



*Universidad
Nacional
de Cuyo*

*Facultad de
Filosofía y
Letras*



**Universidad Nacional de Cuyo
Facultad de Filosofía y Letras
Departamento de Inglés
Traductorado bilingüe español-inglés
2020**

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-técnica)

Equipo de cátedra: Prof. Dra. María Victoria Magariños

Formación de recursos humanos: graduada adscripta: Prof. 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 algunos 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 elaborar 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.



Universidad
Nacional
de Cuyo

Facultad de
Filosofía y
Lenguas



- 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, textos institucionales publicados en sitios web, 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



Universidad
Nacional
de Cuyo

Facultad de
Filosofía y
Letras



La contraetiqueta
La ficha técnica
Textos institucionales publicados en sitios web

*Se hará hincapié especialmente en la traducción inversa (español > inglés) de textos técnicos y publicitarios utilizados en la industria. Se procurará resaltar la vinculación de la industria del vino con diversas áreas del conocimiento: la historia, la agronomía, la enología, la mercadotecnia, entre otras.

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

5. Metodología

5.1. En el aula virtual de la cátedra:

- lectura de presentaciones PowerPoint preparadas por 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

5.2. En las clases presenciales, de ser posible realizarlas:

- exposiciones a cargo del profesor
- exposición a cargo de los alumnos y la graduada adscripta bajo la supervisión de la profesora
- clases dialogadas
- trabajos individuales y grupales de traducción, edición y corrección
- realización de tareas complementarias en el aula virtual
- 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 obligatorios realizados en el aula virtual, en casa o en clase (de retomarse las clases presenciales): pruebas de comprobación de lectura, ejercicios de búsqueda documental, pruebas de traducción de diversos tipos de textos, evaluaciones de adquisición de vocabulario, entre otros.
- o actividades virtuales optativas
- o su participación activa en clases presenciales

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



Universidad
Nacional
de Cuyo

Facultad de
Filosofía y
Letras



Al terminar el curso, los alumnos podrán acceder a la condición de: a) *promocional* b) *regular* o c) *libre*.

Los alumnos accederán a la condición de **alumno promocional**, y por ende a la promoción directa del Taller, si obtienen una calificación mínima de 60% en los trabajos prácticos y aprueban un mínimo de 5 actividades virtuales. La nota final del curso será la suma de la nota de trabajos prácticos más un punto extra por cada actividad virtual aprobada.

Los alumnos accederán a la condición de **alumno regular** si obtienen una calificación mínima de 60% en los trabajos prácticos pero no aprueban un mínimo de 5 actividades virtuales. Rendirán un examen final en esa condición en las mesas de exámenes regulares estipuladas por la Facultad. La nota final del curso se obtendrá del promedio entre la nota de trabajos prácticos y la nota del examen final, que será eliminatorio.

Los alumnos que no alcancen una calificación mínima de 60% en los trabajos prácticos rendirán un examen final en condición de **alumnos libres** en las mesas de exámenes regulares estipuladas por la Facultad. La nota final del curso se obtendrá del promedio entre la nota de trabajos prácticos y la nota del examen final, que será eliminatorio y tendrá un carácter diferencial para esta categoría de alumnos.

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

7. Bibliografía obligatoria

Apuntes preparados por la cátedra.



Universidad
Nacional
de Cuyo

Facultad de
Filosofía y
Letras



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

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.

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

Kusmaul, 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. Dra. María Victoria Magariños
marzo de 2020

**PROGRAMA REVISADO POR LA DIRECTORA DE DEPARTAMENTO
DRA. MARCELA RAGGIO**