

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
FACULTAD DE TRADUCCIÓN Y DOCUMENTACIÓN
GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
Trabajo de Fin de Grado

Propuesta de un glosario bilingüe (español - francés) sobre el jamón ibérico para estudiantes de Traducción e Interpretación

Ronal Betancur Angulo
Tutora: Ángela Flores García
Salamanca, 2024

Índice

Resumen	2
1 INTRODUCCIÓN.....	3
1.1 Motivación.....	3
1.2 Objetivos.....	4
2 MARCO TEÓRICO.....	5
2.1 Relación comercial hispanofrancesa	5
2.2 Cooperación bilateral.....	6
2.3 Exportación de jamón a Francia.....	8
2.4 Terminología especializada y referencias culturales	10
2.5 Traducción como herramienta empresarial	12
2.6 Estado de la cuestión	13
3 METODOLOGÍA	15
4 GLOSARIO	16
5 CONCLUSIONES.....	31
Referencias bibliográficas.....	33

Resumen

La traducción comercial es un reflejo de la actividad económica que se desarrolla entre dos culturas. Actualmente constituye una herramienta empresarial para alcanzar nuevos clientes y en la combinación francés-español en el sector gastronómico del jamón ibérico, cobra una relevancia notable. Por ello, este trabajo aúna la importancia del conocimiento de la traducción comercial para ventas en sitios web, la terminología y la traducción especializada. En concreto, el trabajo se centra en una propuesta de glosario bilingüe (español - francés) para estudiantes de traducción e interpretación que tienen un especial interés en la traducción gastronómica. En el marco teórico, se recoge la literatura que evidencia la interrelación entre terminología, referentes culturales y traducción comercial. También se destacan las características del lenguaje gastronómico y la relevancia del traductor especializado para conseguir las equivalencias entre la lengua de origen y de destino. Asimismo, se pretende dar solución a la falta de recursos traductores en este sector mediante la clasificación temática de la terminología del jamón ibérico junto con comentarios. Seguidamente, en la parte práctica de este estudio, se define y se presenta la propuesta del glosario para estudiantes de traducción, como aparece acotado en la metodología del trabajo.

Palabras clave: Traducción gastronómica, jamón ibérico, Traducción comercial, glosario, referentes culturales.

Resumé

La traduction commerciale est un reflet de l'activité économique qui se développe entre deux cultures. Il constitue actuellement un outil d'entreprise pour atteindre de nouveaux clients et dans la combinaison français-espagnol dans le secteur gastronomique du jambon ibérique, prend une importance notable. C'est pourquoi, dans ce travail, la connaissance de la traduction commerciale pour les ventes de sites Web, la terminologie et la traduction spécialisée sont réunies. En particulier, le travail se concentre sur une proposition de glossaire bilingue (espagnol - français) pour les étudiants en traduction et interprétation ayant des intérêts gastronomiques. Dans le cadre théorique, on retrouve la littérature qui justifie l'interaction entre les trois disciplines, où l'on souligne les caractéristiques du langage gastronomique, l'importance du traducteur spécialisé pour obtenir les équivalences entre la langue d'origine et de destination. En plus, dans le but d'offrir des solutions face aux problèmes linguistiques lors de la traduction du jambon ibérique, une catégorisation des termes et des descriptions comportent le glossaire commenté. Ensuite, dans la partie pratique de cette étude, on définit et on présente la proposition du glossaire pour les étudiants en traduction, comme indiqué dans la méthodologie du travail.

Mots clés : Traduction gastronomique, jambon ibérique, Traduction commerciale, glossaire, références culturelles.

1 INTRODUCCIÓN

La información comercial está presente en nuestro día a día con independencia de si es de nuestro interés o no. Ya sea de manera consciente, al comprar un producto o contratar un servicio, pagar una factura o inconsciente mediante el pago de impuestos y deducciones e incluso la prensa. De hecho, en la actualidad, realizar una actividad económica resulta simple tanto para consumidores como para proveedores a nivel nacional o comunitario. Esto se debe a que la Unión Europea (UE de ahora en adelante) ha adoptado una serie de medidas que han facilitado la interacción económica entre los agentes económicos.

Sin duda alguna, los avances tecnológicos han transformado el paradigma del comercio tradicional físico permitiendo el surgimiento de lo que hoy conocemos como comercio electrónico tanto en transacciones macro como microeconómicas. Sin embargo, en la UE este cambio de paradigma se debe mayoritariamente a la gran labor en materia legislativa, ciberseguridad y macroeconomía durante las últimas dos décadas. Todo ello ha contribuido a la consolidación de un mercado comunitario virtual seguro y multilingüe en el que la traducción juega un papel importante.

1.1 Motivación

En este contexto, surgió la idea de analizar la traducción como herramienta necesaria en los intercambios económicos de la empresa con clientes transnacionales adscritos a otra lengua y cultura. De forma específica, nos centramos en el proceso de internacionalización de la pequeña y mediana empresa (pyme), sociedad mercantil más frecuente en España.

Esta propuesta de Trabajo de Fin de Grado nació por el interés en uno de los ámbitos económicos de mayor proyección internacional en la provincia de Salamanca, el sector cárnico. A nivel nacional, los embutidos y jamones salmantinos y, en especial, de la Denominación Origen Protegida Guijuelo, gozan de un notorio reconocimiento por su calidad y prestigio. A nivel internacional, son catalogados como productos de categoría superior y se exportan a diferentes países europeos como Francia, Alemania, Suiza, o a otros tan lejanos como China o EE.UU. El *savoir faire* vinculado al jamón ibérico ha traspasado las fronteras y se ha posicionado como una elección preferida para el mercado gourmet internacional.

El sector del jamón y embutidos españoles ha encontrado un nicho de mercado importante en dos países europeos Reino Unido y Francia, principales importadores. Esto

se debe en parte a la apreciación de los productos artesanales y la versatilidad que facilita la venta online. Los clientes de los productores del cerdo ibérico ya no solo pertenecen al ámbito nacional, sino que han traspasado las fronteras. De ahí la necesidad de recurrir a la traducción comercial y de marketing para poder poner en valor no solo los productos sino el *savoir faire* en un mercado exigente como lo es el de la gastronomía gourmet.

La artesanía del jamón ibérico ha desarrollado una terminología vinculada a la dehesa y sus gentes. Una actividad económica de más de un siglo de historia ha desarrollado una terminología que en la actualidad está conformada tanto por elementos de la cultura popular como por conocimientos científicos. Este lenguaje de especialidad se infiltran las operaciones de venta y marketing con equivalentes incoherentes. En consecuencia, al tener en cuenta la terminología se logra ofrecer productos con un signo de distinción e identidad propios y se acerca una realidad extraña a un cliente con una inquietud cultural alta.

1.2 Objetivos

Gracias al mercado único de la UE, las empresas pueden operar libremente y la necesidad de trasladar información económica en las distintas fases del proceso hace patente la necesidad de un mediador lingüístico. Durante las dos últimas décadas, el sector empresarial ha podido desarrollar estrategias para la internacionalización como nunca en la historia económica. Por ello, pretendemos analizar los recursos lingüísticos disponibles en español para la traducción al francés de la terminología en torno al cerdo ibérico. Valoraremos las estrategias traductoras de cuatro proveedores de jamón ibérico, para finalmente ofrecer una propuesta bilingüe de la terminología del sector.

Tras la pandemia, un número elevado de empresas se vieron en la obligación de diversificar o ampliar su producción empleando estrategias como la expansión hacia mercados extranjeros. Por ende, nuestro objetivo es proponer una herramienta léxica, un glosario, con atención a las dificultades que susciten las unidades léxicas a un traductor novel. Para ello, recopilaremos términos a partir de diversas fuentes institucionales y profesionales, respetando los aciertos y proponiendo soluciones a problemas de traslación de referentes culturales.

Según datos del ICEX, en el primer semestre de 2021, Francia fue el primer destino de las exportaciones españolas de jamones y embutidos, alcanzando cerca de los 49 y 75 millones de euros, respectivamente. Esto legitima nuestro interés en los textos económicos generados en la combinación lingüística español-francés dentro de un sector

que presenta una terminología muy arraigada a la cultura. De hecho, en 2014 se publicó denominada “Noma del ibérico” el Real Decreto 4/2014 de 10 de enero 2014 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

El Real Decreto conllevó cambios en la regulación, trazabilidad y comercialización de los productos ibéricos. Además, la norma recoge establece cuatro categorías de los productos ibéricos según la pureza de raza porcina y delimita las denominaciones de origen. Así pues, mediante este trabajo, deseamos elaborar un glosario español – francés para este ámbito de la artesanía e industria, con los siguientes objetivos:

- Identificar la dificultad que plantea la terminología en español del jamón ibérico.
- Proponer las técnicas de traducción más adecuadas para términos opacos.
- Identificar problemas de traducción y ofrecer una solución.
- Elaborar un glosario bilingüe para el estudiantado de Traducción e Interpretación.

2 MARCO TEÓRICO

2.1 Relación comercial hispanofrancesa

Las relaciones comerciales franco-españolas reflejan un volumen de transacciones de grandes, medianas y pequeñas empresas que generan de manera bilateral un flujo importante de información económica. Algunas multinacionales francesas asentadas en España como Orange, BNP Paribas o Allianz son un claro ejemplo de esta relación. No obstante, nos interesa analizar las necesidades traductológicas de las pymes en el contexto hispanofrancés por la estrecha relación y la historia de ambos países. En este sentido, nos centramos en las particularidades de una potente industria reconocida a nivel mundial y respetada por su calidad, la industria porcina. Aprovechando la particularidad de la Dehesa española, deseamos recopilar las unidades léxicas relacionadas con la producción de jamón ibérico. Entre los numerosos productores de jamón ibérico, tomaremos como referencia cuatro productores con presencia comercial en Francia: Fisan, Ibergour, Joselito Viandas de Salamanca.

Según datos del Ministerio de francés de Europa y Asuntos Exteriores «Francia es el primer socio comercial español, España es su 2.º cliente y 5.º proveedor (con 74 000 millones de euros de intercambios y un superávit de 200 millones de euros en 2019) y uno de los 47 países prioritarios en su comercio exterior». Como consecuencia, el flujo de transacciones comerciales genera un elevado número de documentos de la empresa

que se debe traducir. La tipología textual derivada de esta relación comercial en la empresa es muy variada, desde informes de cuentas anuales, estudios de mercado, facturas, órdenes de pago o cartas comerciales.

Según datos del ICEX, España es el tercer proveedor agrícola y agroalimentario de Francia, con una cuota del 13,5% del total, detrás de los Países Bajos y Bélgica. Como cliente ocupa el quinto puesto siendo destinataria del 8,2% de las exportaciones agroalimentarias francesas. Si consideramos únicamente los productos agrícolas, España es el primer proveedor de Francia con una cuota de casi 17% del total, seguida por los Países Bajos (14,5%), Bélgica (11,7%) y Alemania.

2.2 Cooperación bilateral

El Ministerio de Asuntos Exteriores han firmado más de 370 acuerdos, tratados o convenios bilaterales entre ambos países, desde, por ejemplo, la firma del Tratado de los Pirineos por Luis XIV y Felipe IV el 7 de noviembre de 1659 en la isla de los Faisanes, en la frontera franco-española. Esto convierte a España en el país con el que Francia ha firmado un mayor número de acuerdos bilaterales según datos del Ministerio francés de Europa y Asuntos Exteriores. El Ministerio de Economía francés afirma lo siguiente con respecto a las importaciones españolas durante el 2021: « Dans le cadre de la reprise

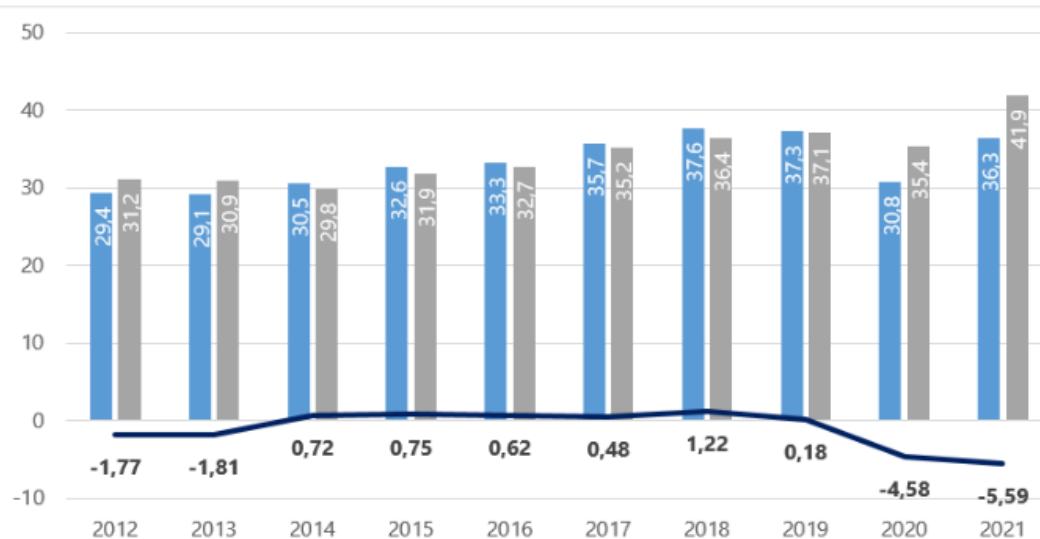


Gráfico 1 Exportaciones Francesas. Fuente: OCDE 2021

économique, les échanges bilatéraux de biens entre la France et l’Espagne atteignent un chiffre record de 78,2 Md€ ; particulièrement concentrée sur les importations françaises. Ainsi, la France enregistre vis-à-vis de l’Espagne un déficit commercial de 5,6 Md€ en

2021 »¹. A continuación, se puede observar de manera gráfica el volumen de la cifra de negocio entre 2012 y 2021 con respecto a las exportaciones e importaciones francesas hacia o desde España.

La creación de espacios económicos comunes, acuerdos de cooperación y convenios han facilitado la integración de mercados únicos regionales que han beneficiado al conjunto de empresas nacionales en su internacionalización.

En este espacio, el tejido empresarial se beneficia de la exención de barreras arancelarias, fiscales y tributarias que garantizan la eficacia y accesibilidad del sector económico entre los países miembro. Fruto de esto, la relación entre proveedor y cliente ha cambiado de una perspectiva monolingüe a una multilingüe mientras al mismo tiempo paralelamente se desarrolla el avance tecnológico de webs dinámicas, métodos de pago y simplificación de la traducción. gracias a los cuales la pequeña y mediana empresa puede competir en el mercado interno comunitario.

Los acuerdos económicos a nivel europeo han facilitado el comercio y han eliminado barreras administrativas al tránsito de mercancías y la creación de empresas transnacionales. Tras la creación del mercado interior de la UE en 1985, los países miembros disfrutaban de ventajas fiscales, jurídicas, administrativas y económicas que facilitan el comercio y el libre flujo de mercancías. Como consecuencia, la relación entre proveedor y cliente ha cambiado desde una perspectiva monolingüe a una multilingüe. Esto sucede paralelamente al avance tecnológico de webs dinámicas, métodos de pago y simplificación de la traducción gracias a los cuales la pequeña y mediana empresa puede operar competentemente en el mercado interno comunitario. Cuando se trata de otra lengua, las estrategias de marketing y venta cambian, de ahí la necesidad de la traducción para facilitar un servicio de calidad para los consumidores en lengua meta.

¹ En el marco de la recuperación económica, los intercambios bilaterales de bienes entre Francia y España alcanzan una cifra récord de 78,2 miles de millones de euros particularmente concentrada en las importaciones francesas. Así, Francia registra ante España un déficit comercial de 5,6 miles de millones de euros en 2021.

2.3 Exportación de jamón a Francia

España es uno de los países que produce y exporta jamón y embutidos de cerdo en la UE. Según datos de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación se exporta principalmente a países como Portugal, Francia, Italia y Alemania. De hecho, la producción española lidera la comercialización en el mercado intracomunitario, gracias a una vasta tradición artesanal, una extensa labor de marketing y una especialización hacia el mercado gourmet. Francia se establece como el primer país que adquiere jamones españoles con un 47,1% de la cuota de las exportaciones como se muestra en la ilustración 1.

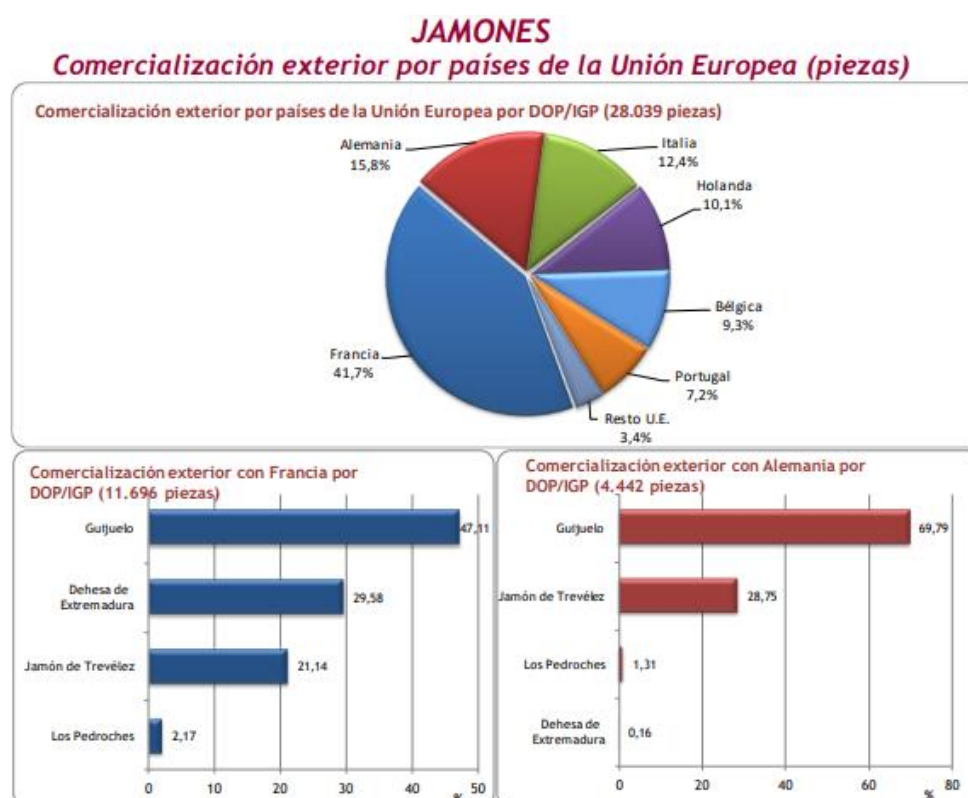


Ilustración 1. Exportación de jamones españoles en la UE. Secretaría de la Industria Alimentaria, 2021

Esto se debe fundamentalmente a tres factores que se han desarrollado en las últimas dos décadas. La valorización de la producción artesanal, el incremento en el poder adquisitivo y el uso de la misma moneda en el mercado comunitario.

La puesta en valor de un paisaje agroalimentario extenso en la península ibérica idóneo para la extensión porcina –la Dehesa– ha derivado en la industrialización de un proceso artesano con un impacto social considerable. Así lo señala Hortelano Mínguez et al., (2019, 195) en un informe sobre el patrimonio cultural de la provincia de Salamanca «La cría del cerdo ibérico, mediante la montanera, contribuye a la preservación de la dehesa como equilibrio interterritorial, de revulsivo económico a partir de la industria chacinera y de cohesión social con las aportaciones a la cultura popular».

El cambio en el hábito de consumo hacia productos de mayor calidad denominados gourmet es fruto de un mayor poder adquisitivo de los consumidores tanto nacionales como internacionales. En las últimas décadas el mercado gourmet ha propiciado un auge considerable gracias al comercio online que pone en contacto a consumidores extranjeros con productores locales. Las características de este consumidor más exigente las describen a continuación Dubroca Galin, Flores García (2010, 152) aportando una reflexión sobre la importancia de cuidar la terminología en torno al producto artesanal:

Thanks to increased standard of living, consumers can now purchase better Quality products. Choosy customers with increased purchasing power appreciate luxury and are eager to assimilate new, increasingly scientific culinary terms. Those same customers, within the same Market segment, demand immensely detailed information about their purchases and expect maximum scientific information about their purchases and expect maximum scientific information.²

La elección de productos artesanales no es una decisión reciente, sino que ya viene impuesta desde las últimas décadas. Dubroca Galin, Ángela Flores (2010, 158) señalan el caso particular que constituye el jamón ibérico y el jamón serrano, ya que un cambio debido a un cambio en los hábitos de consumo, se ha posicionado en los mercados más selectos: «Following the increased interest in traditional products in general, Iberian pork products have become incredibly popular and now occupy a front row position on national and international markets; hence also the need to distinguish between *Jamón serrano* and *jamón ibérico*. The term *jambon/ jamón* has in fact been subdivided into two terms»³

La extensa labor de marketing que se ha llevado a cabo para promocionar los productos españoles ha conseguido transmitir un léxico intrínseco a la cultura española a otras culturas lejanas. El *savoir faire* ligado a la industria del jamón ibérico ha generado una terminología propia que se convierte en un valor añadido y en una necesaria vía de comunicación entre productores y consumidores. Así lo sugieren Dubroca Galin, Flores García (2010, 159) «Promotional terminology is extremely important, not just for

² Gracias al aumento de la calidad de vida, los consumidores ahora pueden comprar productos de mejor calidad. Los consumidores más selectivos con mayor poder adquisitivo aprecian el lujo y son más propensos a adoptar nueva terminología científica culinaria. Esos mismos clientes, dentro del mismo segmento de mercado, exigen información detallada sobre sus compras y esperan la mayor información científica sobre sus compras.

³ Siguiendo el creciente interés por los productos tradicionales en general, los productos de cerdo ibérico se han popularizado notablemente y ahora ocupan una posición de primera línea en los mercados nacionales e internacionales. De ahí también la necesidad de distinguir entre jamón serrano y Jamón ibérico. El término *jambon/jamón* se ha subdividido en dos términos.

producers, but also for buyers/consumers»⁴. Coincidimos con las autoras en la noción del carácter pragmático de la terminología publicitaria, sobre todo tras considerar el contexto de traducción comercial actual. Con nuevas tendencias de traducción intersemiótica y transcreación, la traducción de marketing adquiere una importancia significativa.

2.4 Terminología especializada y referencias culturales

Toda actividad humana técnica, científica o artesanal genera una lengua de especialidad propia que sirve para la comunicación entre profesionales o como vehículo de divulgación.

Las lenguas de especialidad son subconjuntos de la lengua que se emplea en una situación comunicativa de carácter especializado y cumplen con el papel de transmitir conocimiento inequívoco mediante terminología especializada. De hecho, cada rama de la ciencia y la técnica genera un lenguaje, una jerga que vehicula los conceptos de dicha especialidad y sirve para el intercambio entre los profesionales de ese ámbito. Por consiguiente, el traductor debe identificar y conocer la terminología del texto que debe traducir. De ahí la importancia del léxico, que es sensible al entorno cultural y se recoge en diversas obras como glosarios, diccionarios y terminologías dirigidas a un lector lego o especialista. Así lo afirma Cabré, (81, 2010):

La terminología es una necesidad [...] no únicamente de los especialistas de las materias científicas y técnicas, sino también de todos los mediadores comunicativos dedicados a la divulgación especializada, los traductores e intérpretes de tema especializado, los supervisores y redactores técnicos, los publicitarios, los profesores de lenguas para fines específicos y también los especialistas en planificación lingüística.»

La terminología, por tanto, desempeña un papel crucial dentro del proceso traductor de modo que el profesional lingüístico debe conocer la denominación relacionada con el ámbito de especialidad del encargo para desarrollar su trabajo de manera efectiva sin importar el grado de especialidad. De hecho, en el ámbito gastronómico con carácter comercial el léxico forma parte de un valor agregado, sobre todo en los productos gourmet. Así lo afirman Dubroca Galin y Ángela Flores (2010, 159) «In the case of pork meat, terminological divulgation is essential to help consumers and manufacturers/producers distinguish between various products. In an export context, the

⁴ La terminología publicitaria es extremadamente importante, no solo para los productores, sino también para los consumidores.

old terminology remains essential.»⁵ Sin embargo, en los sitios web comerciales de los productores las denominaciones traducidas de los tipos de jamón presentan rasgos de incoherencia, imprecisión e inconsistencia terminológica en la lengua término. De nuevo, se evidencia la necesidad de recurrir a un mediador lingüístico para lograr conseguir la función apelativa del tipo de texto ventas y marketing en el nuevo marco cultural.

La terminología del jamón ibérico está vinculada intrínsecamente con la geográfica y la cultura de la Dehesa, el paisaje donde se desarrolla su actividad económica desde hace más de un siglo. Hortelano Mínguez (2019, 214) hace referencia al reclamo turístico que genera en Salamanca «La provincia salmantina, desde el siglo pasado, ha recibido visitantes en busca de la calidad de los derivados del cerdo ibérico con la finalidad de degustar y de comprar chorizo, salchichón, lomo y jamón».

Por su parte, Ramos Gómez (2018, 468) señala que el problema que plantea este intercambio cultural dista de tener solución simple, aunque el sector empresarial no relega esta responsabilidad a los traductores: «Cuando se cree que traducir lo puede hacer cualquiera, los resultados son los que son. El insuficiente nivel lingüístico y cultural, y la falta de experiencia, hacen que la traducción sea a menudo deficiente y hasta disparatada»

La labor de un traductor trasciende el plano lingüístico, profundizando en niveles socioculturales de la lengua término relacionados con el ámbito de especialidad del encargo para cumplir la función o transmitir el sentido del texto origen. Así pues, en el ámbito gastronómico, donde abundan referencias culturales resulta esencial transmitir con eficacia el valor y riqueza cultural de los productos. Así lo sugiere Di Clemente (2014, 819) en Cantón Rodríguez y López Santiago (2021, 4):

Quando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

Las autoras Cantón Rodríguez, López Santiago (2021, 8) afirman que en el sector gastronómico convergen marcas culturales de difícil traducción relacionadas con técnicas, costumbres y alimentos. Además, Ramos Gómez y Pérez Ruiz (2021, 471) especifican que, en el caso de la traducción del jamón ibérico, las referencias culturales constituyen un reto de traducción en sí mismo:

⁵ En el caso de la carne de cerdo, la divulgación terminológica es esencial para ayudar a los consumidores y artesanos/productores a distinguir varios productos. En el contexto de la exportación, la terminología antigua sigue siendo esencial.

El caso del jamón de bellota, presente en tantas cartas de restaurante; no tiene sentido traducirlo literalmente, por designar un tipo específico de jamón inexistente en la cultura meta, y por lo tanto requiere traslación más doble amplificación: la primera especificando la raza del cerdo (implícita para un español), y la según da explicitando la alimentación del animal.

El Rd/ 04/2014 denominado «Norma del ibérico» establece cuatro tipos de jamón ibérico atiendo a la calidad de las piezas. Jamón ibérico de bellota, que constituye el de mejor calidad al proceder de un ejemplar de padre y madre 100% raza ibérica. Le sigue el Jamón de Cebo de Campo, cuyo porcentaje de raza ibérica varía entre el 50 y 75% siendo la madre 100% raza ibérica. El Jamón de Cebo procede de un ejemplar con la misma pureza que el anterior, aunque la alimentación es únicamente a base de pienso. Por último, la Paleta ibérica, que corresponde a la pieza de las patas delanteras del cerdo. Además, se distingue entre jamón ibérico con una maduración mínima de entre 16 a 24 meses de maduración y jamón serrano. Esta última categoría agrupa los jamones curados en regiones montañosas con una maduración de entre 7 a 16 meses. Por ende, el conocimiento de cada una de estas categorías resulta esencial para poder traducir.

En cuanto a la traducción de referentes culturales, coincidimos con Ramos Gómez, Pérez Ruiz (2012, 470): «Al no ser posible traducir los culturemas se hace necesario mantener el término, cargado de sabor local, y emplear recursos que palien los vacíos culturales». De esta manera, se hace patente que el sector del jamón constituye un subgénero gastronómico con una terminología cargada de referencias culturales de difícil traducción. Por ello, consideramos fundamental la atención que el traductor comercial especializado en gastronomía debe otorgar a la terminología.

2.5 Traducción como herramienta empresarial

Medina Reguera y Álvarez García (2014, 191) ofrecen una definición de la traducción comercial armonizadora en la que se enmarca la traducción de ventas en sitios web online:

La Traducción para el Comercio Exterior incluye el conjunto de actividades traductorales que tienen como finalidad de la traducción contribuir al proceso de intercambio internacional de bienes y servicios (promoción, importación, exportación, inversión, deslocalización y globalización) en cualquiera de sus fases, incluyendo cualquier tipo de texto, modalidad o técnica utilizada.

El intercambio cultural presente en el comercio exterior ha permitido alcanzar clientes adscritos a una cultura extranjera. Así pues, nace una necesidad lingüística para poder ofrecer sus servicios y productos en las mismas condiciones que las empresas

locales del país de destino. Esta circunstancia legitima la labor del traductor comercial especializado en el ámbito del marketing y ventas. En este sentido coincidimos con (Morón-Martín 2014, 96) a este respecto: «Una consecuencia directa, o quizás su origen, la encontramos en la globalización de las relaciones comerciales y, por ende, en la mundialización de las comunicaciones. No podemos olvidar que la necesidad de realizar operaciones comerciales ha favorecido, y lo sigue haciendo, el interés y la necesidad por comunicarnos».

Entendida como tal, la traducción permite alcanzar de manera eficaz a los consumidores transnacionales. Como consecuencia, los intercambios económicos de las empresas comunitarias, se ha desarrollado una variada tipología de textos económicos, con información económica.

Actualmente, las empresas compiten por poner en valor sus productos o bienes en un mercado globalizado, lo que resulta en la necesidad de internacionalizar sus activos. Una de las estrategias más empleadas con ayuda de internet es la localización de páginas web, como en el caso de Ikea que la ofrece en español y las lenguas cooficiales la traducción comercial se ha convertido en una herramienta clave que satisface las necesidades lingüísticas para alcanzar a consumidores transnacionales.

En este contexto socioeconómico predominado por la globalización de los mercados y la lengua (García Palacios y Hamel 2008) la traducción comercial y de marketing se erige como una herramienta empresarial para apelar al interés de nuevos clientes transfronterizos. Ya ha dejado de ser una práctica que solo aplicaban las grandes empresas transnacionales para convertirse en una estrategia que emplean las pequeñas y medianas empresas en el comercio online.

2.6 Estado de la cuestión

Diversos autores han mostrado interés por la traducción económica durante las últimas décadas. Mayoral Asensio (2007) elabora una clasificación sobre las modalidades de traducción y distingue la traducción comercial como un subtipo de traducción económica. Incluye en esta categoría los hechos lingüísticos derivados de la gestión empresarial desde la contratación de un servicio, transporte hasta campañas de marketing y publicidad. Dubroca Galin, Flores García et al. (2010) publican un estudio en *Anales de Filología Francesa* un apartado los términos en francés para vender productos españoles y viceversa. Este estudio arroja luz sobre las particularidades del sector cárnico gourmet del jamón y los embutidos españoles que presentan particularidades únicas por su riqueza terminológica, y cultural y económica.

Dos años después, Gallego Hernández (2012) propone un análisis sobre la traducción económica en nuestro país y su relación con los recursos informáticos. Además, recoge recursos útiles para conformar corpus que sirva como herramienta al traductor. Más adelante, Gallego Hernández (2012, 23) afirma lo siguiente ante la ambigüedad relativa a la definición de la traducción económica: «No es tan importante la manera en que se transmite la información como el hecho de que se alcance el objetivo de la traducción, que puede no coincidir con el del texto original, dadas las diferencias entre los elementos situacionales de la lengua original y la lengua de llegada».

Más recientemente, Medina y Álvarez (2014, 191) elaboran una definición de las modalidades de traducción y acuñan una denominación nueva hasta el momento la «traducción para el comercio exterior». Tres años después, Morón-Martín (2017) publicó un artículo en *Sendebarr* donde se centra en la importancia del contexto en los géneros de traducción comercial. Específicamente, pone el foco en las nuevas condiciones de los encargos de traducción comercial como son las campañas de marketing, eslóganes y hashtags «y demás elementos susceptibles de ser adaptados a las culturas de destino» Morón-Martín (2017, 98).

En este contexto, nuestro trabajo pretende profundizar en la importancia de la traducción como herramienta comercial de pequeñas y medianas empresas en su proceso de internacionalización. El sector de nuestro interés, al tratarse de una industria con un fuerte arraigo en la cultura española, plantea una dificultad añadida. Por un lado, la terminología empleada en la descripción de las piezas, los procesos y la denominación de los animales están sujetas a la denominación oficial según la Norma de calidad ibérico (Rd 04/10/2014). Por otro, la particularidad del jamón español radica en la obtención de DOP y una raza ibérica distinta a la Duroc francesa.

En la dehesa, el paisaje agroeconómico en el que vive la raza ibérica ha dado lugar a una actividad centenaria artesanal vinculada a la cultura local, por ende, se generó una terminología oral, que con el tiempo se normalizó (Hortelano, Martínez 2022, 511). En consecuencia, surge un problema de traducción relacionado con el trasvase de esta terminología tradicional a una cultura extranjera con fines comerciales. Si bien en Francia también se produce jamón curado, la terminología española relativa a denominaciones y procesos es distinta a la del país vecino como se verá más adelante.

Por ello, será necesario aplicar distintas estrategias de traducción para elaborar una terminología que incluya explicitaciones para que el lector final (cliente o consumidor) distinga la diferencia entre cada producto que se ofrece.

3 METODOLOGÍA

En función de las características del trabajo, la metodología utilizada ha sido la siguiente:

- Recopilación de términos de los procesos relativos a la producción de jamón, tomando como referencia asociaciones profesionales y proveedores del sector. La principal fuente terminológica ha sido el glosario de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (AECERIBER). Por otro lado, hemos tomado como referencia los catálogos de las webs comerciales de cuatro productores españoles: Fisan, Viandas de Salamanca, Jamones Joselito e Ibergour. También, se han recopilado términos a partir de la página divulgativa del Museo del Jamón de Madrid.
- La recopilación de términos se ha realizado manualmente recabando términos a partir los textos de los sitios web comerciales de proveedores de producto y glosarios monolingües. También, con basándolos en informes del Ministerio de Alimentación Pesca y Agricultura y en artículos divulgativos de la Asociación y la Asociación Española de Cortadores de Jamón
- La elaboración de las descripciones de los términos se desarrolló a partir de definiciones provenientes de las fuentes mencionadas anteriormente. Se trata de traducciones propias en las que se pretende adaptar la carga cultural y técnica a un destinatario no lego y teniendo en consideración las lagunas culturales.
- La elaboración de un glosario para estudiantes de traducción se realizó empleando una clasificación de tipos de préstamos con el fin de facilitar el análisis traductológico. La clasificación de los préstamos empleada se basa en la propuesta de Moreno Paz (2023, 91) debido a su vasta descripción de los ejemplos de equivalentes. Además, se ha incluido un comentario traductológico considerando las particularidades o dificultades de equivalencia hacia el francés:
 - **Préstamo no adaptado:** si se incorpora referente cultural sin incluir ninguna modificación en el significante (por ejemplo, *Matanza*).
 - b. **Préstamo adaptado:** cuando se incorpora el referente cultural original mediante la adaptación morfológica que se adecue al sistema de la lengua de llegada (Cerdo de capa negra *Cochon noir*).

- c. **Traducción literal:** consiste en la traducción literal de los significados del referente cultural original a través de una correspondencia formal: Refrigerado y Sangrado por *Refroidissement et Saignement*.
- d. **Explicitación:** consiste en la introducción de precisiones no formuladas en el texto original, ya sea por medio del uso de un mayor número de elementos. Por ejemplo, jamón de bellota 50% ibérico como *jambon nourri au gland 50% Race ibérique*.
- e. **Descripción:** consiste en la sustitución de un referente cultural por una descripción. Por ejemplo, al traducir «jamón 100% de bellota» como *jambon 100% Race ibérique*.
- f. **Adaptación:** consiste en el reemplazo de un referente cultural propio de una cultura por otro propio de la otra cultura con el que puede o no estar relacionado. Se emplea con el propósito de naturalizar el texto meta. Por ejemplo, al sustituir «Denominación de Origen Protegida» como *Appellation d'origine contrôlée*.
- g. **Equivalente acuñado:** consiste en un referente cultural que posee una traducción reconocida y asentada en otra lengua. Es el equivalente de jamón como *jambon*).

Finalmente, se mostrarán los resultados de todo el trabajo en formato tabla con la unidad léxica en español, su equivalencia, una definición y comentario traductológico. A continuación, se ofrecerán las conclusiones a las que hemos llegado con respecto a la traducción de este sector artesanal.

4 GLOSARIO

En las próximas páginas se presentará el glosario español-francés para estudiantes de traducción e interpretación que constituye el objetivo de este trabajo. Se presta especial atención a las dificultades traductológicas que pueden suscitar los términos en función de su significado, significante, uso o difusión en la lengua meta.

El formato tabla que hemos seleccionado permite identificar con facilidad la información de cada uno de los campos. visual la información. Como la formulación en formato tabla. Está estructurado por columnas donde se muestra el término origen en español, el equivalente francés, seguido de la clasificación del tipo de préstamo y en último lugar la descripción. Así mismo, las unidades léxicas del glosario se han dividido en cuatro categorías siguientes:

Partes del jamón: descripción de las partes del jamón ibérico y sus características organolépticas.

Etapas de elaboración: descripción de las fases de curación del jamón y paleta ibéricos.

Alimentación: descripción al tipo de alimento empleado para engorde que se proporciona al cerdo ibérico.

Profesiones implicadas: Una categoría especial en la hemos incluido a los profesionales relacionados con el proceso de elaboración del jamón ibérico y su consumo. Pertenecen a ella referentes culturales cuyo equivalente puede plantear dificultades a un traductor novel por tratarse de perfiles profesionales propios del cerdo ibérico.

Tipos de jamón: Engloba los distintos tipos de jamón curado recogidos en la denominada «Norma del ibérico».

Raza ibérica: Corresponde a las clases de cerdo ibérico que proliferan en España.

Denominación de origen: Designa las cuatro denominaciones de origen reconocidas actualmente.

Precintos: Hace referencia a los tipos de precintos de calidad del jamón ibérico amparados en la «Norma del ibérico» y sus particularidades.

Español	Francés	Tipo de préstamo	Descripción
Piezas del jamón			
Paleta	Épaule	Equivalente acuñado.	f. Pièce du porc provenant des pattes avant. Elle est soumise 18 -36 mois d'affinage. Source : Aceriber
Jamón	Jambon	Traducción literal. La denominación <i>jambon ibérique</i> puede llevar a equívoco si se incluye paleta.	m. Pièce du porc provenant des pattes arrière. Elle est soumise à 18-36 mois d'affinage. Source: Aceriber
Dehesa	Dehesa	Préstamo puro. Al tratarse de un tipo de bosque autóctono donde se desarrolla una	f. Type de forêt du paysage espagnol constituée de Chênes verts, de Chênes-lièges avec une couche inférieure de

		actividad propia a la cultura origen, preservar esta referencia resulta conveniente.	prairies ou de buissons et généralement destiné à l'élevage du bétail porcin, bovin ou caprin. Source: Aceriber
Matanza	Matanza	Préstamo puro. De nuevo la carga y contexto sociocultural influyen en la transmisión del referente. No se trata de un simple «abattage» cualquiera, sino de una tradición centenaria arraigada en la identidad colectiva.	f. Abattage du porc pour la fabrication de nombreux produits alimentaires. Le processus commençait pendant les derniers mois de l'année (Saint-Martin, 11 novembre), profitant ainsi des mois les plus froids de l'année pour effectuer le salage et le post-salage, qui doivent nécessairement être effectuées à basse température. Source : Carniceros de Navarra
Montanera	Montanera	Préstamo puro.	f. Période de nourriture à la campagne. Plus précisément à la <i>Dehesa</i> , paysage espagnol rempli de glands d'Octubre jusqu'à Mars. Source: Aceriber
Raza ibérica			
Cerdo ibérico	Cochon ibérique	Traducción literal	m. Race porcine appliquée aux variétés du “tronc ibérique”. Il s'agit donc d'une race autochtone de la péninsule ibérique située entre l'Espagne et le Portugal. Source: MAPA
Cerdo de capa negra	Cochon noir	Equivalente acuñado	m. Cochon de couleur foncée Source: Aceriber

Cerdo rubio	Cochon blanc	Equivalente acuñado	m. Cochon de couleur claire Symm. <i>Dorado</i> . Source: Aceriber
Cerdo de capa colorada	Cochon roux	Equivalente acuñado	m. Cochon de couleur rougeâtre. Symm. <i>Retinto</i> . Source: Aceriber
Tipos de jamón			
Jamón de bellota 100% ibérico	Jambon nourri au gland 100% Race ibérique	Explicitación. «Bellota» hace referencia a dos conceptos. Por uno, la alimentación durante la Montanera y popularmente se asocia con jamón pata negra o 100% ibérico. La cultura meta desconoce esta realidad.	m. Jambon provenant du porc de père et mère 100% Race ibérique célèbrement connu comme « pata negra ». L'animal vit en liberté à la campagne pendant l'automne et l'hiver en se nourrissant de glands. Lors de son abattage, la pièce de jambon est soumise à affinage pendant 36 à 48 mois. Source: Aceriber
Jamón de bellota 50% ibérico	Jambon nourri au gland 50% Race ibérique	Explicitación. En esta unidad terminológica convergen dos conceptos. Por un lado, la raza ibérica y por otro la alimentación. La bellota no es un fruto ajeno a la cultura francesa.	m. Jambon provenant du porc de 50% race ibérique, c'est-à-dire que la mère est 100% ibérique, mais a été croisé avec un porc d'une autre espèce comme le Duroc. Source: Aceriber
Jamón de cebo de campo 50%	Jambon Cebo de campo 50% Race ibérique	Explicitación. El tipo de jamón según la alimentación del cerdo también es un referente cultural amparado en el Rd/ 04/10/2014. Esta	m. Jambon obtenu d'un cochon dont l'alimentation et mode d'élevage combine la ferme et la liberté. Le cochon ne fait pas la <i>Montanera</i> (il ne se nourrit pas des glands d'Octobre à

		técnica permite mantener el referente cultural y facilitar la comprensión en la lengua término.	Mars). Cependant, il se nourrit de fourrage tels que des céréales et en liberté, il se nourrit des fruits sauvages et d'herbes. Source: Aceriber
Jamón de cebo 50% ibérico	Jambon de Cebo 50% Race ibérique	Préstamo puro.	m. Jambon obtenu d'un porc de race ibérique mais qui a été entièrement élevé en ferme et nourri exclusivement avec du fourrage à l'âge adulte. Source: Aceriber
Jamón serrano	Jambon serrano	Préstamo puro. La traducción por «jambon de montagne» es un equívoco, ya que denomina a una variedad de jamón curado francés. Al mantener «serrano» se logra disipar cualquier confusión, pues remite a la cultura española.	m. Jambon obtenu de toute autre race de porc, non ibérique, et affiné en climat de montagne, c'est-à-dire froid et sec. La période d'affinage est inférieure à celle du jambon ibérique, de 7 à 16 mois. Source: MAPA
Jamón ibérico	Jambon ibérique	Traducción literal	m. Jambon obtenu à partir des pattes arrière du porc sous l'obligation de respecter la durée minimale d'affinage (24 à 36 mois) et un poids minimum de 7 kilos. Source: MAPA
Jamón de cebo	Jambon ibérique de Cebo	Préstamo naturalizado	m. Jambon obtenu d'un cochon dont l'alimentation pendant le gavage est à base de fourrage

			de céréales et de légumineuses. Source: Aceriber
Jamón de recebo	Jambon ibérique de Recebo	Préstamo naturalizado	m. Jambon obtenu d'un cochon nourri pendant la <i>Montanera</i> qui précise de fourrage deux mois avant son abattage dans le but d'arriver au poids désiré. Source: Aceriber
Montanera	Montanera	Préstamo puro	f. Période de nourriture à la campagne. Plus précisément à la Dehesa, paysage espagnol rempli de glands d'Octobre jusqu'à Mars. Source : Aceriber
Partes del jamón			
Babilla	Grasset	Equivalente acuñado	f. Partie du jambon avec moins de maigre et qui reste prête à la coupe lorsque le jambon est placé avec le sabot vers le bas. Source : Fisan
Punta	Pointe	Equivalente acuñado	f. Partie inférieure du jambon opposée au sabot caractérisée par son contenu élevé en graisse. Source : Fisan
Contra	Sous-noix	Equivalente acuñado	f. Partie du jambon située de l'autre côté de l'os de la hanche. Il s'agit d'une partie plus étroite que la noix. Comme elle possède moins de graisse, sa chair est plus sèche et possède moins de veinules. Source : Fisan

Maza	Noix	Equivalente acuñado	f. Partie du jambon qui offre la plus grande quantité de viande et d'un aspect veiné. Elle est tendre et juteuse en raison de son infiltration abondante de graisses, considérée comme la meilleure partie du jambon. Source : Fisan
Jarrete	Jarret	Equivalente acuñado	m. Partie la plus dure et fibreuse du jambon. Elle est située derrière la canne est la partie avec la plus faible quantité de graisse. Synm Codillo. Source: Fisan
Caña	Canne	Equivalente acuñado	f. Partie la plus étroite du jambon et la plus proche du sabot. Sa chair est plus fibreuse que celle d'autres parties. Source: Fisan
Fases de curación			
Curación	Affinage	Equivalente acuñado	Processus méticuleux et traditionnel impliquant la conservation de la viande de porc par le salage et le séchage contrôlé. Ce processus non seulement prolonge la durée de vie du jambon, mais développe également sa saveur et sa texture caractéristiques. Source: MAPA
Refrigerado y sangrado	Refroidissement et Saignement	Traducción literal	m. Processus de conservation de la pièce à 3°C de température maximale dès l'abattage

			jusqu'à l'établissement d'affinage. Après la réception, le jambon est soumis à pression pour évacuer le sang des vaisseaux sanguins. Source: MAPA
Salazón	Salaison	Equivalente acuñado	f. Première démarche de l'affinage consistant à l'incorporation de sel marin en couvrant la pièce après avoir frotté des nitrifiants et sous la température entre 0° et 4°C et humidité entre 75% et le 95% Source: MAPA
Lavado	Lavage	Equivalente acuñado	m. Phase dédiée à l'élimination du sel résiduel en superficie soit par biais d'une méthode mécanique comme à l'aide de l'air comprimé ou artisanal à l'aide d'une brosse et eau chaude. Source: MAPA
Postsalado	Post-salage	Equivalente acuñado	m. Phase d'une durée d'entre 1 et 3 mois où le sel est réparti uniformément à l'intérieur lentement de la pièce pour inhiber la croissance microbienne indésirable et canaliser les processus biochimiques qui produiront l'arôme et le goût caractéristiques. Les jambons resteront à basse température entre 0° et 6°C avec une

			humidité relative de l'ordre de 70 à 95%. Sym. <i>Asentado</i> Source: MAPA
Perfilado	Profilage	Traducción literal	m. Processus dans lequel on donne la forme au jambon frais en le préparant pour être salé et séché. C'est une étape très importante, car elle dépend en partie de la qualité du produit final. Source: Aeceriber
Sudado	Ressuage	Adaptación. Existe un equivalente adecuado se corresponde con el tecnicismo «exudado». Se pierde el carácter artesanal en lengua origen, pero se logra transferir el concepto.	m. Diffusion de gras dans tout le jambon sous forme de gouttelettes, déterminée par la température ambiante, et pour le cas des jambons de qualité 100% Race ibérique, par la teneur élevée en acide oléique. Source: MAPA
Secado	Séchage	Traducción literal	m. Déshydratation lente du jambon travers la transpiration naturelle d'une partie des graisses du tissu adipeux a lieu. Au cours de cette phase, la température passe progressivement de 6°C à 34°C au maximum pendant le ressuage. L'humidité relative jusqu'à 60 et 80 %. La durée minimale de séjour à ce stade est de 110 jours. Source: MAPA

Merma	Freinte	Adaptación. En la elaboración del queso curado, también se produce sucede este proceso. De ahí que se haya tomado como equivalente, utilizando los recursos propios de la lengua meta.	f. Perte de poids subie par le jambon de la découpe de la pièce fraîche jusqu'au jambon affiné en raison de sa déshydratation. Source: Carrasco Ibéricos/Idele
Maduración	Maturation	Equivalente acuñado. Dentro de la curación del jamón, este término describe un proceso de conservación que ya existe en la cultura de destino. En específico en la producción de quesos curados y otras carnes curadas.	f. Phase finale de l'affinage du jambon qui permet au jambon d'acquérir ses propriétés organoleptiques. Les pièces sont conservées dans une cave naturelle où les conditions de température et d'humidité sont contrôlées. Dans cette phase, les pièces resteront le temps nécessaire en fonction du produit à obtenir jambon serrano ou jambon ibérique. Source: Aceriber
Denominaciones de Origen Protegidas			
Jamón de Jabugo	Jambon ibérique Jabugo	Préstamo adaptado	m. Jambon d'appellation d'origine contrôlée du canton Valle de Los Pedroches de la préfecture de Córdoba. Source: Asici
Jamón ibérico Dehesa de Extremadura	Jambon ibérique d'Extremadura	Préstamo adaptado. La denominación oficial a pesar de ser un término largo se asemeja como en el	m. Jambon d'appellation d'origine contrôlée de la région d'Extremadura en Espagne. Source: Asici

		sector vinícola un Ribera o un Rioja. Por ello, la denominación es un signo identitario insustituible.	
Jamón ibérico Los Pedroches	Jambon ibérique Los Pedroches	Préstamo adaptado	m. Jambon d'appellation d'origine contrôlée du canton Valle de Los Pedroches de la préfecture de Córdoba. Source: Asici
Jamón ibérico de Guijuelo	Jambon ibérique Guijuelo	Préstamo adaptado	m. Jambon d'appellation d'origine contrôlée de la commune Guijuelo de la préfecture de Salamanca. Source: Asici
Precintos			
Precinto	Sceaux de qualité	Explicitación. En el marco cultural de la lengua de llegada se desconoce la clasificación de colores según la pureza de raza ibérica. En consecuencia, una traducción explicativa logra contextualizar esta referencia.	m. Étiquette en plastique que tous les jambons ibériques doivent porter sur la norme pour être correctement identifiés. Selon le type de jambon, un code couleur est défini. Sym. Brida Source: Asici/ Musée du jambon
Brida negra	Étiquette noir	Adaptación. Se requiere una adaptación del término, tras considerar las informaciones descritas en la brida. La más	f. Désigne un jambon ibérique 100% Race ibérique nourri au gland. Source: Asici

		importante es la descripción de porcentaje de Raza ibérica. De ahí que se haya elegido <i>étiquette</i> .	
Brida roja	Étiquette roux	Adaptación	f. Désigne un jambon d'environ 50% - 75% Race ibérique. Source: Asici
Brida verde	Étiquette vert	Adaptación	f. Désigne un jambon ibérique dont le pourcentage de Race ibérique est inférieur à 50%. Le cochon est nourri au fourrage et aux ressources du paysage Dehesa. Source : BOE
Brida blanca	Étiquette blanc	Adaptación	f. Désigne un jambon ibérique dont le cochon a été nourri avec du fourrage. Source: BOE
Bouquet	Bouquet	Préstamo puro. Este término es un préstamo puro del francés que se emplea en el ámbito vinícola y se ha trasladado al sector del jamón.	m. Désigne la richesse olfactive du jambon. Source: Aceriber
Cala	Cala	Préstamo puro. Este término polisémico posee una carga cultural elevada. Para preservar	f. Outil traditionnellement fabriqué en os de vache ou de cheval pour vérifier l'affinage du jambon.

		esta particularidad, se ha mantenido como en lengua origen.	Source: Jamonarium
Calado	Calado	Préstamo puro. Si bien existen términos con un significado similar provenientes de la curación del queso, solo en la cultura de lengua origen se emplea una «cala». De ahí la relevancia de mantener el referente cultural.	m. Processus de vérification de l'état d'affinage du jambon à l'aide de l'insertion d'un outil semblable à un poinçon. L'insertion, d'une profondeur de 2 à 3 centimètres, dure 2 ou 3 secondes pour donner suite à rapprocher l'instrument du nez pour apprécier les arômes qui l'ont imprégné. Source: Ibergout
Alimentación			
Cebo	Cebo	Préstamo puro. Este término plantea una dificultad añadida. Si bien existe <i>fourrage</i> , no solo hace referencia al pienso, sino al pienso en la Dehesa. Por tanto, mantenerlo resulta crucial.	m. Désigne le type d'alimentation du cochon. Il s'agit de fourrage. Source : Aceriber
Bellota	Gland	Equivalente acuñado Se encuentra a menudo en « jambon de bellota ». Por otro lado, « nourri au gland » acompañado de « 100% Race ibérique »	f. Fruit de Chênes verts et de Chênes-lièges exploités par les cochons pendant la période de la <i>Montanera</i> . Source: Aceriber

		explicita las lagunas culturales.	
Recebo	Recebo	Préstamo puro. Es necesario señalar que la «Norma del ibérico» eliminó esta categoría, pero todavía aparece en las webs comerciales de los productores.	m. Désigne le type de nourrisson du cochon composé par les ressources du paysage Dehesa pendant la période de la <i>Montanera</i> en plus des fourrages. Source: Aceriber
Bodega	Cave	Equivalente acuñado. Término proveniente del sector vinícola, designa un concepto que cumple la misma función que en el sector del jamón.	f. Structure où les jambons sont soumis à la passe d'affinage. Les pièces sont suspendues et mises à l'abri de la lumière solaire sous une température d'environ 18°C à humidité constante. Source: Aceriber
Profesionales implicados			
Matanza	Matanza	Préstamo puro. De nuevo la carga y contexto sociocultural influyen en la transmisión del referente. No se trata de un «abattage» cualquiera, sino de una tradición centenaria arraigada en la identidad colectiva.	f. Abattage du porc pour la fabrication de nombreux produits alimentaires. Le processus commençait pendant les derniers mois de l'année (Saint-Martin, 11 novembre), profitant ainsi des mois les plus froids de l'année pour effectuer le salage et le post-salage, qui doivent nécessairement être effectuées à basse température. Source : Carniceros de Navarra
Cortador	Cortador	Préstamo puro. Como sucede en otros ámbitos culturales donde se	m. Personne chargée de couper et de présenter le jambon directement pour sa

		mantienen reconocidos préstamos como «matador» o «tapa» en este caso resulta conveniente mantenerlo.	consommation. En Espagne, le <i>cortador</i> est souvent embauché sur commande pour des divers célébrations comme des mariages, des baptêmes ou même des réunions d'affaires. Source : Ancj
Maestro jamonero	Maître jambonnier	Traducción literal. Se ha tomado como referencia la unidad terminológica «<i>maître fromager</i>» para acuñar el equivalente funcional.	m. Personne chargé de superviser et gérer le processus d'élaboration du jambon, de la sélection de la matière première au produit final, en passant par la cave. Source : Jamones Sierra Morena

5 CONCLUSIONES

Una vez finalizado este trabajo se pueden extraer las conclusiones siguientes. En primer lugar, la necesidad de crear recursos de traducción en la combinación español-francés en el ámbito de la gastronomía. Sobre todo, aquellos que faciliten a traductores en formación o traductores nóveles el acercamiento a la terminología artesana y cultural que se encuentra en un sector como el del jamón. De hecho, los estudios o propuestas de glosarios en este sector no abundan. Por ese motivo, el propósito fundamental de este trabajo era diseñar una propuesta de glosario técnico gastronómico español-francés que pueda ser utilizado por posibles estudiantes de traducción con especial interés por la gastronomía.

En segundo lugar, se ha comprobado que tras elaborar el glosario comprobamos que en la mayoría de los términos se ha recurrido al mismo tipo de procedimientos para el trasvase de los referentes culturales sobre el jamón ibérico: destaca, principalmente el uso de los términos originales acompañados de explicaciones –préstamos y explicitaciones– que tienen como propósito dar a conocer la cultura española en torno al jamón al receptor francófono interesado en la charcutería de España.

En efecto, esta alternativa tiene en cuenta el contexto y la función textual: dado que se trata de sitios web comerciales destinados a clientes gourmets o aficionados, resulta adecuado utilizar explicaciones detalladas de tipos de jamón acompañadas de los términos originales. Los nombres propios deben mantenerse, además, en el caso del jamón ibérico, se corresponderán con las denominaciones de origen protegidas. Se ha comprobado que la traducción del sector del jamón hacia el francés resulta más laboriosa de lo que parece a simple vista. Términos como las denominaciones de origen y sobre todo los referidos a los tipos de jamón requieren de la actuación del traductor para explicitar las lagunas culturales.

También, se ha evidenciado la necesidad de aunar la terminología en español con el respaldo de una institución profesional o lingüística. La principal asociación del cerdo ibérico Aceriber en su glosario no recoge los términos que a menudo sí emplean los proveedores y que sí ofrecían en sus glosarios o catálogos. Asimismo, se ratifica la

importancia que el traductor especializado debe otorgarle a la materia con la que trabajo y que, por tanto, sepa utilizar la terminología. Un sector tan conocido en la cultura española resulta no disponer del prestigio de otro de características similares como el vinícola, donde sí se han publicado extensos estudios y recursos para una correcta traducción.

Por otro lado, en el estudio lingüístico del ámbito gastronómico deben considerarse los términos que conllevan una elevada carga cultural en lengua origen. En el caso de la terminología del jamón ibérico, la principal dificultad lingüística constituye la relativa a las fases de curación, los tipos de jamón y las profesiones relacionadas.

Ahora bien, con el fin de dar continuidad a este trabajo, algunas futuras líneas de investigación podrían ser las siguientes. En primer lugar, confeccionar un diccionario, glosario o base de datos terminológica de fácil acceso que se puede utilizar en asignaturas de traducción turística o comercial. En segundo lugar, se podría considerar la propuesta de un nuevo glosario que reúna términos en inglés, teniendo en cuenta que es la lengua de la internacionalización.

También se podría profundizar en la traducción de referentes culturales en la gastronomía con fines comerciales. La necesidad de investigar sobre la traducción comercial para ventas y marketing es una realidad innegable. De esta manera, un traductor novel o en formación podrá dominar los extensos referentes culturales presentes en el ámbito del jamón ibérico, un sector económico importante y con un alto índice de exportación.

Referencias bibliográficas

- Álvarez Álvarez, Susana. 2018. “La traducción económica, financiera y comercial» ed. por Daniel Gallego Hernández, Geoffrey S. Koby y Verónica Román Mínguez. *MONTI (Monografías de Traducción e Interpretación)* 8. 20 de diciembre de 2018. Alicante, Universitat d’Alicante. *Hermēneus. Revista de traducción e interpretación* 20. Diciembre de 2018 533-38. <https://doi.org/10.24197/her.20.2018.533-538>
- Mayoral Asensio, Roberto y Pedro Antonio (coord.) Fuertes Olivera. 2007. «La Traducción comercial». En *Problemas lingüísticos en la traducción especializada*. Valladolid: Universidad de Valladolid 33-48.
- “BOE-A-2014-318 Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.” 11 de enero de 2014. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2014/01/10/4/con>
- Cabré, María Teresa. 1993. *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida/ Empúries, 443-47.
- Cantón Rodríguez, María Loreto y Santiago Mercedes López. 2021. “Denominación, traducción y transferencia cultural en el ámbito de la gastronomía”. *Onomázein Revista de lingüística filología y traducción*, 54. 12 de diciembre de 2021. <https://doi.org/10.7764/onomazein.54.01>
- Charbonnier, Colette. 2020. *Diccionario de términos culinarios Español-Francés / Francés-Español*. Cáceres: Universidad de Extremadura, Servicio de Publicaciones. <http://dehesa.unex.es/handle/10662/10712>
- “Diferencia entre la Paleta y el Jamón” *Made in Spain Gourmet* (web). 7 de mayo de 2024. <https://madeinspain.store/diferencia-paleta-jamon/#patas>
- Dubroca Galin, Danielle, Ángela Flores Garcia, Valérie Collin Meunier, y Marc Delborge. 2010. “In praise of effective export terminology”. En *Terminology in Everyday Life*, eds. Marcel Thelen y Frieda Steurs. John Benjamins: Amsterdam, Philadelphia, 149-162.
- *Ministère de l’Europe et des Affaires Étrangères*. 29 de marzo de 2024. <https://www.diplomatie.gouv.fr/es/fichas-de-paises/espana/>
- Gallego Hernández, Daniel. 2014. “Terminología y traducción económica francés-español: evaluación de recursos terminológicos en el ámbito contable”. *MonTI. Monografías de Traducción e Interpretación* 6. 5 de junio de 2014. <https://doi.org/10.6035/MonTI.2014.6.5>
- García Palacios, Joaquín, y John Humbley. 2012. “En torno a la dependencia terminológica”. *Hermeneus* 14. Enero de 2012. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/5425>
- Hernández, Daniel Gallego, Geoffrey S. Koby, y Verónica Román Mínguez. 2016. “Economic, financial, and commercial translation: An approach to theoretical aspects. A survey-based

- study”. *Monografías de Traducción e Interpretación (MonTI)* 8. 13 de febrero de 2017. <https://www.e-revistas.uji.es/index.php/monti/article/view/2397>
- Hortelano Mínguez, Luis Alfonso, María Isabel Martín Jiménez y José Ignacio Izquierdo Misiego. 2022. «Potencial turístico del cerdo ibérico en Salamanca: patrimonio territorial y cultura inmaterial». *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 20 2. Abril de 2022. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.035>
 - “Jamones y paletas”. *Viandas store* (web). 13 de mayo de 2024. <https://viandasstores.com/es/16-jamones-y-paletas>
 - “Jamón vintage”. *Joselito* (web). 15 de abril de 2024. <https://www.joselito.com/>
 - “Les différents types de Jambon Ibérique Espagnols”. *Musée du jambon* (web). 16 de mayo de 2024. <https://www.museedujambon.eus/differents-jambons-iberiques/>
 - Lobato Patricio, Julia, y Carlos Ruiz García. 2013. “Las técnicas de traducción en los textos económicos de divulgación (francés-español): resolución de problemas”. *Çédille, Revista de estudios franceses* 9. 10 de febrero 2013. <https://www.ull.es/revistas/index.php/cedille/article/view/1445>
 - María, Ana, Medina Reguera, / Carmen, y Álvarez García. 2014. “La relación empresa-traducción en el sector agroalimentario andaluz”. *Skopos* 4. 187-206. <https://journals.uco.es/index.php/skopos/article/view/10524>
 - Montilla-Moriles y Francisco Luque Janodet. 2017. “Estudio y propuesta de traducción de los culturemas en la D.O.P. Montilla-Moriles”. *Skopos* 8. 28 de diciembre de 2017. <https://helvia.uco.es/handle/10396/16969>
 - Moreno Paz, María del Carmen. 2023. “Análisis de la traducción del léxico vitivinícola en páginas web comerciales (español-inglés)”. *Estudios de Traducción* 13. Julio de 2023. <https://doi.org/10.5209/estr.78523>
 - Morón-Martín, Marián. 2017. “Del «texto» al «contexto» en la traducción comercial: bases de un modelo para la transversalidad de la traducción». *Sendebarr* 28. 18 de octubre de 2017. <https://revistaseug.ugr.es/index.php/sendebarr/article/view/5423>
 - “Partes del jamón de bellota ibérico”. *Fisan* (web). 2 de junio de 2024. <https://www.fisan.com/el-jamon/partes-jamon/>
 - “Raza porcina IBÉRICO”. *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*. 25 de abril de 2024. <https://a/BgAt33>
 - Dubroca Galin, Danielle, Ángela Flores et al. “Des Termes en français pour vendre des produits espagnols”. 2010. *Anales de filología francesa* 18. Diciembre de 2010. <https://revistas.um.es/analesff/article/view/116911>
 - “Tiempos”. *Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico* (web). 16 de abril de 2024. <https://iberico.com/sectoriberico/tiempos/>