

Universidad Nacional de Cuyo
Facultad de Filosofía y Letras
Departamento de Inglés
Traductorado bilingüe español-inglés
2019

1. Datos generales

TALLER DE TRADUCCIÓN IV: VITIVINICULTURA

Año en que se cursa: cuarto

Régimen: cuatrimestral

Carácter: obligatorio

Carga horaria total: 56 horas

Carga horaria semanal: 4 horas

Asignaturas correlativas: Taller de Traducción III (Científico-tecnológica)

Equipo de cátedra: Prof. Mgter. María Victoria Magariños

Formación de recursos humanos: graduadas adscriptas: Trad. Verónica Navarrete; Prof. y Trad. Sara García.

2. Fundamentación

Este taller tiene como objetivo que los estudiantes continúen adquiriendo, desarrollando y perfeccionando habilidades y estrategias necesarias para la traducción español ↔ inglés, mientras se los introduce en el conocimiento de la industria del vino, sus procesos y productos. A la vez, los alumnos reflexionan sobre distintos tipos de problemas de falta de equivalencia que se suscitan al traducir del español al inglés y viceversa, y estudian las características de diversos géneros textuales de uso frecuente en la industria vitivinícola, para luego traducirlos. Se apunta así a que los estudiantes produzcan traducciones fieles que reflejen un uso correcto, idiomático y efectivo de la lengua, resuelvan con éxito problemas de traducción de índole diversa y logren el propósito comunicativo deseado, sobre la base de un conocimiento bien fundado del quehacer profesional del traductor y de ciertos conceptos fundamentales relativos a la industria vitivinícola.

3. Objetivos

- a) Familiarizarse con las características generales de los productos y procesos de la industria del vino.
- b) Conocer las características genéricas de los textos utilizados para la comunicación en la industria del vino en español e inglés.
- c) Analizar y comparar las características de los distintos textos y géneros textuales utilizados para la comunicación en la industria del vino en español e inglés.
- d) Adquirir y perfeccionar estrategias de traducción que permitan producir traducciones correctas, fieles, naturales y de buen estilo de textos utilizados en la industria vitivinícola en español e inglés.
- e) Detectar y corregir distintos tipos de errores en textos originales y traducidos.
- f) Editar y revisar traducciones y desarrollar la capacidad de justificar decisiones de traducción.
- g) Lograr la equivalencia comunicativa en las traducciones.
- h) Reflexionar acerca de los propósitos que subyacen a las elecciones lingüísticas de autores y traductores.
- i) Reflexionar acerca de la importancia de la producción de traducciones fieles y precisas.
- j) Reflexionar acerca de la responsabilidad ética y profesional del traductor.

- k) Aceptar y respetar la diversidad lingüística y cultural.
- l) Desarrollar la confianza en sí mismos.
- m) Desarrollar la rigurosidad y la creatividad en la resolución de problemas.
- n) Desarrollar el sentido estético y la apreciación por la corrección, precisión y belleza en la expresión lingüística.
- o) Desarrollar el espíritu crítico y compromiso ético con las propias decisiones.

4. Contenidos

Unidad 1: La industria del vino: procesos y productos

La industria del vino en Mendoza: breve recorrido histórico. Panorama de la industria en el mundo.

Los procesos de la industria del vino: el cultivo de la vid; la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados, vinos quietos y espumosos; la promoción y comercialización.

Los productos de la industria del vino: vinos tintos, blancos y rosados. Vinos quietos y espumosos.

El consumo del vino. La degustación: fases. Análisis sensorial.

Terminología propia de la industria vitivinícola, sus procesos y productos.

Unidad 2: Estrategias para la práctica de la traducción en la industria vitivinícola

- 1) Estrategias de comprensión lectora de textos auténticos relacionados con la industria del vino (notas de cata, contraetiquetas, fichas técnicas, artículos académicos, textos institucionales publicados en sitios web, artículos periodísticos, entre otros).
- 2) Estrategias de traducción:
 - a) Detección y reconocimiento de posibles dificultades de traducción:
 - i) Dificultades en el plano léxico
 - ii) Dificultades en el plano morfosintáctico
 - iii) Dificultades en el plano textual
 - iv) Propuesta de alternativas de solución a las dificultades detectadas.
 - b) Aplicación de procedimientos de traducción.
 - c) Edición de traducciones.
 - d) Corrección y lectura final (*proofreading*) de traducciones.
- 3) Estrategias de búsqueda de material bibliográfico o informático útil para la tarea del traductor y uso de diccionarios monolingües, bilingües, enciclopédicos y de sinónimos, entre otros.
- 4) Estrategias para la compilación de glosarios y otros ordenadores gráficos de ideas y términos.

Unidad 3: Estudio y traducción de géneros textuales utilizados para la comunicación en la industria vitivinícola

- a) Características generales de algunos géneros textuales* utilizados para la comunicación en el mundo del vino:

La nota de cata

La contraetiqueta

La ficha técnica

Textos académicos: resumen, artículo científico

Textos institucionales publicados en sitios web

*Se hará hincapié especialmente en la traducción textos técnicos y académico-científicos utilizados en la industria. Se procurará resaltar la vinculación de la industria del vino con diversas ciencias áreas del conocimiento: la historia, la agronomía, la enología, las ciencias de la salud, la química, la mercadotecnia, entre otras.

b) Dificultades de traducción frecuentes en cada tipo de texto: identificación, clasificación y resolución.

5. Metodología

- exposiciones a cargo del profesor
- exposición de alumnos, ayudantes alumnos y adscriptos bajo la supervisión del profesor
- clases dialogadas
- realización de tareas en el aula virtual de la cátedra
- lectura comprensiva y comentario de textos
- trabajo de análisis y comparación de textos a partir de guías
- identificación y resolución de problemas de traducción
- traducción a la vista y escrita
- redacción de textos a partir de guías y consignas
- corrección, edición y revisión de traducciones a partir de guías, en forma individual o grupal
- búsqueda de material bibliográfico o informático útil para la tarea del traductor y ejercicios con diccionarios
- confección de glosarios y elaboración de esquemas, sinópticos, mapas conceptuales y otros ordenadores gráficos de ideas y términos
- visita a una bodega, con el objetivo de lograr la integración de los contenidos

6. Evaluación

Los alumnos serán evaluados en forma **permanente** a través de:

- o trabajos prácticos realizados en clase o en casa (breves pruebas de comprobación de lectura, pruebas de traducción de diversos tipos de textos, evaluaciones de adquisición de vocabulario, entre otros)
- o su participación activa en clase y cumplimiento de las tareas asignadas
- o dos exámenes parciales con sus correspondientes exámenes recuperatorios, a los cuales tendrán acceso solamente aquellos estudiantes que hayan desaprobado los exámenes parciales o hayan estado ausentes durante los exámenes por causas debidamente justificadas.

Por medio de la evaluación permanente se intenta hacer un seguimiento del progreso del alumno y de su actitud participativa y responsable ante el proceso de aprendizaje.

El alumno podrá rendir la materia con la condición de: a) *regular* y b) *libre*.

Para obtener la condición de **regular** el alumno deberá haber cumplido con las siguientes tres condiciones:

- (i) Asistencia a un mínimo de 80% de las clases
 - (ii) Aprobación de un mínimo de 80% de los trabajos prácticos indicados por la cátedra
 - (iii) Aprobación de ambas evaluaciones parciales o sus instancias de recuperación
- (ver Ord. 02/12 CD)

Dicho alumno quedará habilitado para rendir la materia en cualquiera de las instancias previstas en la ordenanza 020/12 CD y deberá inscribirse con el profesor con una semana de antelación. La primera instancia tendrá lugar en los meses de junio/julio inmediatamente siguientes a la finalización del cursado; la segunda en agosto/septiembre del mismo año, y la tercera en febrero/marzo del año siguiente. Las fechas y horarios exactos se anunciarán oportunamente en el aula virtual de la cátedra.

La evaluación global o final consistirá en un examen escrito que incluirá preguntas acerca de aspectos teóricos de la materia (teoría de la traducción, características de los tipos de textos estudiados y vitivinicultura) y ejercicios prácticos de traducción al español y al inglés.

El alumno que no alcance una o varias de las condiciones establecidas en (i), (ii) y (iii) rendirá la última evaluación global con la condición de libre.

La evaluación integradora bajo la condición de libre tendrá un **carácter diferencial** respecto de la evaluación bajo la condición de regular y deberá compensar las instancias de evaluación no cumplidas, de conformidad con la citada ordenanza. Podrá rendir tal evaluación conforme a lo establecido en cualquiera de las instancias previstas en la ordenanza 020/12 CD y deberá inscribirse con el profesor con una semana de antelación (ver fechas en el cuadro más arriba). Cabe recordar, además, que para los Talleres no está abierta la posibilidad de *inscribirse* como alumno libre.

Tanto para los alumnos regulares como para los alumnos libres, la **nota final del Taller** se obtendrá de promediar la **nota de proceso** con la **nota de la evaluación final**. La nota de proceso se obtendrá al promediar las notas de los exámenes parciales o de los exámenes parciales recuperatorios con el promedio de todos los trabajos prácticos. Por esto se recuerda que es fundamental el cumplimiento con la asistencia a clase y las instancias de evaluación de proceso (trabajos prácticos y exámenes parciales) ya que todas las notas obtenidas durante el cursado tendrán incidencia sobre la nota final del Taller, según la ordenanza 020/12 CD.

De conformidad con la citada ordenanza, los alumnos del Traductorado que ya hubieren obtenido el título de Profesores de Inglés, que trabajen en horarios coincidentes con los del dictado del Taller y/o que cuenten con matrícula de Traductor Público, deberán presentar ante el Departamento de Alumnos una certificación oficial que lo demuestre. Estos alumnos tendrán una única instancia de evaluación durante la segunda semana de cursado del Taller, a fin de que acrediten poseer los conocimientos, competencias y habilidades requeridas por los objetivos de dicho espacio curricular. En caso de aprobar dicha evaluación, para la cual deberán prepararse solos y bajo su exclusiva responsabilidad, resultarán aprobados. En caso de no aprobar la mencionada evaluación, deberán cursar el Taller o esperar hasta el inicio del dictado del curso en el siguiente año académico a fin de rendir nuevamente la evaluación.

El **sistema de calificación** (establecido por la Ordenanza 108/2010 CS) se regirá por una escala ordinal, de calificación numérica, en la que el mínimo exigible para aprobar equivaldrá al sesenta por ciento (60%). Este porcentaje mínimo se traducirá, en la escala numérica, a un seis (6). Las categorías establecidas refieren a valores numéricos que van de cero (0) a diez (10) fijándose la siguiente tabla de correspondencias:

Resultado	Escala numérica Nota	Escala porcentual %
	0	0%
	1	1 a 12%
NO APROBADO	2	13% a 24%
	3	25% a 35%
	4	36% a 47%
	5	48% a 59%
	6	60% a 64%
	7	65% a 74%
APROBADO	8	75% a 84%
	9	85% a 94%
	10	95% a 100%

7. Bibliografía obligatoria

Apuntes preparados por la cátedra.

Baker, M. (2001) *In Other Words*. London and New York: Routledge.

Instituto Nacional de Vitivinicultura. (2005) *Apuntes del Programa nacional de capacitación en análisis sensorial de vinos*. Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura.

López Guix, J.G. y Wilkinson, J.M. (1997) *Manual de traducción*. Barcelona: Gedisa.

Bibliografía general y de referencia

Filippini, A. M. et al. (2009) *Glosario plurilingüe de léxico vitivinícola: la vinificación y la comercialización. Del español hacia otras lenguas*. 1ra ed. Mendoza: Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Cuyo.

Filippini, A. M. et al. (2011) *Glosario plurilingüe de léxico vitícola. Del español hacia otras lenguas*. Mendoza: Grappe.

Grosman, P. y A. Rogante (2009). *Cuatro tramas: orientación para leer, escribir, traducir y revisar*. Buenos Aires: Tres Almenas.

Hurtado Albir, A. (ed.) (1996) *La enseñanza de la traducción*. Castelló: Publicaciones de la Universitat Jaume I.

Kussmaul, Paul. (1995) *Training the Translator*. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins.

La Nación (1997) *Manual de estilo y ética periodística*. Buenos Aires: Espasa Calpe.

Mish, F. (ed.) (1991) *Webster's Ninth New Collegiate Dictionary*. Springfield, Mass.: Merriam-Webster.

Orellana, M. (1990) *Glosario internacional para el traductor*. (3ra ed.) Santiago de Chile: Editorial Universitaria.

Orellana, M. (1990) *La traducción del inglés al castellano. Guía para el traductor*. (3ra ed.) Santiago de Chile: Editorial Universitaria.

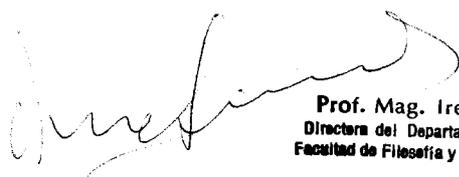
Real Academia Española. (2001) *Diccionario de la Lengua Española*. (22ª. ed.) Madrid: Espasa Calpe. Disponible en línea en: <http://www.rae.es/drae/>

Robinson, Jancis. (2006) *The Oxford Companion to Wine*. 3rd ed. Oxford: Oxford University Press.

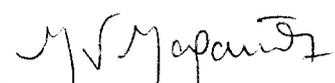
Summers, D. (1992) *Longman Dictionary of English Language and Culture*. Harlow (Essex): Longman.

Wolfson, L. (2005) *El placer de traducir*. Buenos Aires: Torre de Papel. 1ra ed.

Enciclopedias, diccionarios monolingües y bilingües, de sinónimos y antónimos, de dudas, ortográficos, de pronunciación, etc.; otros materiales de referencia.



Prof. Mag. Irene BINIA
Directora del Departamento de Inglés
Facultad de Filosofía y Letras - U.N. Cuyo



Prof. Dra. María Victoria Magariños

marzo de 2019