoyaremos en la extracción de Termostat Web 3.0. para proceder con la extracción manual de los términos y la fraseología que finalmente estudiaremos. Nos fijamos, sobre todo, en que su especificidad sea alta. La razón principal por la que aplicamos la extracción manual es porque el criterio humano es fundamental en este tipo de análisis para validar los términos y asegurarnos de que pertenecen al campo del saber objeto de estudio.

Vaciaremos los términos de los corpus ES y TEN que previamente habremos cribado con Termostat Web 3.0. y vamos a alojar en hojas de cálculo de Microsoft Excel. Subrayaremos aquellos términos que, bajo nuestro criterio y por su singularidad e importancia en este tipo de textos, consideramos más relevantes por ser denominaciones de las tres setas escogidas. Una vez tenemos marcados estos términos en las tablas FUNGICORP_ES y FUNGICORP_TEN, los clasificaremos por temática. Dividiremos los términos en tres subtemáticas: *Boletus edulis*, *Cantharellus cibarius*, *Tuber melanosporum*.

4.3. Búsqueda de equivalentes y sus técnicas de traducción

4.3.1. Alineación de corpus con ParaConc

La siguiente tarea consistirá en comprobar cómo han traducido las empresas españolas los términos en lengua origen al inglés. Para ello, utilizaremos el alineador semiautomático

ParaConc, puesto que de una manera sencilla y rápida alineamos los corpus ES y TEN. Buscaremos los términos, que previamente habríamos extraído manualmente, en la pestaña «Search» y vemos, segmento por segmento, cómo se han traducido estos términos al inglés.

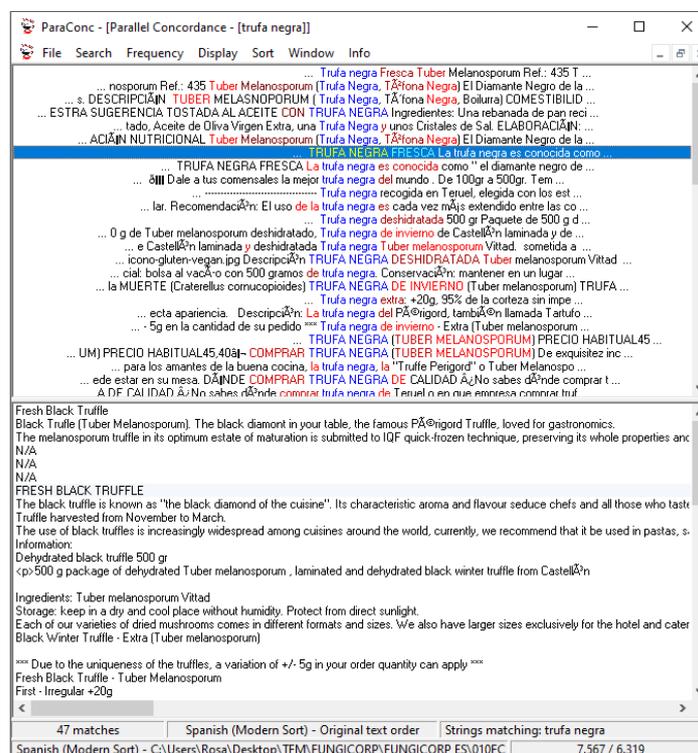


Figura 11: Ejemplo de alineación de corpus y extracción de términos con ParaConc

Anotaremos todas las traducciones en una cuarta hoja del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.», a la que denominaremos «Equivalentes ES-TEN» y analizaremos qué técnicas de traducción se han utilizado en cada caso. Finalmente, apuntaremos las ocurrencias de los términos en la herramienta de explotación de corpus AntConc (Anthony, 2019).

4.3.2. Análisis de las técnicas de traducción

En este estudio nos interesa analizar las técnicas de traducción porque son una parte del proceso de traducción que afecta de forma directa al resultado final de la traducción. Al obtener una clasificación de las técnicas podremos atisbar cómo funcionan los equivalentes de traducción, desde un enfoque dinámico y funcional, así como comprobar en posteriores fases si estas traducciones se utilizan en inglés nativo. Existen varias clasificaciones de traducciones según diferentes autores: Vinay y Darbelnet (1958: 36-55), Newmark (1988), Margot (1979), Vázquez Ayora (1977: 251-384), Delisle (1993) y Molina y Hurtado (2002: 499-501), entre otras. Además, no existe un consenso a la hora de referirse a las traducciones por un único nombre. Diferentes autores se refieren a las distintas clasificaciones de traducciones como

«*procedimientos de traducción*» (Vinay y Darbelnet, 1958; Newmark, 1988), «*procedimientos técnicos*» (Vázquez Ayora, 1977: 254) «*estrategias de traducción*» (Calvi, 2019) o «*técnicas de traducción*» (Molina y Hurtado, 2002).

Para nuestro análisis, nos basaremos en la clasificación de Molina y Hurtado (2002), que establece 16 técnicas principales de traducción:

- **Adaptación.** Sustituir un elemento de la cultura origen que exista en la cultura meta.
- **Amplificación.** Añadir detalles que no aparece en el texto origen.
- **Préstamo.** Tomar de otra lengua una palabra o expresión. Puede ser puro, cuando se traslada tal cual, y puede ser neutralizado, cuando se adapta la ortografía.
- **Calco.** Traducción literal de una palabra o expresión en otro idioma.
- **Compensación.** Introducir información adicional o algún elemento de estilo en otro lugar del texto meta para compensar que no puede introducirse en el lugar que le corresponde.
- **Descripción.** Utilizar una descripción o explicación del término o expresión.
- **Creación discursiva.** Proponer una traducción totalmente impredecible e imaginativa que no coincide con el original.
- **Equivalente acuñado.** Emplear una traducción reconocida en la lengua meta.
- **Generalización.** Optar por una traducción más general o neutra.
- **Amplificación lingüística.** Añadir elementos lingüísticos en el texto meta.
- **Compresión lingüística.** Sintetizar elementos lingüísticos en el texto meta.
- **Traducción literal.** Traducir un término o expresión palabra por palabra. La forma coincide con la función y con el significado.
- **Modulación.** Cambiar el punto de vista del texto origen al texto meta.
- **Particularización.** Utilizar un término más concreto que el del texto origen.
- **Reducción.** Eliminar información en la traducción.
- **Sustitución (lingüística, paralingüística).** Cambiar elementos lingüísticos por elementos paralingüísticos, o a la inversa.
- **Transposición.** Cambiar una categoría gramatical por otra.
- **Variación.** Variar elementos lingüísticos o paralingüísticos que afectan a la variación lingüística, como los dialectos.

En consecuencia, analizaremos y anotaremos las técnicas de traducción en una columna denominada «técnicas de traducción» en la cuarta hoja «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»:

	ES	ocurrencias	TEN	ocurrencias	técnica de traducción
Términos relacionados con trufa	trufa negra	43	black truffle	51	traducción literal
			Tuber melanosporum	17	particularización
			black winter truffle	4	amplificación
	trufa negra de invierno	3	black winter truffle	4	traducción literal
			winter black truffle	1	traducción literal
	Tuber melanosporum	17	Tuber melanosporum	17	no traducción
			black truffle	1	generalización (error ortográfico)
	diamante negro	3	black diamont	1	traducción literal (error ortográfico)
			black diamond	1	traducción literal
	∅		black winter truffle	4	explicitación
	∅		melanosporum truffle	2	explicitación
	Términos relacionados con boletus	Boletus edulis	25	Boletus edulis	21
			funghi porcini	3	préstamo (italiano)
hongo		9	penny bun	6	particularización
king bolet		1	king bolet	1	préstamo (error ortográfico)
bolet		2	bolet	2	préstamo (catalán)
cep		8	cep	16	préstamo (francés)
sureny		5	porcino, porcini	21	préstamo (italiano)
el rey por excelencia/el Rey por excelencia		2	the King par excellence	1	traducción literal
			the king of our forest par excellence	1	amplificación
el Rey del Bosque		1	the king of the forest	1	traducción literal

Figura 12: Cuarta hoja «Equivalentes ES-TEN» del Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»

Una vez hemos terminado este proceso, procederemos con nuestro último objetivo: comprobar si los términos relativos a las fichas de setas traducidos al inglés del subcorpus FUNGICORP ES-TEN coinciden con los términos que usan las empresas inglesas para promocionar los mismos productos en el subcorpus FUNGICORP EN. Comentaremos las técnicas de traducción utilizadas en cada caso y veremos las principales diferencias entre los términos traducidos y los originales en inglés.

4.4. Contraste de las técnicas de traducción entre FUNGICORP ES-TEN y FUNGICORP EN

Para contrastar las diferencias entre las técnicas de traducción que se utilizan en el subcorpus ES-TEN y los términos que se utilizan en el subcorpus EN, seguiremos los siguientes pasos:

- Primero, comprobaremos, a través de la herramienta AntConc, si las traducciones de nuestros candidatos a término del subcorpus paralelo ES-TEN aparecen en el subcorpus comparable EN. Para ello, cargaremos el subcorpus EN, el corpus comparable en inglés original, en AntConc y buscaremos los términos que hayamos anotado en la hoja de Excel «Equivalentes ES-TEN» procedentes del subcorpus TEN en la opción «Concordance».

Comprobaremos si aparecen en el subcorpus comparable y anotaremos sus ocurrencias en la hoja de Excel «Comparación equivalentes TEN-EN». Crearemos una tabla en Microsoft Excel para organizar la información basada en Ortego Antón (2019: 172-175) siguiendo la misma metodología: una primera columna con el término en español que vamos a estudiar y otras dos columnas donde compararemos las traducciones del corpus comparable y las traducciones del corpus paralelo. Anotaremos la frecuencia de las traducciones para una mejor comparación de la frecuencia de uso de dichas traducciones.

- Más tarde, determinaremos qué técnicas de traducción se utilizan con los términos en inglés original del corpus EN. Nos basaremos, al igual que en el análisis de las técnicas de traducción del corpus comparable, mostrado en el punto 4, en las técnicas de traducción propuestas por Molina y Hurtado (2002).
- Una vez llevado a cabo esta parte del proceso de análisis, obtenemos una tabla con la siguiente disposición y contenido:

	A	B	C	D	E	F	G
1		FC_EN			FC_TEN		
2	Término	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción
3	trufa negra	black truffle / black truffles	12 y 21	traducción literal	black truffle	51	traducción literal
4		(Tuber melanosporum)	6	amplificación	Tuber melanosporum	17	particularización
5		Black Winter Truffle/Black Winter	2 y 10	amplificación	black winter truffle	4	amplificación
6	trufa negra de invierno	Black Winter Truffle/Black Winter	2 y 10	traducción literal	black winter truffle	4	traducción literal
7		∅	0		winter black truffle	1	traducción literal
8	Tuber melanosporum	(Tuber melanosporum)	6	no traducción	Tuber melanosporum	17	no traducción
9	diamante negro	∅	0		black diamont	1	traducción literal (error ortográfico)
10		∅	0		black diamond	1	traducción literal
11		∅	0		fine white vein	2	
12	verrugas	∅	0		warts	1	traducción literal
13	finas verrugas	∅	0		fine warts	1	traducción literal
14	verrugas negras hexagonales	∅	0		hexagonal black warts	1	traducción literal

Figura 13: Quinta hoja «Comparación de equivalentes TEN-EN» del Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»

Por último, estudiaremos si las traducciones del corpus ES-TEN son adecuadas en base a los términos que los textos en inglés original usan con más frecuencia. Para ello, volveremos a utilizar AntConc y los criterios de extracción manual.

5. ANÁLISIS Y RESULTADOS

5.1. Introducción

En este capítulo, presentamos el análisis que hemos llevado a cabo de los datos obtenidos siguiendo la metodología anteriormente expuesta y los resultados que hemos obtenido.

Analizamos y comentamos las técnicas de traducción de los términos relacionados con las setas *Boletus edulis*, *Cantharellus cibarius* y *Tuber melanosporum* que hemos encontrado, primero, en el corpus paralelo FUNGICORP ES-TEN y, a continuación, comparamos estas técnicas con el corpus comparable en FUNGICORP_EN. Presentamos los resultados por medio de tablas y gráficos. Asimismo, contrastamos los resultados de ambos corpus para determinar la idoneidad de los términos empleados en la traducción y extraídos de FUNGICORP_TEN con los empleados por los nativos de lengua inglesa, lo que dará una respuesta a nuestra hipótesis.

5.2. Análisis de las técnicas de traducción para cada tipo de seta en el corpus paralelo FUNGICORP_ES-TEN

Nos apoyamos en las hojas de cálculo que recogen los términos en español, sus traducciones al inglés y sus ocurrencias para el análisis de las técnicas de traducción según la clasificación de Molina y Hurtado (2002).

5.2.1. *Tuber melanosporum*

En primer lugar, analizamos las técnicas de traducción de los términos relacionados con *Tuber melanosporum*. Como hemos indicado en la metodología, organizamos la información en una tabla, donde anotamos el término en español, las ocurrencias, los términos traducidos al inglés con sus ocurrencias y las técnicas de traducción empleadas.

ES	ocurrencias	TEN	ocurrencias	técnica de traducción
trufa negra	48	black truffle	51	traducción literal
		<i>Tuber melanosporum</i>	17	particularización
		black winter truffle	4	amplificación
trufa negra de invierno	3	black winter truffle	4	traducción literal
		winter black truffle	1	traducción literal
<i>Tuber melanosporum</i>	17	<i>Tuber melanosporum</i>	17	no traducción
		black truffle	1	generalización (error ortográfico)
diamante negro	3	black diamont	1	traducción literal (error ortográfico)

		black diamond	1	traducción literal
∅		black winter truffle	4	explicitación
∅		melanosporum truffle	2	explicitación
	66		77	

Tabla 4: Sección «Términos relacionados con trufa» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»

Tras extraer los datos, comentamos los resultados más destacables del análisis de esa tabla.

Observamos que los términos más usados para referirse a los productos de *Tuber melanosporum* son «trufa negra» en español y su traducción literal al inglés «*black truffle*».

Asimismo, hemos de destacar que en la traducción al inglés de los textos se usan más denominaciones referentes a la trufa que en su original español, 77 frente a 66.

Además, con la ayuda de ParaConc comprobamos que hay equivalencias terminológicas curiosas en las que aparecen dos términos juntos para referirse a la trufa. En estos casos que comentamos, se utiliza uno de los dos términos primero y, a modo de explicación, se incluye, entre paréntesis, la segunda de las denominaciones. Por ejemplo, la empresa Faúndez en su versión al español de la ficha ha decidido nombrar a la seta como «*Tuber melanosporum* (trufa negra)», dando más importancia de esta manera a la nomenclatura científica. En cambio, en inglés ha traducido el término como «*black truffle* (*Tuber melanosporum*)». Nos detenemos a comentar este caso de traducción particular ya que nos ha sorprendido la solución traductológica que han querido dar a este producto, pues la denominación en latín en la versión inglesa toma un papel secundario a modo de explicación o particularización, mientras que el término principal es el nombre vernáculo. Este fenómeno se puede deber al alto grado de formalidad que implica un término proveniente del latín en inglés.

Observamos, además, que no existe un consenso a la hora de traducir literalmente «trufa negra de invierno», pues se traduce por «*winter black truffle*» y «*black winter truffle*», ambas opciones gramaticalmente correctas.

Por otro lado, hemos de destacar los errores ortográficos varios que hemos encontrado durante este análisis de la terminología de la trufa negra, dado que en su traducción al inglés hemos hallado errores como «**diamond*» en lugar de «*diamond*», «**truffle*» en lugar de «*truffle*» y «**Tuber Melanosporum*» en lugar de «*Tuber melanosporum*».

A continuación, exponemos las técnicas de traducción y señalamos los casos de aquellos términos más representativos.

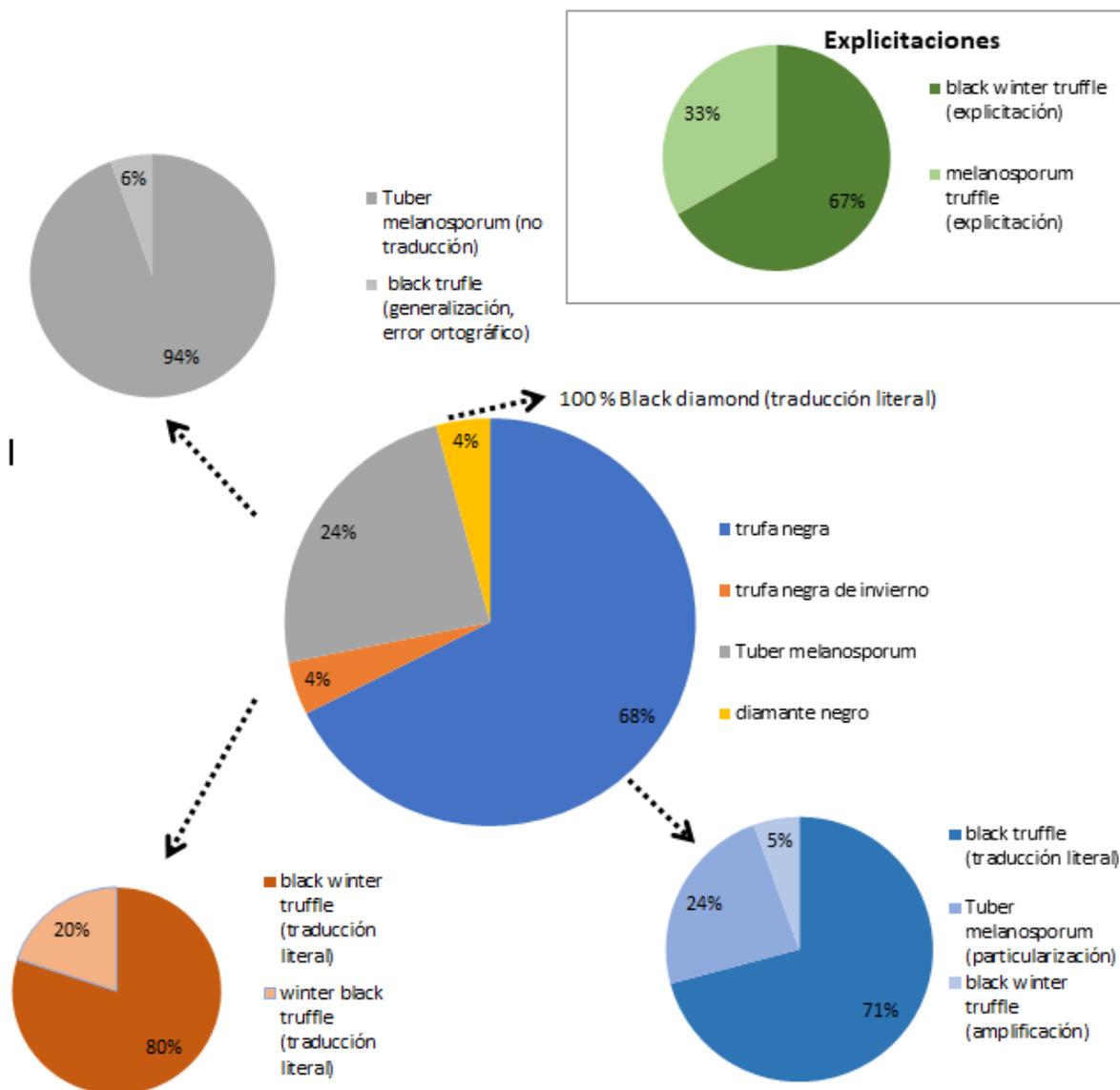


Gráfico 1: Representación de las técnicas de traducción para los términos de la trufa en FUNGICORP_ES-TEN

Es el caso de los términos más representativos, «*Tuber melanosporum*», con una representación del 24 % en el corpus en español, y «trufa negra», representada con un 68 %, como se puede observar en el gráfico central anterior. Además, en este gráfico, mostramos las técnicas usadas para cada término en los datos que se desprenden del gráfico circular central, con sus respectivos porcentajes.

En las fichas descriptivas de trufas, predomina el término «trufa negra» para referirse al producto que se comercializa, ya sea fresco, deshidratado o en conserva. En su traducción al inglés se tiende a utilizar en el 60 % de los casos la traducción literal «*black truffle*».

El término «*Tuber melanosporum*» tiende a la no traducción, pues para las empresas españolas podrían considerar útil el uso del término científico único e inequívoco. Sin embargo,

encontramos el ejemplo, que anteriormente hemos explicado, en el que la denominación científica se traduce por una generalización («*black truffle*»).

Tras el análisis de las técnicas de traducción para este tipo de seta, concluimos que la traducción literal es la técnica más usada para las denominaciones de este producto.

5.2.2. *Boletus edulis*

Utilizando la misma metodología que con el anterior producto, mostramos los resultados de traducir *Boletus edulis* del español al inglés.

ES	ocurrencias	TEN	ocurrencias	técnica de traducción
Boletus edulis	25	Boletus edulis funghi porcini	21 3	no traducción préstamo (italiano)
hongo	9	penny bun	6	particularización
king bolet	1	king bolet	1	préstamo (error ortográfico)
bolet	2	bolet	2	préstamo (catalán)
cep	8	cep	16	préstamo (catalán)
sureny	5	porcino, porcini	21	préstamo (italiano)
el rey por excelencia/el Rey por excelencia	2	the King par excellence	1	traducción literal
		the king of our forest par excellence	1	amplificación
el Rey del Bosque	1	the king of the forest	1	traducción literal
	53		73	

Tabla 5: Sección «Términos relacionados con boletus» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»

Como vemos en la primera columna («ES»), el término más utilizado para referirse a la seta *Boletus edulis* es su nomenclatura científica «*Boletus edulis*», con 25 ocurrencias en el corpus FUNGICORP_ES y 21 ocurrencias en el corpus paralelo FUNGICORP_TEN. Sin embargo, en la traducción al inglés los términos «*Boletus edulis*», nombre científico, y «*porcino, porcini*», italiano, compiten por ser los equivalentes de traducción más utilizados con 21 ocurrencias, respectivamente.

Partiendo del número de ocurrencias, la técnica de traducción más utilizada al trasvasar el mencionado término a la lengua inglesa se corresponde con el préstamo en otras lenguas. Estos préstamos aparecen también en la versión en español de los textos y proceden del italiano, o del catalán. El uso de estas lenguas, en concreto, se puede deber a que en determinadas partes de Italia y de Cataluña, en general, la cultura de las setas está muy arraigada y los boletus son una especie muy apreciada en su gastronomía. Observamos,

además, que los préstamos «cep» y «porcino, porcini» usados en el corpus TEN, duplican y cuadruplican respectivamente a las ocurrencias en el corpus ES.

En FUNGICORP-TEN, las traducciones más utilizadas para referirse al boletus son «*boletus edulis*», «*porcino, porcini*» y «cep», en ese orden.

Respecto a los errores ortográficos que hemos encontrado en las denominaciones de esta seta, detectamos un error que se repite tanto en la versión española como en la inglesa. Aparece «**king bolet*» en lugar de «*king bolete*». Nos parece destacable que este error se repita en ambas versiones, original y traducida.

Al igual que hemos visto en el caso de las traducciones de la trufa, encontramos muchas más ocurrencias de denominaciones del boletus en inglés (73) que en español (53).

A continuación, al igual que en apartado de la trufa anterior «2.1 Tuber melanosporum», vamos a analizar detenidamente las técnicas de traducción usadas en los términos más frecuentes del corpus ES. En el caso del boletus, analizamos las traducciones para «*Boletus edulis*», «hongo» y «sureny» apoyándonos en el siguiente gráfico, en el que de un vistazo podemos observar la frecuencia de los términos referentes a esta seta y la frecuencia de las traducciones y sus técnicas para cada término:

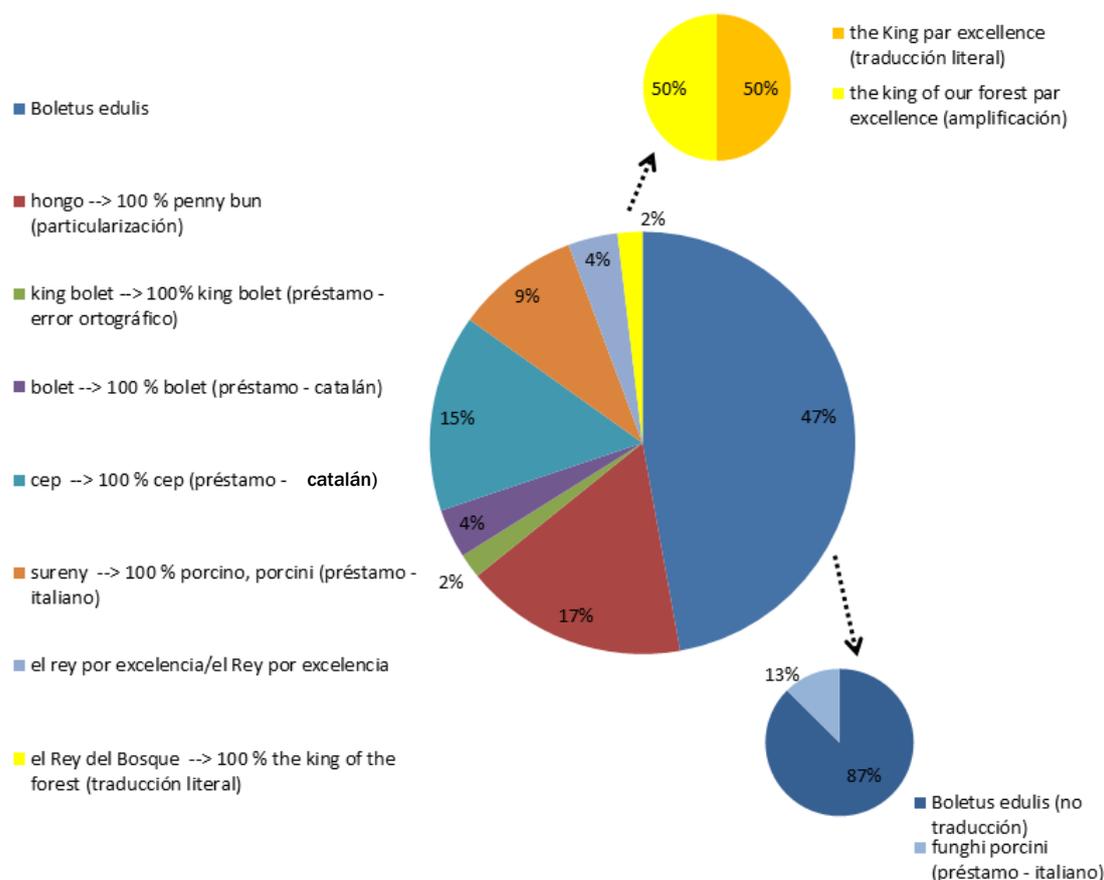


Gráfico 2: Representación de las técnicas de traducción para los términos del boletus en FUNGICORP_ES-TEN

Para el término «*Boletus edulis*», con una representación en español de casi el 50 %, no se ha utilizado ninguna técnica de traducción en el 87 % de los casos, puesto que no se ha traducido. El término «*Boletus edulis*» es la denominación científica en latín que hace referencia a esta especie de seta. Al ser una denominación universal e inequívoca, es normal que no se haya traducido por otras denominaciones. En cambio, encontramos que en el 13 % de casos, dicha nomenclatura científica se ha traducido por el préstamo en italiano «*funghi porcini*».

En el caso del segundo término más usado en español, «hongo», con un 17 % de representación, se ha traducido en la totalidad de los casos (100 %) en los que se recoge en el corpus paralelo por «*penny bun*». Consideramos que esta traducción es una particularización, ya que un hongo en español es cualquier ser vivo del reino Fungi. En la cultura de las setas se usa comúnmente este nombre, en zonas concretas de España, para denominar a las setas del género *Boletus* spp. y, a menudo, en particular a la especie *Boletus edulis*.

Los términos «cep» del corpus en español se han traducido en su totalidad por «cep». Consideramos que esta traducción es un préstamo en catalán, ya que el término es el que más se usa en esta lengua para referirse al género de los boletus.

El término «sureny», proviene del catalán, y es una de las denominaciones más usadas en nuestro corpus para referir a los boletus. En todos los casos se ha traducido por un préstamo en italiano («*porcino, porcini*»).

Para concluir el análisis de las técnicas de traducción del corpus paralelo de los términos relacionados con el boletus, destacamos el uso de la nomenclatura científica a la hora de referirse a la seta, ya que en España está bastante extendida, el uso de préstamos en otras lenguas y la homogeneidad a la hora de traducir un término por un único equivalente.

5.2.3. *Cantharellus cibarius*

En este apartado, mostramos los resultados del análisis de las técnicas de traducción del rebozuelo del español al inglés.

ES	ocurrencias	TEN	ocurrencias	técnica de traducción
Cantharellus cibarius	17	Cantharellus cibarius	6	no traducción
Chantarellus cibarius	3	Cantharellus eibarius	2	no traducción (error ortográfico)
		Cantarellus Cibarus	1	no traducción (error ortográfico)
		girolle	3	generalización
rebozuelo	26	girolle	3	equivalente acuñado
		rebozuelo	4	no traducción

		chantarella	2	préstamo (español)
		chanterelle	19	equivalente acuñado
chantarela	8	chanterelle	19	equivalente acuñado
Rossinyol	5	girolle mushroom	4	equivalente acuñado y particularización
Rosynol	2	girolle	3	equivalente acuñado
		rossinyol	1	no traducción
∅		chanterelle	19	explicitación
	67		45	

Tabla 6: Sección «Términos relacionados con rebozuelo» de la hoja de cálculo «Equivalentes ES-TEN» del documento de Excel «Extracción terminológica TermoStat Web 3.0.»

Comprobamos que el término más usado por las empresas para referirse al producto es «rebozuelo» en español, con 26 ocurrencias. En inglés, el más usado es «*chanterelle*», con 19 ocurrencias.

A diferencia de las dos especies anteriores, observamos que FUNGICORP_TEN contiene un menor número de ocurrencias de términos que denominan los rebozuelos, en comparación con FUNFICORP_ES (45 frente a 67).

Observamos que, en un caso particular, se ha traducido en dos fichas descriptivas de la misma empresa los términos que hacen referencia al producto «*Cantharellus cibarius* (Rebozuelo, Chantarela, Rosynol)» a su versión en inglés «*Chanterelle or Girolle (Cantharellus cibarius)*», dando así más importancia al nombre vernáculo inglés y francés, lo que consideramos una generalización, y omitiendo los distintos nombres vernáculos en castellano y catalán.

Por último, como análisis general, destacamos la cantidad de errores ortográficos que hemos encontrado en la escritura de «*Cantharellus cibarius*». Lo hemos encontrado escrito como «**Chantarellus cibarius*», «**Cantharellus eibarius*» y «**Cantharellus Cibarius*».

Procedemos a comentar las traducciones de los términos con más ocurrencias, que en este caso son «rebozuelo», «*Cantharellus cibarius*» y «chantarela», apoyándonos en el siguiente gráfico:

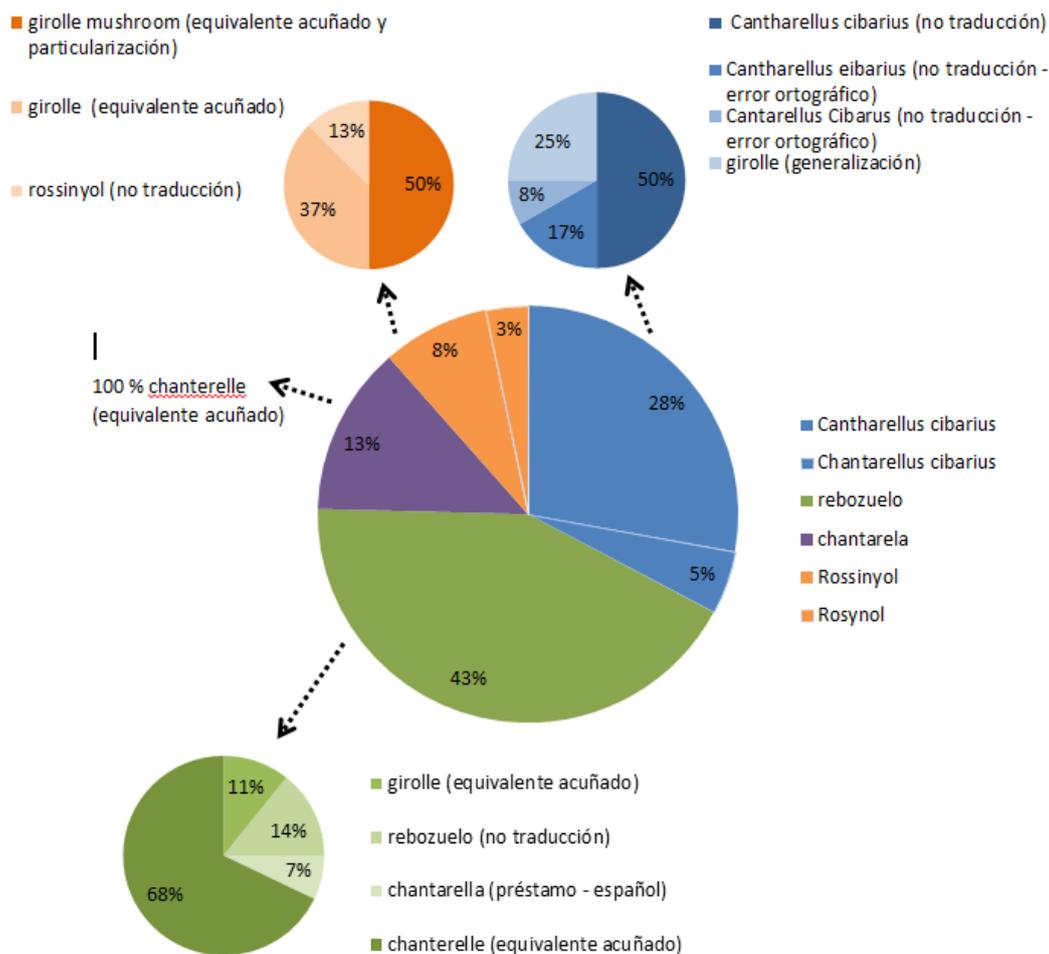


Gráfico 3: Representación de las técnicas de traducción para los términos del rebozuelo en FUNGICORP_ES-TEN

El término más usado es «rebozuelo» y, además, es para el que más traducciones distintas y técnicas de traducción hemos encontrado. La traducción que más se repite es «chanterelle» (equivalente acuñado), con un 68 % de ocurrencias. En cuatro ocasiones encontramos el término «rebozuelo» sin traducir, aparece tres veces el equivalente acuñado «girolle», que a pesar de proceder del francés es un término ampliamente usado en lengua inglesa y por último, encontramos dos veces el préstamo en español «chantarella».

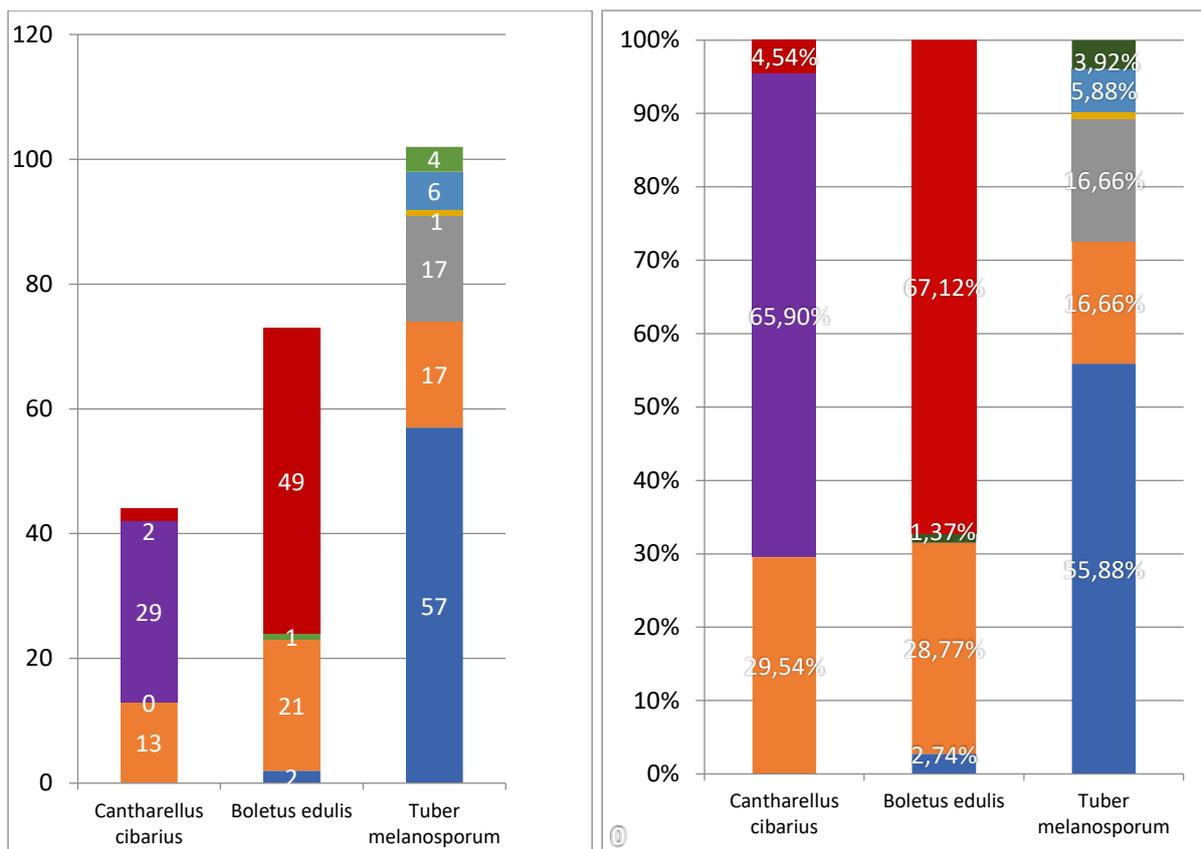
Comprobamos que para la traducción al inglés del término «*Cantharellus cibarius*» se han usado dos técnicas de traducción diferentes. La no traducción de la nomenclatura científica y la generalización del término usando «girolle». Consideramos que esta última técnica es una generalización ya que al usar la palabra «girolle» podríamos referirnos a varias especies de setas del género *Chantarellus* spp. Hemos querido recoger los errores ortográficos por separado, ya que se repiten varias veces. Podrían deberse a la complejidad del propio término y al poco uso que se hace de este en el día a día, a diferencia de otras setas como el *Boletus edulis*.

El tercer término más usado es «chantarela», traducido en todos los casos por el equivalente acuñado «*chanterelle*». Destacamos la aparición de 11 explicitaciones en el corpus del término «*chanterelle*», que al utilizar la herramienta ParaConc no han coincidido con ninguna alineación en el corpus. Podrían deberse a que el inglés necesita siempre la presencia de sujetos en la oración y los autores del texto han decidido usar este término en los casos en los que en español el sujeto sea omitido.

Cabe destacar, por último, los errores ortográficos que hemos encontrado en la escritura de la nomenclatura latina de esta seta en particular, tanto en la versión española como en su traducción al inglés.

5.2.4. Comparación de las técnicas de traducción de cada seta

Detectamos que cada para cada seta predominan unas técnicas de traducción sobre otras. Para comprobarlos, comparamos las técnicas de traducción para cada especie en los siguientes gráficos:



- Préstamo
- Generalización
- Equivalente acuñado
- Particularización
- Amplificación
- No traducción
- Explicitación
- Traducción literal

Gráficos 4 y 5: Comparación de las técnicas de traducción utilizadas para los términos «Cantharellus cibarius», «Boletus edulis» y «Tuber melanosporum»

En estos dos gráficos, representamos las técnicas de traducción cuantitativamente de forma agrupada de las tres temáticas o setas que analizamos. En el gráfico que se muestra a la izquierda, aparecen las ocurrencias, mientras que en el de la derecha, podemos observar la representación de las técnicas de traducción en porcentajes. En el primer gráfico, se puede ver que se utilizan muchos más términos, casi el doble, para nombrar a la trufa, con respecto al rebozuelo, 102 términos, frente a 44. El boletus se encuentra representado en un punto medio, con 73 términos. Podría deberse a que, a mayor valor culinario, las descripciones tienden a ser más elaboradas y, por ende, se usan más denominaciones.

Observamos que no hay unanimidad a la hora de usar técnicas de traducción para los tres tipos de setas, aunque destacan, según el tipo de seta, la traducción literal, los préstamos y los equivalentes acuñados. En el caso de la trufa, la *Tuber melanosporum*, destaca la

traducción literal, con 57 ocurrencias, y le siguen la no traducción y la particularización con 17 ocurrencias ambas técnicas.

Para el *Boletus edulis*, se ha utilizado en su mayoría el préstamo en diferentes lenguas como el italiano o el francés, con un número contundente de 49 ocurrencias, le sigue con 21 ocurrencias la no traducción y, finalmente solo encontramos 3 ocurrencias que suman la traducción literal y la amplificación.

Para terminar con el análisis de las técnicas de traducción, para el rebozuelo, *Cantharellus cibarius*, se ha utilizado en 29 ocasiones la técnica del equivalente acuñado.

Una vez terminamos el análisis de las técnicas de traducción del corpus paralelo, procedemos a compararlas con el corpus comparable.

5.3. Comparación de las técnicas de traducción para cada tipo de seta de FUNGICORP_TEN con el corpus comparable FUNGICORP_EN

Según la metodología propuesta en el apartado «4. Contraste de las técnicas de traducción entre FUNGICORP ES-TEN y FUNGICORP EN» procedemos a comprobar si los términos traducidos en FUNGICORP_ES-TEN (el corpus paralelo) aparecen en los textos redactados originalmente en lengua inglesa de FUNGICORP_EN.

Separamos estas comparaciones en tres apartados, uno para cada especie de seta. En cada apartado construimos una tabla con la siguiente disposición. En la primera columna, (de izquierda a derecha) mostramos los términos en español del corpus FUNGICORP_ES. Las siguientes tres columnas pertenecen a las técnicas de traducción analizadas en el apartado «2. Análisis de las técnicas de traducción para cada tipo de seta en el corpus paralelo FUNGICORP_ES-TEN». En las últimas tres columnas incluimos los equivalentes que hemos encontrado en el corpus FUNGICORP_EN, mediante búsquedas en la herramienta AntConc. En el caso de no encontrarlos utilizamos el símbolo «Ø» para marcar su omisión.

Término	FC_TEN			FC_EN		
	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción

Tabla 7: Explicación de la disposición de la tabla de comparación de técnicas de traducción

5.3.1. Tuber melanosporum

Las primeras traducciones que vamos a comparar son las denominaciones de la trufa.

Término	FC_TEN	FC_EN
---------	--------	-------

	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción
trufa negra	black truffle	51	traducción literal	black truffle / black truffles	12 y 21	traducción literal
	Tuber melanosporum	17	particularización	(Tuber melanosporum)	6	amplificación
	black winter truffle	4	amplificación	Black Winter Truffle/Black Winter Truffles	2 y 10	amplificación
trufa negra de invierno	black winter truffle	4	traducción literal	Black Winter Truffle/Black Winter Truffles	2 y 10	traducción literal
	winter black truffle	1	traducción literal	∅	0	
Tuber melanosporum	Tuber melanosporum	17	no traducción	(Tuber melanosporum)	6	no traducción
diamante negro	black diamont	1	traducción literal (error ortográfico)	∅	0	
	black diamond	1	traducción literal	∅	0	
∅	black winter truffle	4	explicitación	Black Winter Truffle	2	explicitación
∅	melanosporum truffle	2	explicitación	∅	0	

Tabla 8: Comparación de las técnicas de traducción de «Tuber melanosporum» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN

En el corpus en inglés original no aparecen los términos «*winter black truffle*» y «*black diamond*».

5.3.2. Boletus edulis

En la siguiente tabla comparamos las denominaciones de trufa entre los corpus comparables.

Término	FC_TEN			FC_EN		
	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción
Boletus edulis	Boletus edulis	21	no traducción	Boletus edulis	6	no traducción
	funghi porcini	3	préstamo (italiano)	∅	0	
hongo	penny bun	6	particularización	∅	0	
king bolet	king bolet	1	préstamo (error ortográfico)	∅	0	
bolet	bolet	2	préstamo (catalán)	∅	0	
cep	cep	16	préstamo (catalán)	cep	7	préstamo (francés)
sureny	porcino,	21	préstamo	porcini	32	préstamo (italiano)

	porcini		(italiano)			
el rey por excelencia/el Rey por excelencia	the King par excellence	1	traducción literal	∅	0	
	the king of our forest par excellence	1	amplificación	∅	0	
el Rey del Bosque	the king of the forest	1	traducción literal	∅	0	

Tabla 9: Comparación de las técnicas de traducción de «*Boletus edulis*» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN

En este apartado, solo aparecen dos términos de los 10 equivalentes de traducción de *Boletus edulis* que tiene el corpus paralelo. Estos dos términos son la nomenclatura científica «*Boletus edulis*», el préstamo en catalán «*cep*», que en inglés es un préstamos del francés al adaptarse la grafía «*cèpe*», y el préstamo en italiano «*porcini*». Los préstamos en francés podrían deberse a la influencia de estos dos países en la cultura gastronómica micológica de Reino Unido. Anotamos que en inglés original únicamente aparece el término «*porcini*» en plural.

5.3.3. *Cantharellus cibarius*

En último lugar, analizamos las traducciones de los términos de *Cantharellus cibarius* que aparecen en el corpus original en inglés.

Término	FC_TEN			FC_EN		
	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción	equivalente	ocurrencia	técnica de traducción
Cantharellus cibarius	Cantharellus cibarius	6	no traducción	Cantharellus cibarius	1	no traducción
Chantarellus cibarius	Cantharellus eibarius	2	no traducción (error ortográfico)	∅	0	
	Cantarellus Cibarus	1	no traducción (error ortográfico)	∅	0	
	girolle	3	generalización	girolle/girolles	3 y 11	
rebozuelo	girolle	3	equivalente acuñado	girolle/girolles	3 y 11	
	rebozuelo	4	no traducción	∅	0	
	chantarella	2	préstamo (español)	∅	0	
	chanterelle	19	equivalente acuñado	chanterelle/ch anterelles	12 y 3	
chantarella	chanterelle	19	equivalente acuñado	chanterelle/ch anterelles	12 y 3	equivalente acuñado
Rossinyol	girolle mushroom	4	equivalente acuñado y particularización	girolle mushroom/girolle mushrooms	0 y 8	equivalente acuñado y particularización
Rosynol	girolle	3	equivalente acuñado	girolle/girolles	3 y 11	equivalente acuñado
	rossinyol	1	no traducción	∅	0	

Tabla 10: Comparación de las técnicas de traducción de «Cantharellus cibarius» en FUNGICORP_ES-TEN y FUNGICORP_EN

Observamos que en el caso del rebozuelo, las denominaciones en inglés original son más variadas. Aparece la nomenclatura «*Cantharellus cibarius*», el término de procedencia francesa, pero ampliamente asentado en la cultura inglesa, «*girolle*», y el inglés «*chanterelle*».

En los tres términos para los tres tipos de setas analizados previamente vemos que hay traducciones que no se encuentran en el corpus redactado en inglés original, este fenómeno ya ha sido detectado por Ortego Antón (2019: 178) en su análisis de fichas descriptivas de embutidos.

Pasamos a comparar los resultados obtenidos con el contenido que encontramos en las fichas descriptivas en inglés original. Para ello, nos valemos de los resultados de TermoStatWeb 3.0., AntConc y la búsqueda manual.

En primer lugar, utilizamos TermoStat Web 3.0. Procesamos y contrastamos los resultados que nos ha proporcionado la herramienta al comparar nuestros corpus con un corpus de referencia. Colocamos los resultados en dos columnas de Excel y comparamos las coincidencias.

	A	B
1	TEN	EN
2	Candidat de regroupement	Candidat de regroupement
3	truffle	truffle
4	black truffle	mushroom
5	g	black truffle
6	mushroom	fresh truffle
7	gr	porcini
8	boletus	aroma
9	melanosporum	wild mushroom
10	cep	flavour
11	aroma	cep
12	flavor	truffle oil
13	porcini	star rating

Figura 14: Comparación de los resultados de TermoStat Web 3.0. para FUNGICORP_TEN y FUNFICORP_EN

En color rojo, aparecen las celdas coincidentes entre las columnas. Contamos 88 coincidencias de las 562 celdas que tienen los términos extraídos para FUNGICORP_TEN y de las 430 celdas para FUNGICORP_EN. Las escasas coincidencias que hallamos nos indican que el corpus traducido al español y el corpus en inglés original distan mucho entre sí. Aunque son muchos los términos que no coinciden, no todos son sujeto de este estudio, pues esta extracción es general. Afinamos el análisis de los términos micológicos mediante AntConc y de forma manual.

Presentamos, en las siguientes tablas, cómo denominan las empresas inglesas las setas que venden en las fichas descriptivas de sus páginas web. Prestamos especial atención al nombre principal, el primer movimiento, el cual resaltamos en negrita.

En primer lugar, ofrecemos los resultados del análisis de las denominaciones de la trufa:

Empresas	Denominaciones de la trufa
Fine and Wild 2 y 3	FRESH BLACK TRUFFLES Périgord Black Truffles - Tuber Melanosporum Vitt. Périgord black truffle Périgord Noir black truffle Périgord diamond
	PRESERVED BLACK TRUFFLES TRUFFES NOIRES BROSSÉES winter black truffles (tuber Melanosporum) black truffles
The Truffle 8	Fresh Black Winter Truffles (Tuber Melanosporum / "Perigord") Black Truffles Black Winter Truffles Fresh Truffles "Perigord" Truffles European fresh Black Winter Truffles
Fine Food Specialist 9 y 10	Perigord Black Truffle (Melansporum) The Périgord black truffle (tuber melanosporum) the Périgord black Fresh truffles
	Black Truffle Carpaccio Black Truffle
London Fine Foods 15	Fresh Périgord Black Winter Truffles Fresh Black Périgord Winter Truffles (Tuber Melanosporum) truffles Black Périgord Winter Truffle Black Périgord Truffles
Classic Deli 16	Whole Winter Preserved Truffles truffles
Caspian Caviar 24	BLACK TRUFFLE CARPACCIO Black truffles

Tabla 11: Denominaciones de la trufa de FUNGICORP_EN

En esta tabla que recoge las denominaciones de la trufa en FUNGICORP_EN observamos que la principal diferencia reside en el nombre de origen de la seta, en el caso de cuatro productos, al tratarse de trufas negras procedentes de la región francesa de Périgord, la especificación geográfica forma parte del nombre. Sucede lo mismo en español con «la trufa negra de Soria». El uso de estos nombres indica un alto valor culinario, pues son zonas reconocidas por la calidad de sus producciones.

Comprobamos que en cinco de los ocho textos aparece el nombre científico de la trufa y no siempre está correctamente escrito.

A continuación, mostramos la tabla con los resultados del análisis de as denominaciones de la trufa en el corpus comparable:

Empresas	Denominaciones del boletus
British Essentials	Dried Porcini Mushrooms Dried Porcini (Ceps) (Boletus Edulis) Mushrooms
Fine and Wild 4 y 5	FRESH CEPES French Ceps Cep Mushrooms 'Porcini' the king of mushrooms Edulis
	DRIED CEPES Porcini Cep mushrooms cep porcini mushrooms dry ceps
Fine Food Specialist 11 Fine Food Specialist 12	Porcini Mushrooms ceps the 'king of mushrooms' porcini
	Porcini Mushrooms
Classic Deli 17	Extra Quality Dry Porcini (latin name Boletus Edulis) porcini
Smithy Mushrooms 19	Dried Porcini/Ceps Mushrooms - Boletus edulis
Buy Whole Foods Online 21	DRIED SLICED PORCINI MUSHROOMS Dried Porcini Slices porcini mushroom
El Colmado Bristol 23	Porcini Mushroom in olive oil Boletus Edulis. porcini mushrooms fresh Boletus edulis boletus white mushroom (Hongo cast., Cep cat., Ondo zuri eusk.)

Tabla 12: Denominaciones del boletus de FUNGICORP_EN

Para la seta *Boletus edulis*, destacan la cantidad de préstamos del italiano y el francés, además de la particularización, pues aparece once veces el término «*mushroom*» para

acompañar al tipo de seta. A diferencia del corpus en español, que llama al boletus «*the king of the forest*», en inglés original encontramos «*the king of mushrooms*».

Como resultado a destacar, la empresa El Colmado Bristol, especializada en el comercio de productos tradicionales españoles en Reino Unido, al igual que las empresas españolas que hemos analizado en los apartados anteriores, decide nombrar al boletus por distintos denominaciones vernáculas de distintas regiones españolas, como las usadas en las zonas de habla catalana o eusquera.

Para concluir con la comparación de los corpus, representamos en la siguiente tabla los resultados del análisis de las denominaciones para el rebozuelo:

Empresas	Denominaciones del rebozuelo
Fine and Wild 6	FRESH GIROLLES
Fine and Wild 7	DRIED GIROLLES GIROLLES SÉCHÉES chanterelle golden chanterelles Girolle dried Girolle mushrooms
Fine Food Specialist 13	Girolle Mushrooms
Fine Food Specialist 14	Girolle Mushrooms
Classic Deli 18	Dry Yellow Chanterelles chanterelle chanterelle ciborium
Smithy Mushrooms 20	Dried Wild Girolle Mushrooms (Golden Chanterelle) Girolles
Buy Whole Foods Online 22	ORGANIC CHANTERELLE MUSHROOMS (WHOLE) dried Chanterelle mushrooms Chanterelle Mushrooms (Cantharellus cibarius) Girolle Mushrooms Golden Chanterelles
Albion Fine Foods 25	Fresh Girolle Mushrooms Girolle

Tabla 13: Denominaciones del rebozuelo de FUNGICORP_EN

En el caso del rebozuelo, destacan la cantidad de préstamos del francés («*girolle*»). Encontramos nuevas denominaciones que no aparecían en FUNGICORP_TEN como «*Golden chanterelle*», «*chaterelle ciborium*» y «*yellow chanterelle*».

5.4. Discusión de los resultados

Por un lado, el primer resultado al que llegamos cuando compilamos nuestro corpus y hacemos el recuento de palabras se corresponde con el hecho de que los textos redactados originalmente en lengua inglesa son más breves que las traducciones al inglés, lo que nos hace sospechar que las convenciones típicas de la lengua inglesa no se cumplen en las traducciones al inglés. Asimismo, muchos términos utilizados en las traducciones al inglés no aparecen en los textos originales en inglés.

Con los datos que se desprenden de las tablas de los apartados precedentes, observamos que muchos de los términos encontrados en el corpus paralelo en inglés FUNGICORP-TEN no aparecen en el corpus comparable FUNGICORP-EN, sobre todo, aquellos términos en las lenguas cooficiales españolas. Sí que aparecen, no obstante, términos en inglés, francés e italiano.

También detectamos que realmente no existe consenso sobre cómo se debe nombrar a las setas en español, debido a la convergencia de las distintas lenguas cooficiales del país y las diferentes variaciones del nombre vernáculo de las setas. Las empresas que redactan los textos para sus productos eligen aquellos nombres que sus potenciales clientes van a preferir, con frecuencia decantándose por las denominaciones que los clientes cercanos utilizan. En este sentido, nos gustaría señalar que en la traducción al inglés, las empresas españolas hacen hincapié, al igual que lo hacen en español, de mencionar todos los nombres posibles de las setas, para llegar a un número mayor de clientes. Por el contrario, al analizar los textos redactados originalmente en inglés por empresas inglesas, observamos que estas no le dan tanta importancia a la denominación de las setas. En este sentido, utilizan una o dos denominaciones que suelen venir del inglés o del francés, además de la nomenclatura científica latina.

Además, observamos cómo las fichas descriptivas en inglés difieren bastante de las traducciones propuestas por las empresas españolas. Para llegar a un público más amplio, estas traducciones deberían adaptarse, en primer lugar, usando la terminología apropiada y, después, acortando su extensión.

Tras mostrar en este apartado el análisis y los resultados de esta investigación procedemos a finalizar este trabajo con las conclusiones a las que hemos llegado.

6. CONCLUSIONES

En el presente Trabajo de Fin de Máster se ha tratado de dar respuesta a las cuestiones que nos hicieron adentrarnos en este campo de saber, así como a la hipótesis de partida. Fruto de este trabajo, hemos recopilado una gran cantidad de datos tras realizar un análisis exhaustivo que podría ampliarse en posteriores fases. A continuación presentamos las conclusiones que se desprenden de los resultados obtenidos.

En primer lugar, ofrecemos respuesta a la primera cuestión que planteamos sobre la existencia de fichas descriptivas para productos micológicos. Llegamos a la conclusión de que, efectivamente, este género de fichas descriptivas se emplea para la comercialización de los productos que estudiamos, y que todas siguen, en gran medida, unas características similares, tanto a nivel retórico o macroestructural como a nivel microestructural o léxico semántico.

Además, nos gustaría destacar que muchas empresas buscan un mayor alcance de clientes mediante la traducción de estas fichas, ya que encontramos diversas páginas web traducidas al inglés o al francés, entre otras.

Otro de las interrogantes que buscábamos esclarecer era si las empresas inglesas utilizaban el mismo género de fichas descriptivas para promocionar sus productos micológicos. Confirmamos que así es, aunque con pequeñas variaciones en cuanto a contenido. Por un lado, las fichas descriptivas inglesas tienden a ser más breves y no se le da tanta importancia a la variedad de nombres que reciben las setas.

Asimismo, pretendíamos comprobar si las fichas descriptivas traducidas al inglés por las empresas españolas estaban correctamente traducidas. Para ello, llevamos a cabo un análisis contrastivo de la traducción de los términos basándonos en la compilación y explotación del corpus FUNGICORP y pusimos el punto de mira en un aspecto fundamental para llegar al consumidor: las denominaciones empleadas para nombrar los productos, acotando el análisis a la denominación de tres productos de gran valor culinario, tanto para los consumidores españoles como para los ingleses: la *Tuber melanosporum*, el *Boletus edulis* y el *Cantharellus cibarius*. Mediante el análisis contrastivo de un corpus paralelo de empresas españolas y la comparación con un corpus comparable de empresas inglesas llegamos a las siguientes conclusiones:

- En general, y refiriéndonos los resultados que hemos encontrado en las traducciones de las tres setas, concluimos que las empresas, tanto las españolas como las inglesas, en sus páginas web, no respetan las grafías y las reglas ortográficas de las nomenclaturas científicas.
- En particular, la nomenclatura de los hongos se rige actualmente por el *Código Internacional de Nomenclatura para algas, hongos y plantas (Código de*

Shenzhen) (Greuter y Rodríguez, 2018) y debe escribirse en cursiva o subrayada, además de la primera letra del primer nombre (el género) en mayúscula y el segundo nombre o “apellido” (la especie), en minúscula. Hemos encontrado en numerosas ocasiones el nombre científico en redonda, la primera palabra en minúscula o, incluso, la segunda palabra en mayúscula. Entendemos que podría deberse a una decisión de estrategia de marketing y posicionamiento web, aunque no descartamos que haya sido por desconocimiento de las reglas de escritura. En cualquier caso, se debería homogeneizar su escritura, ya sea adscribiéndose a las reglas vigentes o, en los casos en los que el nombre en latín está muy extendido, adaptando a grafía y tipografía a las reglas del idioma.

Por otro lado, llegamos a la conclusión de las diferencias existentes entre las fichas descriptivas españolas y las inglesas a la hora de denominar sus productos. En español se tiende a ofrecer una gran variedad de denominaciones, mientras que en inglés, el número de variantes es menor, con un predominio de las denominaciones inglesas, francesas e italianas. Además, mientras que en las fichas españolas, las nomenclaturas científicas están muy extendidas, no pasa lo mismo con las fichas descriptivas inglesas.

Respecto a las traducciones que hacen las empresas españolas de sus productos hacia el inglés, concluimos que parte de nuestra hipótesis se confirma. Las traducciones tienden a la literalidad y los galicismos, aunque no hemos encontrado calcos.

En relación con la comparación de los términos micológicos que hemos llevado a cabo en este trabajo, recalamos una de las principales diferencias que hallamos. En las fichas descriptivas inglesas, las denominaciones de las setas van, en muchas ocasiones, acompañadas del término «*mushroom*». En las traducciones al inglés de las fichas descriptivas apenas hemos encontrado una técnica de traducción de particularización.

Desde una perspectiva de transferencia del conocimiento, la realización de este trabajo puede contribuir a la mejora de las futuras traducciones de fichas descriptivas de setas de empresas españolas que deseen llegar a un público de habla inglesa, que hoy por hoy, es el usuario de internet.

Para finalizar, consideramos que este es un estudio a pequeña escala, dadas las limitaciones temporales y espaciales de este trabajo. En esta investigación tan solo hemos abordado la punta del iceberg, las denominaciones de tres setas. Una investigación más profunda podría ser posible en un futuro teniendo en cuenta que existen en España más de 90 especies de setas comestibles comercializables y que hay otros aspectos de las fichas que podrían ser sujeto de estudio, como las descripciones organolépticas o las instrucciones y

consejos de uso, que incluyen recetas. Por eso consideramos que este trabajo podría ser el embrión de una investigación más amplia.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Anthony, L. (2019). *AntConc (Version 3.5.8)* [Computer Software]. Tokyo, Japan: Waseda University. Electronic version: <http://www.laurenceanthony.net/software> (17 <http://www.laurenceanthony.net/software> (17 March 2019).
- Baker, M. (1995). «Corpora in Translation Studies: An Overview and Some Suggestions for Future Research». *Target*, 7(2): 223- 242. [DOI: <http://dx.doi.org/10.1075/target.7.2.03bak>].
- Balbuena Torezano, M^a del C. y Cobos López, I. (2018). «El papel de la traducción en las relaciones empresariales y comerciales (alemán-español): análisis de webs empresariales del sector vitivinícola». En M. M. Rivas Carmona y M. Z. Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: Lenguajes de Especialidad y Traducción*. Granada: Comares.
- Bhatia, V. K. (1993). *Analysing Genre: Language Use in Professional Settings*, Londres: Longman.
- Bhatia, V. K. (2004). *Words in Written Discourse*. Londres: Continuum.
- Biber, D., Connor, U. & Upton, T. A. (2007). *Discourse on the Move. Using Corpus Analysis to Describe Discourse Structure*. Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins. DOI:10.1075/scl.28
- Bonet, J. A., Alday J. G., Aldea, J., de-Miguel, S., Hernández-Rodríguez, M., Martín-Pinto, P., Martínez de Aragón, J., Martínez-Peña, F., Oria de Ruedo, J.A. (2020). «Las Setas. Los productos forestales no madereros en España: Del monte a la industria». *Conservación Vegetal*, 25 (57): 247-281.
- Cáceres-Lorenzo, M. T. y Salas Pascual, M. (2022). «Muchas setas, pocos nombres. 'Tricholoma grex albobruneum' y 'Suillus granulatus'». *The Conversation*. Recuperado de: <https://theconversation.com/muchas-setas-pocos-nombres-192817> (Consulta: 10/06/2023)
- Calvi, M. V. (2019). «Géneros discursivos, diversidad cultural y traducción de textos turísticos», *Altre Modernità: Rivista di studi letterari e culturali*, 21: 69-86 [DOI: 10.13130/2035-7680/11633].
- Castillo Bernal, M. P. (2018). «Terminology and features of German mobile apps for the commercialisation of wine: the translator perspective». En M. M. Rivas Carmona y M. Z. Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción* (pp. 47-60). Granada: Comares.

- Corpas Pastor, G. (2001). «Compilación de un corpus ad hoc para la enseñanza de la traducción inversa especializada». *TRANS*, 5: 155-184. Recuperado de: <http://www.revistas.uma.es/index.php/trans/article/view/2916/2710> (Consulta: 10/05/2023).
- Cristobalena, A. (2016). *Análisis contrastivo inglés-español de los manuales de instrucciones de electrodomésticos*. Tesis doctoral. León: Universidad de León. Recuperado de: <https://buleria.unileon.es/handle/10612/5728> (Consulta: 15/06/2023).
- Delisle, J. (1993). *La traduction raisonnée. Manuel d'initiation à la traduction professionnelle de l'anglais vers le français*, Ottawa: Presses de l'Université d'Ottawa.
- Drake, S. L., Yates, M. y Drake, M. (2010). «Development of a flavor lexicon for processed and imitation cheeses». *Journal of Sensory Studies*, 25: 720-739. [DOI:10.1111/j.1745-459X.2010.00300.x.]
- Durán Muñoz, I. y Del Moral Álvarez, J. (2014). «Competencia documental para la traducción agroalimentaria EN-ES: Fuentes de información y su evaluación». *Skopos*, 5: 45-57. [DOI: <https://doi.org/10.21071/skopos.v5i.4288>].
- Edo Marzá, N. (2012). «Lexicografía especializada y lenguajes de especialidad: fundamentos teóricos y metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados». *Lingüística*, 27(1): 98-135. Recuperado de: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2079-312X2012000200006&lng=es&tlng=es. (Consulta: 10/06/2023)
- Franco Aixelá, J. (2004). «The Study of Technical and Scientific Translation: An Examination of its Historical Development». *Jostrans - The Journal of Specialised Translation*, 1: 29-49. Recuperado de: <http://www.jostrans.org/> (Consulta: 10/06/2023)
- García Izquierdo, I. (2002). «El género: plataforma de confluencia de nociones fundamentales en didáctica de la traducción». *Discurso, Série Estudos de Tradução*, 2: 13-21.
- Granda López, J. (2022). *La traducción del español al inglés de las fichas descriptivas del queso Cabrales: un estudio basado en corpus*. Trabajo Fin de Máster. Soria: Universidad de Valladolid. (Consulta: 08/05/2023).
- Greuter, W. & Rodríguez, R. (2018). *Código Internacional de Nomenclatura para algas, hongos y plantas (Código de Shenzhen)*, adoptado por el decimonoveno Congreso Internacional de Botánica, Shenzhen, China, julio de 2017. Recuperado de: https://jolube.files.wordpress.com/2018/08/codigo_nomenclatura_botanica_shenzhen2018.pdf (Consulta: 27/06/2023)

Guía de Soria (2022a). *Boletus edulis. Miguel, Boletus, hongo* [Photograph] Guía de Soria. Recuperado de: <https://guiadesoria.es/turismo-activo/micoturismo-en-soria/hongos-y-setas-de-soria.html> (Consulta: 30/06/2023)

Guía de Soria (2022b). *Cantharellus cibarius. Rebozuelo* [Photograph] Guía de Soria. Recuperado de: <https://guiadesoria.es/turismo-activo/micoturismo-en-soria/hongos-y-setas-de-soria.html> (Consulta: 30/06/2023)

Hatim, B. y Mason, I. (1997). *The Translator as Communicator*. Londres: Routledge.

Ibáñez Rodríguez, M. (2017). «La traducción vitivinícola: un caso particular de traducción especializada». Granada: Comares.

Ibáñez Rodríguez, M. (2020). «El Arte de hacer y conservar el vino de Francisco Carbonell y Bravo. Un falso original». *Revista de Lexicografía*, 25: 219-236. [DOI: <https://doi.org/10.17979/rlex.2019.25.0.6001>].

Ibáñez Rodríguez, M. (2021). «Traducción y difusión del «Libro de los Secretos de Agricultura» de Miguel Agustín (1749). Léxico y conocimiento vitivinícola». *Revista de Investigación Lingüística*, 23: 23–50. <https://doi.org/10.6018/rii.439011>

ICEX (2023). *Perfil de los Exportadores Españoles (320308)*. Recuperado de: <https://informesestadisticos-est.icex.es/InformesComerciales/default.jsp?TipoInforme=1> (Consulta: 08/06/2023)

International Trade Center (2023a). https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c724%7c%7c%7c%7c2003%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1

International Trade Center (2023b). https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS_Graph.aspx?nvpm=3%7c724%7c%7c%7c%7c0709%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2

Junta de Castilla y León (2020). *La Junta presenta su calendario de festivales para 2021, apostando por novedosas temáticas como la fotografía, la literatura, la gastronomía y las artes escénicas*. Recuperado de: https://comunicacion.jcyl.es/web/jcyl/Comunicacion/es/Plantilla100Detalle/1284663638052/_/1285006820719/Comunicacion (Consulta: 04/06/2023)

- Labrador, B. y Ramón, N. (2015). «'Perfectly smooth creamy and full flavoured': Online cheese descriptions». *Procedia: Social and Behavioural Science*, 198: 226-232.
- Labrador, Belén y Ramón, Noelia. (2020). «Building a Second-language Writing Aid for Specific Purposes: Promotional Cheese Descriptions». *English for Specific Purposes*, 60: 40-52. DOI: 10.1016/j.esp.2020.03.003.
- Laviosa, S. (1997). «How Comparable Can 'Comparable Corpora' Be?». *Target*, 9(2): 289-319. [DOI: 10.1075/target.9.2.05lav].
- Leroyer, P. (2018). «The Oenolex Wine Dictionary». En Fuertes-Olivera, P. A. (Ed.), *The Routledge Handbook of Lexicography* (pp. 438-454). Londres y Nueva York: Routledge.
- López Arroyo, B. (Ed.) (2010). *Diccionario terminológico y fraseológico español-inglés de fichas de cata*. Valladolid: Turisvall.
- López Arroyo, B. y Roberts, R. (2014). «English and Spanish descriptors in wine tasting terminology». *Terminology*, 20 (1): 25-49.
- López Arroyo, B. y Roberts, R. (2015). «Unusual sentence structure in wine tasting notes: A contrastive corpus-based study». *Language in Contrast*, 15 (2): 162-180.
- López Arroyo, B. y Roberts, R. (2016). «Differences in wine tasting notes in English and Spanish». *Babel*, 62 (3): 370-401.
- López Arroyo, B. y Roberts, R. (2017a). «El lenguaje metafórico en las fichas descriptivas de cara de vino en inglés y en español». *Hermēneus*, 19: 139-163.
- López Arroyo, B. y Roberts, R. (2017b). «Genre and Register in Comparable Corpora: An English/Spanish Contrastive Analysis». *Meta*, 62 (1): 114-136.
- Margot, J. Cl. (1979). *Traduire sans trahir. La théorie de la traduction et son application aux textes bibliques*, Laussane: L'Age d'Homme.
- McEnery, T. y Hardie, A. (2012). *Corpus Linguistics: Method, Theory and Practice*. Cambridge: Cambridge University Press. [DOI: 10.1017/CBO9780511981395].
- Mikogest (2021). «Micología; producción y sostenibilidad de la mano». Recuperado de: <https://www.mikogest.net/noticia/micologia-produccion-sostenibilidad-mano> (Consulta: 03/06/2023)
- Molina, L. y Hurtado, A. (2002). «Translation techniques revisited: A dynamic and functionalist approach», *Meta*, 47 (4): 498-512. Recuperado de: https://ddd.uab.cat/pub/artpub/2002/137439/meta_a2002v47n4p498.pdf (Consulta: 06/05/2023).

- Montes Sánchez, A. (2020). «Estudio sobre la traducción del léxico relacionado con la promoción oleoturística en Andalucía (español-alemán)». *Onomázein*, 7: 191–205. <https://doi.org/10.7764/onomazein.ne7.11>
- Montoro del Arco, E y Roldán Vendrell, M. (2013). «Terminología, normalización y comunicación: Las categorías del aceite de oliva en español, inglés y chino». *Terminology*, 19 (1): 62-92.
- Newmark, P. (1988). *A textbook of translation*. Londres: Prentice Hall International.
- Noya Gallardo, C. (2018). «Wine blog texts: syntactic relationship between clauses from the systemic functional perspective». En M. M. Rivas Carmona y M. Z. Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción* (pp. 89-110). Granada: Comares.
- Oliach, D., Morte, A., D. O., Sánchez, S, Navarro-Ródenas, A., Marco, P., Gutiérrez, A., Martín-Santafé, M., Fischer, C., Albisu, L. M., García Barreda, S., Martínez-Peña, F., Colinas, C.. (2020). «Las trufas y las turmas. Los productos forestales no madereros en España: Del monte a la industria». *Conservación Vegetal*, 25 (57): 283-324.
- Ortego Antón, M. T. (2019). *La terminología del sector agroalimentario (español-inglés) en los estudios contrastivos y de traducción especializada basados en corpus: los embutidos*. Berlín: Peter Lang.
- Ortego Antón, M. T. (2020). «Las fichas descriptivas de embutidos en español y en inglés: un análisis contrastivo de la estructura retórica basado en corpus». *Revista Signos*, 53 (102): 170-194.
- Ortego Antón, M. T. (2021). «E- DriMe: A Spanish- English frame-based e- dictionary about dried meats». *Terminology*, 27(2): 330–357.
- Ortego Antón, M. T. (2022). «El diseño de TorreznoTRAD: La aplicación semiautomática de traducción y de redacción ES>EN basada en corpus». *39 Congreso Internacional de la Asociación Española de Lingüística Aplicada (AESLA) / 39 International Conference of the Spanish Society for Applied Linguistics (AESLA)*. Las Palmas de Gran Canaria: ULPGC.
- Ortego Antón, M. T. (2023). «The Design of TorreznoTRAD: the Semiautomatic Spanish-English Writing and Translation Aid Tool». En I. Peñuelas Gil y M. T. Ortego Antón (Eds.), *Interpreting and Translation for Agri-food Professionals in the Global Marketplace*. Berlín: De Gruyter.

- Ortego Antón, M. T y Fernández Nistal, P, (2020). «Estudio contrastivo de la terminología de embutidos en inglés y en español con ParaConc y tICorpus a partir del corpus paralelo P-GEFEM y del comparable C-GEFEM». En M. Shegiri, (Ed.), *El uso de los corpus lingüísticos como herramienta pedagógica para la enseñanza-aprendizaje de lenguas, traducción e -interpretación* (pp. 23-48). Berna: Peter Lang.
- Pascual Contreras, R. (2022). *Traducción español-inglés de textos turístico-publicitarios. Elaboración de un glosario básico bilingüe de micología de la provincia de Soria*. Trabajo Fin de Grado. Soria: Universidad de Valladolid. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/54872/TFG-0-2110.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Consulta: 10/06/2023).
- Pizarro Sánchez, I. (2010). *Análisis y traducción del texto económico inglés-español*. La Coruña: Netbiblo.
- Prieto Velasco, J. A. (2014). «Visualización de conceptos vitivinícolas: la terminología en la D.O. Montilla-Moriles». En M. Roldán-Vendrell (Ed.), *Terminología y comunicación científica y social* (pp. 181-203). Granada: Comares.
- Ramírez Almansa, I. (2020). *Terminología y traducción en contextos especializados (alemán-español): Vitivinicultura*. Tesis doctoral. Córdoba: Universidad de Córdoba. Recuperado de: <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/19636>. (Consulta: 19/05/2023)
- Ramón, N. y Labrador, B. (2018). «Selling cheese online». *Terminology*, 24 (2): 210-235. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.07.440>.
- Rivas Carmona, M. M. y Veroz González, M. Z. (2018). *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción*. Granada: Comares.
- Roldán Vendrell, M. (2010). *Bases para la terminología bilingüe del aceite de oliva*. Granada: Comares.
- Ruiz Romero, M. A. (2020). *Tipología textual y traducción en el ámbito agroalimentario: definición de perfil y ejercicio profesional*. Tesis doctoral. Córdoba: Universidad de Córdoba. Recuperado de: <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/20185/2020000002097.pdf?sequence=3&isAllowed=y>. (Consulta: 19/05/2023)
- Sánchez Carnicer, J. (2021). *Las connotaciones presentes en la estructuración de la terminología de la discapacidad. Un estudio comparado inglés-español del uso que de ella realizan los medios de comunicación escritos de referencia*. Tesis doctoral. Soria: Universidad de Valladolid. Recuperado de:

<https://www.educacion.gob.es/teseo/imprimirFicheroTesis.do?idFichero=qBpbQJEtnk0%3D> (Consulta: 10/05/2023).

Sánchez Carnicer, J. (2022). *Traducción y discapacidad. Un estudio comparado de la terminología inglés español en la prensa escrita*. Berna: Peter Lang.

Sanz Valdivieso, L. y López Arroyo, B. (2022). «The phraseology of wine and olive oil tasting notes: A corpus based semantic analysis». *Terminology*, 28 (1): 37-64.

Seghiri, M. (2017). «Metodología de elaboración de un glosario bilingüe y bidireccional (inglés-español/español-inglés) basado en corpus para la traducción de manuales de instrucciones de televisores». *Babel*, 63 (1): 43-64 [DOI: 10.1075/babel.63.1.04seg].

Swales, J. (1990). *Genre Analysis. English in Academic and Research Settings*. Cambridge: Cambridge University Press.

Toledo Baéz, M. C. (2009). *El resumen automático como recurso documental para la traducción de artículos de investigación del ámbito jurídico-tecnológico (español-inglés-francés)*. Tesis doctoral. Málaga: Universidad de Málaga. Recuperado de: http://www.biblioteca.uma.es/bbl/doc/tesi_suma/17965160.pdf (Consulta: 03/06/2023).

Turismo Soria (2022). *Trufa negra de Soria* [Photograph] Turismo Soria. Recuperado de: <https://www.turismosoria.es/gastronomia/la-trufa-negra-de-soria/> (Consulta: 30/06/2023)

Vázquez Ayora, G. (1977). *Introducción a la traductología*. Georgetown: Washington.

Velasco, J. M., A. Martín y A. González (2011). «Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas: Micoverna-I. Primera recopilación realizada a partir de literatura micológica e informantes». *Bol. Micol. FAMCAL* 6: 155-216.

Vinay, J. P. y Darbelnet, J. (1958). *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. París: Didier.

Zanettin, F. (2012). *Translation-Driven Corpora. Corpus Resources for Descriptive and Applied Translation Studies*. Manchester y Kinderhook:, St. Jerome Publishing.

Zarco-Tejada, M. A. (2018). «Wine blogs: a genre that allows for new descriptors use». En M. M. Rivas Carmona y M. Z. Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: Lenguajes de Especialidad y Traducción* (pp. 153-164). Granada: Comares.