

Recibido / Received: 14/11/2019
Aceptado / Accepted: 23/04/2020

Para enlazar con este artículo / To link to this article:
<http://dx.doi.org/10.6035/MonTI.2020.ne6.10>

Para citar este artículo / To cite this article:

Navarro-Brotons, Lucía. (2020) "Traducción de unidades fraseológicas gastronómicas francés-español peninsular/español de México." En: Mogorrón Huerta, Pedro (ed.) 2020. *Análisis multidisciplinar del fenómeno de la variación fraseológica en traducción e interpretación / Multidisciplinary Analysis of the Phenomenon of Phraseological Variation in Translation and Interpreting*. *MonTI Special Issue* 6, pp. 327-354.

TRADUCCIÓN DE UNIDADES FRASEOLÓGICAS GASTRONÓMICAS FRANCÉS-ESPAÑOL PENINSULAR/ ESPAÑOL DE MÉXICO

TRANSLATION OF GASTRONOMIC PHRASEOLOGICAL UNITS FRENCH-PENINSULAR SPANISH/MEXICAN SPANISH

LUCÍA NAVARRO-BROTONS
lucia.navarro@ua.es
Universidad de Alicante

Resumen

Cuando una misma lengua se habla en diversos países, las marcas dialectales, resultado de diferencias culturales, son más acusadas, pues cada variedad dialectal transmite la idiosincrasia de las distintas culturas. En este marco, el presente trabajo aborda la variación de las unidades fraseológicas especializadas del español gastronómico peninsular (EP) y el español de México (EM) utilizado en las recetas de libros y blogs de cocina usando como metodología la lingüística de corpus. Los objetivos perseguidos son: identificar las UFE en textos producidos en español de México (EM) y buscar las respectivas variantes en español peninsular (EP); analizar la variación de algunas de las UFE para reafirmar la importancia de la variación fraseológica en el ámbito de la traducción; esbozar un glosario de UFE contrastivo y bilingüe del EM, el EP y el francés destinado a especialistas, estudiantes y traductores gastronómicos.

Palabras clave: Variación fraseológica; Gastronomía; Variedad del español peninsular; Variedad del español de México; Fraseotraducción.



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional.

Abstract

When the same language is spoken in different countries, dialectal marks, the result of cultural differences, are more evident as each dialectal variety conveys the idiosyncrasies of different cultures. Within this framework, this paper deals with corpus linguistics methodology in order to study the variation of the gastronomic phraseological units of Peninsular Spanish and Mexican Spanish used in recipes from cooking books and blogs. The objectives pursued are: to identify the specialized phraseological units in texts produced in Mexican Spanish and to search their variants in Peninsular Spanish; to analyse the variation of some of the units in order to reaffirm the importance of phraseological variation in the field of translation; to outline a contrastive and bilingual glossary of Mexican Spanish, Peninsular Spanish and French for specialists, students and gastronomic translators.

Keywords: Phraseological variation; Gastronomy; Peninsular Spanish. Mexican Spanish; Phraseological translation.

1. Introducción

La variación es una realidad existente en cada lengua. Cuando esta, además, se habla en diversos países, las marcas dialectales, resultado de diferencias culturales, son más acusadas, pues cada variedad dialectal transmite la idiosincrasia de las distintas culturas. El español, presente en veintiún países, es una de las lenguas con mayor variedad lingüística. Cuenta de ello da el *Diccionario de americanismos* (2010), editado por la Asociación de Academias de la Lengua Española, que constituye un repertorio léxico que pretende recoger todas las palabras propias del español de América.

En este marco, el presente trabajo pretende abordar la variación de las unidades fraseológicas especializadas del español gastronómico peninsular (EP) y el español de México (EM) utilizado en las recetas de libros y blogs de cocina atendiendo a la necesidad de conocerlas para aplicarlas a la traducción francés-español.

Para entender mejor esta variación diatópica existente entre las dos comunidades lingüísticas estudiadas (México y España), el trabajo se apoya en tres elementos: 1) la corriente socioterminológica (Gaudin 2005) que comprende la terminología como una disciplina social en la que los diferentes factores socioculturales van a condicionar el uso de los términos; 2) la

Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) (Cabré 1999) que incluye la fraseología en su ámbito de estudio y reconoce la posibilidad de variación en las áreas especializadas y 3) la terminología cultural (Diki-Kidiri 2009) que sostiene que el componente cultural influye en la percepción de la realidad y, por ende, en la variación de los términos.

No se debe perder de vista que la gastronomía infiere marcas culturales de un pueblo, región o país. Como apunta González-Pastor (2012: 139) “los platos típicos de una región forman parte de sus costumbres más arraigadas y se transmiten de generación en generación”. Además, la gastronomía está presente en varias áreas de conocimiento como la literatura, la historia, la nutrición, etc. Nuestro estudio, cuya metodología es la lingüística de corpus, propone: 1) identificar las UFE en textos producidos en español de México y buscar las respectivas variantes en español peninsular; 2) analizar la variación de algunas de las UFE para reafirmar su importancia en el ámbito de la traducción; 3) esbozar un glosario de UFE contrastivo y bilingüe del EM, el EP y el francés destinado a especialistas, estudiantes y traductores gastronómicos. Todo ello mediante una perspectiva interdisciplinar que engloba la terminología y la fraseología desde el punto de vista de la variación.

2. Terminología, fraseología, variación y traducción

2.1. *Convergencia entre terminología y fraseología*

Cabré (2000) sitúa el término como objeto de estudio de la TCT. En la actualidad estos estudios se centran en el término y, más allá de este, en las unidades de conocimiento especializado (UCE). Las UCE se caracterizan por 1) ser unidades que representan y transmiten el conocimiento especializado; 2) estar formadas por un significado y un significante; 3) representar y fijar el conocimiento especializado y 4) transmitir el conocimiento especializado (cf. Cabré y Estopà 2005). Las UCE se pueden dividir en unidades del lenguaje artificial y unidades del lenguaje natural. A su vez, estas últimas se subdividen en 1) unidades morfológicas especializadas (UME); 2) unidades léxicas especializadas (ULE); 3) unidades fraseológicas especializadas (UFE) (que pueden ser nominales, verbales, adjetivales o adverbiales). Sin embargo, no se debe perder de vista que las ULE pueden ser monoléxicas o poliléxicas,

compuestas por dos o más vocablos, denominados también compuestos sintagmáticos (cf. Ruiz Gurillo 2002; Wojak 2006; Montoro 2008).

Cabe indicar que el estudio de las UFE en el ámbito de la terminología se ha estudiado durante décadas. Como señala Sevilla (2015: 240), Arntz y Picht (1989: 52-55) realizan una de las primeras consideraciones teóricas relacionadas con la fraseología especializada. Estos autores destacan que el lexicógrafo Schlomann incorporó de manera sistemática la fraseología en los diccionarios técnicos en la década de 1920. Desde ese momento, otros terminólogos como Pavel (1993); Lorente, Bevilacqua y Estopà (2002); Cabré y Estopà (2005) o Sanz (2011) han seguido trabajando en este campo. Sin embargo, “[...] desde la fraseología apenas se ha tratado el uso de las UF en las lenguas de especialidad [...]” (Sevilla 2015: 240).

Aguado de Cea (2007), por su parte, resalta la estrecha relación existente entre la fraseología y la terminología e indica que “Tanto los frasemas [...], como los términos [...] constituyen los nodos a partir de los que se estructura el conocimiento de un campo de especialidad” (2007: 54). La autora apunta también la falta de consenso en torno a los límites de la fraseología. Este ha sido un tema de discusión por excelencia del que surgen dos posturas que divergen al establecer los criterios de inclusión de las unidades fraseológicas (UF) en general y, por ende, las UFE en particular. Se trata, por una parte, de la concepción *ancha* de la fraseología y, por otra, de la concepción *estrecha* (cf. Ruiz Gurillo 1997; Corpas 2003 o García-Page 2004). Ambas concepciones se basan en el modelo centro-periferia (cf. Wotjak 1988; Penadés Martínez 1999) establecido por la escuela de Praga. *Grosso modo*, la concepción *estrecha* solamente incluye en su objeto de estudio las UF dotadas de fijación e idiomatidad que no superan el sintagma. Su estudio se limita a lo que la escuela de Praga denomina *centro*. La concepción *ancha* de la fraseología, por su parte, abarca el centro y la periferia. De esta manera, considera también UF aquellas combinaciones de palabras sintagmáticas u oracionales que están provistas de fijación o de fijación e idiomatidad. Desde el punto de vista teórico puede parecer esclarecedor. Sin embargo, los límites entre el centro y la periferia, e incluso entre la periferia y el discurso libre, no son exactos, sino que, por el contrario, son maleables. Como apunta García-Page (2008: 38):

[...] uno de los más espinosos problemas de delimitación entre locuciones nominales y colocaciones (y compuestos) se plantea en la observación real de

ciertas combinaciones de difícil clasificación: lo que para unos es locución, para otros es compuesto o colocación.

Partimos de la base de que las UCE nominales son uno de los tipos predominantes en el ámbito gastronómico. En este sentido, uno de los principales escollos encontrados a la hora de abordar este trabajo gira en torno a la clasificación de estas UCE poliléxicas como locución, compuesto sintagmático o colocación. Los siguientes ejemplos *chile dulce*, *crema agria*, *frijol negro*, *jugo de limón*, *niño envuelto*, *cabellos de ángel* (EM); *comino molido*, *azúcar moreno*, *cebolla morada*, *brazo de gitano*, *cabello de ángel* (EP) muestran que, en su mayoría, carecen de idiomatidad. Los compuestos sintagmáticos y colocaciones, además, son dos tipos de unidades que se encuentran en la periferia entre la fraseología y la sintaxis.

La mayoría de UCE poliléxicas detectadas obedecen a las estructuras [N+adj.] y [N+prep.+N]. Estas estructuras responden a los esquemas prototípicos de determinadas locuciones nominales y son patrones regulares de los compuestos sintagmáticos y colocaciones (cf. García-Page 2008: 95). Siguiendo a Corpas Pastor (1996: 93) y Blasco Mateo (1999: 27, 54), optamos por tratarlos como UF desde una concepción *ancha* de la fraseología en la que la idiomatidad es un rasgo posible de la UF, pero no definitorio. Esta decisión trasladada al ámbito de la terminología, que nos ocupa en este trabajo, supone considerar las ULE nominales poliléxicas como UFE. Por su carácter monoléxico, desestimamos en este estudio las UME, unidades formadas a partir de la prefijación y la sufijación.

2.2. Variación de las unidades fraseológicas especializadas

Como explica García-Page (2008: 217) “[...] la variación, por su alianza ineluctable con la fijación, se convierte en un rasgo característico de la Fraseología [...]”. Centrándose en variantes geolectales o diatópicas, este autor, afirma que, en el caso del español, habida cuenta de los vastos dominios que ocupa, a veces tan distantes, el surgimiento de expresiones diversas para designar una misma realidad es una causa natural (2008: 253-254). Hace especialmente hincapié en que muchas de esas variantes serán fundamentalmente léxicas, en virtud de los distintos términos que se acuñan para nombrar los objetos oriundos que se convierten en índices socioculturales.

Por ejemplo: *maíz, calabaza* (EP) versus *elote, ayote* (EM) respectivamente. En este mismo sentido, Mogorrón apunta que el fenómeno de la variación diatópica pertenece a la geolingüística y que no es exclusivo del español (2018a: 111). Al igual que García-Page (2008), Mogorrón defiende que:

[...] los usuarios [...] que viven en determinadas zonas geográficas expresan los mismos conceptos en los actos de comunicación, pero con unas combinaciones pluriléxicas que utilizan elementos léxicos o culturales propios a ese determinado país o incluso región, sumándole de esa forma un matiz local que no conocen o no utilizan las demás áreas geográficas. (2018a: 112)

Si atravesamos el puente y pasamos de la fraseología general a la especializada podríamos pensar, en primera instancia, que las teorías terminológicas clásicas no aceptarán la variación ni la sinonimia por comprender los términos como denominaciones especialmente constituidos para designar un concepto. Sin embargo, la práctica del trabajo terminológico, a partir de los años 90, ha tenido como finalidad adecuar la terminología a las realidades sociales, lingüísticas y culturales atendiendo a nuevas tendencias terminológicas. Trasladando todo lo anterior al ámbito especializado, partimos de la hipótesis de que existe una terminología de la variación. Esta variación, en el caso que nos ocupa, está motivada por la variación diatópica y es avalada por las corrientes socioterminológica (Gaudin 2005) y la terminología cultural Diki-Kidiri (2009). Presuponemos 1) la existencia de variación denominativa (VD) (Freixa 2002, 2005), es decir, formas alternativas para un mismo concepto, por ejemplo, *aceite de colza* (EP) y *aceite de canola* (EM) y 2) la existencia de variación conceptual (VC) (Ciapuscio 1993; Cabré 1998; Freixa 2002, 2005), es decir, conceptos alternativos para una misma forma dentro de un área especializada. Por ejemplo, la *salsa verde* (EP y EM) no hace referencia al mismo concepto en España y en México. En España la salsa verde es una “salsa hecha a base de perejil, usada especialmente para acompañar pescados” (RAE 2014); mientras que en México se trata de “Nombre que reciben distintas salsas de color verde, hechas por lo general con tomate, ajo, cebolla, chile verde y cilantro” (Muñoz Zurita 2013).

2.3. Importancia de la variación fraseológica especializada en la traducción gastronómica

En la traducción gastronómica tienen mucho peso las costumbres, la sociedad y la cultura de cada país o región y es ahí donde radica su dificultad. Entendemos por traducción gastronómica aquella que permite a una persona o empresa relacionada con la gastronomía acercar sus platos a personas de otros países. Como hemos visto anteriormente, la comida y la bebida son aspectos arraigados en la cultura de un país o región. Esta importante carga idiosincrásica que encontramos en la terminología gastronómica es la que hace que deba ser tratada con sumo cuidado con el fin de mantener, en la medida de lo posible, los matices que encierra. Hemos observado que la literatura sobre la traducción gastronómica no es excesivamente amplia si lo comparamos con otros ámbitos especializados (Bugnot 2006; Rodríguez Abella 2008; González-Pastor y Cuadrado-Rey 2014; Sánchez Rubio 2017; Díaz Flores 2017; entre otros) y que, en muchas ocasiones, se trabaja como un subgénero dentro de la traducción turística (Martínez-Sánchez e Inigo Ros 1998; González-Pastor 2018).

De acuerdo con Bugnot (2006: 10), los contextos que generan más encargos relacionados con la gastronomía son: 1) los folletos turísticos; 2) los menús y 3) las recetas, en las que incluimos libros, sitios web y blogs de cocina. Dos son los aspectos fundamentales que complican este tipo de traducción: las diferencias culturales entre países y la alta especialización de la terminología gastronómica. En este último sentido, es importante disponer de glosarios especializados adaptados a la lengua de destino, atendiendo a la variación, puesto que incluso entre países hispanohablantes hay enormes diferencias terminológicas para referirnos a los mismos productos. Catford (1965: 86), al hablar sobre las variedades de la lengua, afirma que poseen un núcleo común sobre el que cada variedad aporta sus rasgos específicos o marcadores. Además, este autor señala que en traducción es importante tener en cuenta que el número y la naturaleza de las variedades cambian de una lengua a otra (1965: 85) y especifica que una de las variedades relacionadas con las características permanentes del hablante es el dialecto geográfico. En esta línea, Larson (1984: 131) afirma que el traductor debe ser consciente de que la situación condiciona los significados de las palabras. En cuanto al

uso de terminología técnica y los usos regionales, pone de relieve que, si se traduce para los hablantes de un área local, se debe escoger la forma de hablar de esa área en concreto (1984: 136-7). Bugnot (2006: 19) cuando trata la traducción de las recetas apunta que uno de los factores que se debe considerar es la “adecuación al receptor” y toma como ejemplo la receta de los *crêpes* en México que dice “*Extendre la harina en una charola, [...]*” donde *charola* es un vocablo propio del EM cuyo equivalente en EP es *bandeja*. Hay que tener en cuenta, por tanto, a qué colectivo va dirigida la traducción. Por ello, la traslación de UFE gastronómicas del francés al español variará en función de los receptores y la *purée de patate douce* será *puré de boniato o batata* (EP) en la variante española y *puré de camote* (EM) en la mexicana; *faire revenir les oignons* se traducirá por *pochar la cebolla* (EP) y *acitronar la cebolla* (EM); *tripes à la provençale* será *callos a la provenzal* (EP) y *pancita a la provenzal* (EM).

3. Metodología: Lingüística de corpus

Centrándonos en el marco teórico anteriormente descrito, la metodología utilizada para analizar la variación fraseológica especializada en el campo de la gastronomía entre el EP y el EM y esbozar un glosario francés-español se basará en la lingüística de corpus.

La Lingüística de Corpus, definida como “the study of language base on examples of ‘real life’ language use” (McEnery y Wilson 1996: 1) ha ofrecido un gran abanico de posibilidades para el estudio del lenguaje. En el ámbito traductológico Baker (1996) inició la andadura del *Corpus-based Translation Studies*, metodología que se ha ido perfeccionando hasta llegar a ser imprescindible (Corpas Pastor 2008). A pesar de los avances en terminografía los traductores siguen teniendo dificultades a la hora de traducir textos especializados, aún más si la traducción debe adecuarse a la variante geográfica de la lengua del receptor. Dentro de la fraseología en general y, por ende, en la especializada, “no son muchos los estudios a gran escala sobre la fraseología diatópica y no existen (todavía) Atlas dialectales especializados en la fraseología” (Pamies 2017: 57). En concreto, la disciplina “adolecía hasta hace poco de escasa profesionalidad en materia de diatopía” (Pamies 2017: 58). En este sentido, algunos trabajos como los de Mogorrón (2014a, 2014b,

2014c, 2015a, 2015b); Cuadrado-Rey (2016, 2018); Navarro-Brotons (2011, 2018); Navarro-Brotons & Cuadrado-Rey (2016) pretenden completar este campo. Por su parte, los diccionarios dialectales generales son más coherentes pero las UF tienen en ellos un rol periférico (cf. Pamies 2017: 59). Ante este panorama de falta de recursos lexicográficos y terminológicos que respondan a las necesidades de los traductores, se hace imprescindible el uso de corpus con el objetivo de paliar el problema. Como apunta Mogorrón (2018b: 11):

En efecto, hoy en día, la lingüística de corpus ha adquirido tal importancia que ya ha influido notablemente [...] en la traducción, así como en el diseño de materiales [...] traductológicos permitiendo utilizar datos reales y exhaustivos que posibilitan por fin acercarse a las características de las lenguas realmente habladas y utilizadas por las comunidades de hablantes.

3.1. *Constitución del corpus*

Para la creación de nuestro corpus hemos recurrido a algunos de los pasos que describen Atkins *et al.* (1992): 1) planteamiento, 2) soporte técnico, 3) recopilación y preparación de los datos.

3.1.1. *Planteamiento*

Como ya dijimos, pretendemos usar la Lingüística de Corpus para identificar las UFE en textos producidos en español de México (EM) y buscar las respectivas variantes en español peninsular (EP); analizar la variación denominativa (VD) y conceptual (VC) de algunas de las UF para reafirmar la importancia de la variación fraseológica en el ámbito de la traducción y esbozar un glosario fraseoterminológico contrastivo y bilingüe del EM, el EP y el francés destinado a especialistas, estudiantes y traductores gastronómicos. Para ello, el primer paso ha sido determinar lo que sería un corpus mínimamente representativo de esas variantes lingüísticas del español. Tomamos como base el criterio de medida de Sardinha (2000: 346), quien propone la clasificación del corpus según el número de palabras como se resume en la siguiente tabla:

Cantidad de palabras/tokens	Clasificación/Tamaño
Menos de 80 000	Pequeño
Entre 80 000 y 250 000	Pequeño-mediano
Entre 250 000 y 1 000 000	Mediano
Entre 1 000 000 y 10 000 000	Mediano-Grande
10 000 000 o más	Grande

Tabla 1. Extensión del corpus según Sardinha

Con esta referencia hemos compilado un corpus de recetas mediano de 556 820 *tokens* compuesto por dos subcorpus, uno para cada variedad del español. Quedan repartidos así: 279 091 *tokens* para el corpus EM y 277 729 *tokens* para el corpus EP.

Para la selección de los textos gastronómicos hemos seguido los criterios siguientes: solo recetas (libros y blogs de recetas¹ publicados después del año 2007 en la web escritos por nativos de las variantes de la lengua de trabajo) por tratarse de un tipo textual técnico, altamente convencional en las dos variedades del español estudiadas y tener, a su vez, una estructura discursiva que parte de una convención generalizada. Como apunta Rosa Rabadán (1991: 164-176 cit. por Bugnot 2006: 18), las recetas se constituyen por: a) el título; b) la enumeración de los ingredientes; c) la preparación, paso a paso, del plato y la forma de servirlo; d) la presencia de una fotografía del plato generalmente ya terminado y, en ocasiones, e) el coste aproximado, el grado de dificultad y el tiempo medio que necesita la preparación del plato.

Las recetas escritas en español peninsular se extrajeron de los siguientes libros y blogs de la web:

1. Es cierto que pueden existir diferencias estilísticas entre los libros de recetas y las recetas de los blogs en la web. Sin embargo, como para nuestro trabajo solo consideraremos los ingredientes, utensilios y platos, la diferencia estilística no presenta un problema.

Libro web o blog	Número de <i>tokens</i>
100 recetas de cocina española de la web <i>Recetas.net</i>	14 164
Cocina regional española	9 799
https://www.javirecetas.com/	71 563
https://webosfritos.es/	182 203
Total	277 729

Tabla 2. Corpus de recetas del EP

Las recetas escritas en español de México fueron extraídas de los siguientes libros y blogs:

Libro web o blog	Número de <i>tokens</i>
El recetario: cocina mexicana	30 992
Catálogo de recursos gastronómicos de México	80 444
https://www.lacocinamexicanadepily.com/	42 206
https://www.gabrielaclavoycanela.com.mx/	125 449
Total	279 091

Tabla 3. Corpus de recetas del EM

3.1.2. Soporte técnico

Nuestro corpus, al tratarse de un proyecto piloto y ser técnico, no posee grandes dimensiones por lo que no ha sido necesario utilizar un *hardware* específico. En cuanto al *software*, el programa utilizado para explotar el corpus ha sido *Sketch Engine*.² Se trata de una herramienta de análisis y gestión de corpus que ofrece diferentes funcionalidades: extracción de datos de amplios corpus textuales como frecuencias de palabras, colocaciones, concordancias, búsquedas mediante expresiones regulares, etc. Por su parte, *Sketch Engine* además lematiza automáticamente los textos. De las funcionalidades que ofrece destacaremos para este estudio 1) herramienta terminológica, 2) concordancias y 3) análisis de comportamientos gramaticales y colocaciones.

2. <https://www.sketchengine.eu/>

3.1.3. Recopilación y preparación de los datos

El programa *Sketch Engine* ofrece la posibilidad de compilar corpus nutriéndose de textos de la web o bien, a partir de archivos propios. En aras de primar la calidad de los textos y de eliminar la mayor cantidad de ruido posible, hemos descargado los libros de recetas disponibles en formato *pdf*, los hemos transformado en *Word*, hemos procedido a limpiarlos y, posteriormente, los hemos transformado a *txt*. En el caso de los blogs, hemos utilizado la herramienta *Save Webpage As Word Document* para transformar en archivo *Word* las recetas de la web. Archivos que, posteriormente, hemos limpiado y transformado a formato *txt*.

4. Análisis de la variación

Cabré (1993: 246) afirma que “[...] hacer terminología [...] es [...] recoger las denominaciones que los usuarios de una lengua emplean para referirse a un concepto [...]”. Siguiendo esta premisa, el análisis que presentamos a continuación se centrará en los contrastes de las unidades fraseológicas especializadas del lenguaje gastronómico de España y de México. Se trata de un análisis que, aunque mostrará algunos puntos convergentes, persigue poner especial interés en subrayar las divergencias de estas unidades dentro del español. De esta manera el traductor podrá utilizar el término adecuado según la variedad de español a la que tenga que traducir.

Siguiendo a Cabré (1993: 176), desde una dimensión lingüística las UFE pueden tipificarse según la forma, la función, el significado y la procedencia. Nuestro análisis se centrará en la función, que nos ha ayudado en la selección de los términos a tratar, y el significado de las UF dentro del cual analizaremos la variación denominativa (VD) y la conceptual (VC).

4.1. Desde el punto de vista de la función

Desde el punto de vista de la función que las UFE desempeñan en el discurso, podemos clasificarlas en sustantivos, adjetivos, verbos y adverbios. Una vez compilado los corpus EM y EP, el primer paso para proceder al análisis se ha centrado en la elección de los términos a partir de los cuales hemos trabajado. El programa *Sketch Engine* nos ofrece la posibilidad de establecer un listado de términos ordenados según la frecuencia y filtrado por categoría gramatical. A

continuación, mostramos un gráfico comparativo (corpus EM y EP) donde se puede apreciar que la frecuencia de sustantivos, verbos, adjetivos y adverbios en cada corpus es simétrica.

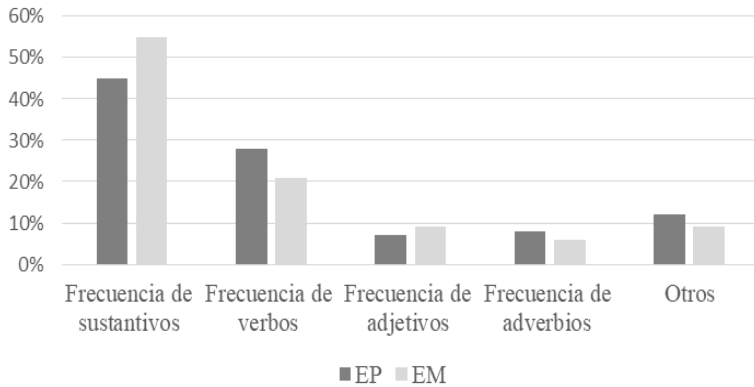


Gráfico 1. Frecuencia de categorías gramaticales en EP y EM

Debido a que la categoría gramatical más frecuente en ambos corpus son los sustantivos y, habida cuenta de que una gran cantidad de sustantivos del ámbito gastronómico se forman a partir de más de un lexema, el análisis se centrará en las UFE nominales del tipo [N+prep.+N]: *jugo de limón* (EM), *zumo de limón* (EP); *aceite de canola* (EM), *aceite de colza* (EP); *calabaza en pay* o *pay de calabaza* (EM), *tarta de calabaza* (EP) y del tipo [N+adj.]: *cebolla acitronada* (EM), *cebolla pochada* (EP); *azúcar impalpable* (EM), *azúcar glas* (EP); *carne molida* (EM), *carne picada* (EP).

4.2. Desde el punto de vista del significado

Desde el punto de vista semántico o del significado las UFE se pueden clasificar según el tipo de concepto que denominan (Cabré 1993: 180-181). Como apunta Usme López en toda receta encontramos, al menos, términos sobre los siguientes cuatro ámbitos (2010: 81) “[...] los ingredientes [...]; los utensilios y recipientes, [...]; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos”. Basado en recetas, nuestro corpus cuenta con sustantivos relacionados con: ingredientes, utensilios, elaboraciones y platos, siendo

los ingredientes la categoría más numerosa como se puede comprobar en el gráfico que sigue.

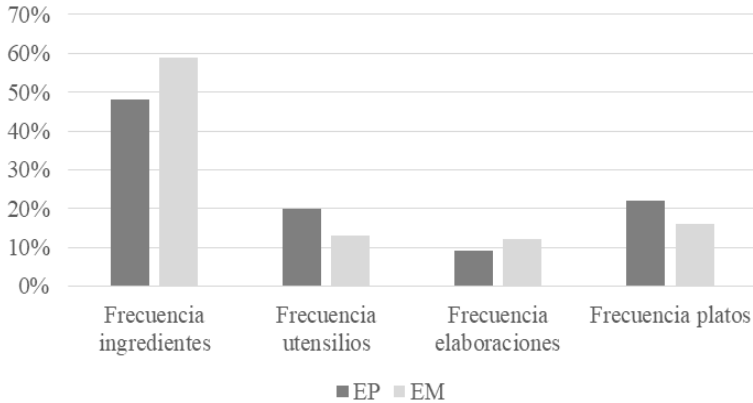


Gráfico 2. Frecuencia de los sustantivos relacionados con ingredientes, utensilios, elaboraciones y platos en EP y EM

Por ello, a partir del listado de los sustantivos que aparecen con mayor frecuencia, hemos creado una lista con los cien ingredientes más frecuentes en EM y en EP. Posteriormente hemos cruzado ambos con el fin de generar una lista de ingredientes comunes (47 en total): *aceite, canela, miel, oliva, pan, perejil, pimiento, pollo, sal, etc.* (EM y EP). Con los ingredientes no coincidentes hemos llevado a cabo una criba manual para seleccionar aquellos motivados por la variación léxica entre EM y EP: *chicharos* (EM) y *guisantes* (EP); *durazno* (EM) y *melocotón* (EP); *guajolote* (EM) y *pavo* (EP); *elote* (EM) y *maíz* (EP), entre otros.

4.2.1. Concurrencias en lemas comunes en EM y EP

Para explorar los patrones gramaticales, colocacionales y sintácticos de lemas comunes seleccionados usamos la función *Word sketch* del programa *Sketch Engine*. Por cuestiones de espacio mostraremos como ejemplo los lemas *azúcar* y *pollo*.

Así, de acuerdo con nuestro corpus, el lema azúcar (EM y EP) concurre con:

Concurrencia	Estructura	EM	EP
blanco ³	N+adj.	azúcar blanca	azúcar blanco
granulado	N+adj.	azúcar granulada	azúcar granulado
impalpable/ glas	N+adj.	azúcar impalpable	azúcar glas
invertido	N+adj.	azúcar invertida	azúcar invertido
moreno	N+adj.	azúcar morena	azúcar moreno
perlado	N+adj.	azúcar perlada	azúcar perlado
(a)vainillado	N+adj.	azúcar (a)vainillada	azúcar vainillado
capa	N+prep.+N	capa de azúcar	capa de azúcar
cucharada/ cucharadita	N+prep.+N	cucharada de azúcar/ cucharadita de azúcar	cucharada de azúcar/ cucharadita de azúcar
pizca	N+prep.+N	pizca de azúcar	pizca de azúcar

Tabla 4. Concurrencias del lema *azúcar* en EM y EP

La tabla 4 muestra dos tipos de variación denominativa entre el EM y el EP: variación léxica y variación morfológica.

La variación denominativa por cambio en el léxico se aprecia en ejemplos como *azúcar impalpable* (EM) frente a *azúcar glas* (EP).

Por su parte, la variación denominativa por cambio de morfemas se manifiesta con el uso de prefijos como *a-* para *azúcar avainillado* frente a *azúcar vainillado* y de morfemas de género: *azúcar blanca*, *invertida*, *morena* o *perlada* (EM) frente a *azúcar blanco*, *invertido*, *moreno* o *perlado* (EP).

En lo referente a las colocaciones del lema *azúcar* con términos relacionados con las medidas, vemos una completa similitud entre el EM y EP: *cucharada de azúcar*, *cucharadita de azúcar* o *pizca de azúcar*.

En todos los casos descritos anteriormente no existe variación conceptual (VC) pues todos los pares de UFE hacen referencia a los mismos conceptos.

El lema *pollo* (EM y EP) concurre con:

3. Marcamos con fondo de color las filas de la tabla donde se puede encontrar variación entre el EM y el EP.

Concurrencia	Estructura	EM	EP
adobo	N+adj./ N+prep.+N	pollo en adobo	pollo adobado
almendra	N+adj./ N+prep.+N	pollo almendrado	pollo con almendras
alita	N+prep.+N	alita de pollo	alita de pollo
brasa	N+prep.+art.+N	pollo a las brasas	pollo a la brasa
caldo	N+prep.+N	caldo de pollo	caldo de pollo
molleja	N+prep.+N	molleja de pollo	molleja de pollo
mano/pata	N+ prep.+N	manitas de pollo patas/patitas de pollo	patas de pollo patitas de pollo
Menudencia/ menudillo	N+ prep.+N	Menudencia(s) de pollo	menudillo(s) de pollo
pechuga	N+ prep.+N	pechuga de pollo	pechuga de pollo

Tabla 5. Concurrencias del lema *pollo* en EM y EP

La tabla 5 muestra tres tipos de variación denominativa entre el EM y el EP: variación sintáctica, léxica y morfológica.

Variación sintáctica: *pollo en adobo* [N+prep.+N] (EM) frente a *pollo adobado* [N+adj.] (EP) o *pollo almendrado* [N+adj.] (EM) frente a *pollo con almendras* [N+prep.+N] (EP).

Variación denominativa por cambio de morfemas de número: *pollo a las brasas* (EM) y *pollo a la brasa* (EP).

Variación léxica: *manitas de pollo* o *patas/patitas de pollo* (EM) frente a *patas/patitas de pollo* (EP); *menudencias de pollo* (EM) y *menudillos de pollo* (EP).

A pesar de las diferencias, también encontramos concurrencias idénticas con el lema *pollo* en ambas variedades del español: *alita de pollo*, *caldo de pollo*, *molleja de pollo* o *pechuga de pollo* (EM y EP).

Al igual que pasaba con la tabla 4, en todos los casos descritos anteriormente no existe variación conceptual (VC) pues todos los pares de UFE hacen referencia a los mismos conceptos.

Más allá de los lemas que hemos mostrado a título de ejemplo, el análisis arroja también otro tipo de variante denominativa como es la variante gráfica: *cacahuete tostado* (EM) y *cacahuete tostado* (EP) o *salsa de soya* (EM) y *salsa de soja* (EP). Igualmente, el análisis nos ha permitido detectar variaciones conceptuales (VC). Prueba de ello son las siguientes UFE *salsa verde*⁴; *salsa picante* o *agua fresca* (EM y EP): 1) la *salsa picante* no atiende al mismo concepto de un lado y otro del Atlántico si partimos de la base de que el concepto de *picante* no es el mismo en ambos países. En México el amplio abanico de chiles ofrece una mayor variedad de salsas picantes y una gradación en cuanto a la intensidad del picor, frente a la variedad y el concepto de salsa picante en España. 2) *Aguas frescas* en México hace referencia a una gran cantidad de bebidas refrescantes sin alcohol preparadas a base de agua con azúcar y pulpa de fruta que no se conoce en España.

Mención aparte merece el término *taco*, empleado generalmente en España como sinónimo de trozo y en México como término que denomina a uno de los platillos más conocidos de su gastronomía. De este modo, *tacos de pollo*, *tacos de pavo*, *taco de queso*, e incluso *taco de tortilla*⁵ serían interpretados de manera diferente en cada uno de estos países, pues conceptualmente no hacen referencia a la misma realidad.

4.2.2. Concurrencias en lemas diferentes en EM y EP

La variación denominativa en esencia pura se puede palpar en este grupo de ingredientes que para designar un mismo concepto utilizan lemas diferentes: *camote* (EM) y *batata o boniato* (EP), *crema* (EM) y *nata* (EP), *elote* y *maíz* (EP), *puerco* (EM) y *cerdo* (EP), *papa* (EM) y *patata* (EP), *tuna* (EM) o *higo chumbo* (EP), entre otros. Partiendo de que la base ya es distinta, las UFE que generen también lo serán.

Así, los lemas *papa* (EM) y *patata* (EP) coinciden en algunas concurrencias con términos de medida o elaboraciones como se puede ver en la tabla que sigue:

-
4. La diferencia conceptual de *salsa verde* en las dos variantes trabajadas ha sido expuesta en el punto 2.2 de este trabajo.
 5. A pesar de ser más usual en España la UFE *pincho de tortilla* también se utiliza *taco de tortilla*.

Concurrencia	Estructura	EM	EP
ensalada	N+prep.+N	ensalada de papas	ensalada de patatas
puré	N+prep.+N	puré de papas	puré de patatas
capa	N+prep.+N	capa de papas	capa de papas
kilo	N+prep.+N	kilo de papas	kilo de patatas

Tabla 6. Concurrencias de los lemas *papa* (EM) y *patata* (EP)

5. Esbozo de glosario EM, EP y francés

Con los datos obtenidos del análisis hemos podido compilar un listado de UFE divergentes en EM y EP que hemos completado con la ayuda del corpus francés *frTenTen* disponible en *Sketch Engine* y diccionarios/glosarios franceses generales (*Dictionnaire de l'Académie française* y *Trésor de Langue Française Informatisé*) y especializados en gastronomía (*Dictionnaire cuisine*; *Lexique de l'Académie culinaire*; *Dictionnaire gastronomique* y *Le grand Larousse gastronomique*). A continuación, mostramos una pequeña parte de lo que es el germen para la creación de un glosario especializado de UFE gastronómicas EM/EP<>Fr.

Español de México	Español Peninsular	Francés
aceite de canola	aceite de colza	huile de colza
azúcar impalpable	azúcar glas	sucre glace
azúcar morena	azúcar moreno	sucre roux
berenjena capeada	berenjena rebozada	aubergine panée
budín de camote	pudin de boniato/batata	pudding de patate douce
budín de elote	pudin de maíz	pudding de maïs
cabellos de ángel	cabello de ángel	confiture de courge
calabazas en pay/ pay de calabaza	tarta de calabaza	tarte à la citrouille
carne de puerco	carne de cerdo	viande de porc
carne de res	carne de vacuno/ ternera	viande de veau
carne molida	carne picada	viande hachée
cebolla acitronada	cebolla pochada	faire revenir les oignons

cebolla blanca	cebolla dulce	oignon doux
cebolla curtida	cebolla encurtida	oignon au vinaigre
cebollitas de Cambray	cebolla tierna	oignon tendre
cerveza oscura	cerveza negra	bière noire
chocolate de tablilla	chocolate de tableta	tablette de chocolat
crema de chícharos	crema de guisantes	purée de petit pois
crema fresca	nata líquida	crème fraîche
crema espesa	nata para montar	crème fraîche épaisse
cuadradito de chocolate	onza de chocolate	carré de chocolat
dulce de camote	dulce de boniato/batata	pâte de patate douce
elote	mazorca de maíz	épi de maïs
encurtido de camote	encurtido de batata	patate douce au vinaigre
ensalada Tampico	ensalada de surimi	salade de surimi
guajolote/pavo de campo	pavo de corral	dinde de ferme
guisado de res	guisado de ternera	ragoût de veau
hombro de cerdo/ trasero de cerdo	paleta de cerdo/ cuarto trasero de cerdo	épaule de porc
jarabe/néctar o miel de agave	sirope de agave	sirop d'agave
jitomate saladette	tomate de pera/ tomate pera	tomate olivette
jugo de durazno	jugo de melocotón	jus de pêche
jugo de limón	zumو de limón	jus de citron
jugo de naranja	zumو de naranja	jus d'orange
jugo de taronja	zumو de pomelo	jus de pamplemousse
leche sin grasa	leche desnatada	lait écrémé
lechuga orejona	lechuga romana	laitue romaine
limón dulce	limón	citron
niño envuelto o rollo	brazo de gitano	roulé
pancita a la provenzal	callos a la provenzal	tripes à la provençale
pasa de uva	uva pasa	raisin sec
pavo molido	pavo picado	viande de dinde hachée

polvo de hornear	levadura química	levure chimique
puré de camote	puré de batata/ boniato	purée de patate douce
puré de papas	puré de patatas	purée de pommes de terre
queso bajo en grasa	queso <i>light</i>	fromage <i>light</i>
queso de chiva/cabra	queso de cabra	fromage de chèvre
raja/rajita de canela	rama/ ramita de canela	bâton de cannelle
ramo de cilantro/ perejil	manejo de cilantro/ perejil	bouquet de coriandre/ persil
rosca de reyes	roscón de reyes	brioche des rois aux fruits confits
salsa de jitomate/tomate	salsa de tomate	sauce tomate
salsa de soya	salsa de soja	sauce de soya
tablilla de chocolate/ barra de chocolate	tableta/pastilla de chocolate	tablette de chocolat
tasajo/cecina de res	cecina de ternera	<i>cecina</i> / jambon cru de bœuf
torta de chocolate	pastel de chocolate	gâteau au chocolat

Tabla 7. Extracto del listado compilado

6. Conclusiones

Al inicio de nuestro trabajo nos habíamos marcado una serie de objetivos que estimamos haber cumplido. Hemos constatado que la lingüística de corpus puede ser una herramienta útil para la identificación de UFE en textos especializados. Gracias a ella hemos podido alcanzar nuestro primer y segundo objetivo: identificar UFE en recetas producidas en español de México y buscar variantes en recetas producidas en español peninsular.

El análisis de las UFE del español peninsular y mexicano evidencia la existencia de variaciones denominativas y conceptuales. Este hecho podría considerarse como un indicador de la importancia de crear glosarios especializados que contemplen ambos tipos de variación.

Desde un punto de vista general, el análisis de las unidades fraseológicas especializadas del español peninsular y del español mexicano del ámbito gastronómico refleja la complejidad y la riqueza de la lengua española en su

conjunto. En consecuencia, este hecho deja entrever la necesidad de elaborar glosarios especializados que reúnan UFE peninsulares con las variaciones diatópicas de los distintos países de habla hispana. Se reflejarían así las convergencias y las divergencias de las UFE de este idioma.

Desde un punto de vista más específico y propio de este estudio, el presente trabajo ha tratado de poner de relieve que el fenómeno de las variantes diatópicas requiere un examen detenido. Es obvio que un único trabajo no es suficiente para llegar a resultados concluyentes. Este estudio debería validarse con trabajos posteriores que abordaran las UFE en otros tipos de textos gastronómicos peninsulares y mexicanos, como por ejemplo cartas de restaurantes. Incluso hacerlo extensible a otras variedades del español. La suma de todo ello posibilitaría un análisis integral de las UFE gastronómicas del español.

Referencias bibliográficas

- AGUADO DE CEA, Guadalupe. (2007) “La fraseología en las lenguas especializadas”. En Alcaraz Varó, Enrique; José Mateo Martínez & Francisco Yus Ramos (eds.) 2007. *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona: Ariel, pp. 53-65.
- ARNTZ, Reiner & Heribert Picht. (1989) *Einführung in die Terminologearbeit*. New York: Georg Olms Verlag. Citado en la traducción española de Amelia de Irazazábal; María José Jiménez; Erika Schwarz & Susana Yunquera (1995): *Introducción a la terminología*. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez/Ediciones Pirámide.
- ATKINS, Sue; Jeremy Clear & Nicholas Ostler. (1992) “Corpus Design Criteria”. *Literary and Linguistic Computing* 7:1, pp. 1-16.
- BAKER, Diana. (2015) “El Recetario: Cocina Mexicana.” <<http://www.recetasmexicanas.org/productos/El-Recetario-Diana-Baker.pdf>>
- BAKER, Mona. (1996) “Corpus-based translation studies: The challenges that lie ahead”. En Somers, Harold (ed.) 1996. *Terminology, LSP and Translation: studies in language engineering in Honour of Juan C. Sager*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 175-186.
- BLASCO MATEO, Esther. (1999) *Los límites de las perífrasis verbales y unidades fraseológicas verbales*. Barcelona: Universidad de Barcelona. Tesis doctoral inédita.

- BUGNOT, Marie-Ange. (2006) "La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)." *TRANS* 10, pp. 9-22.
- CABRÉ CASTELLVÍ, María Teresa. (1993) *La terminología: teoría, metodología y aplicaciones*. Barcelona: Editorial Empúries.
- CABRÉ CASTELLVÍ, María Teresa. (1998) "Elementos para una teoría de la terminología: hacia un paradigma alternativo". *El lenguaraz. Revista académica del Colegio de Traductores Públicos de la ciudad de Buenos Aires* 1:1, pp. 59-78.
- CABRÉ CASTELLVÍ, María Teresa. (1999) *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.
- CABRÉ CASTELLVÍ, María Teresa. (2000) "Terminologie et linguistique: la théorie des portes". *Terminologie des portes* 21, pp. 10-15.
- CABRÉ CASTELLVÍ, María Teresa y Rosa Estopà Bagot. (2005) "Unidades de conocimiento especializado, caracterización y tipología". En Cabré Castellví María Teresa & Carme Bach Martorell (eds.) 2005. *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*. Barcelona: IULA, Documenta Universitaria, pp. 69-94.
- CATFORD, John C. (1965) *A linguistic Theory of Translation*. Londres: Oxford University Press.
- CIAPUSCIO, Guiomar E. (1999) "Variación conceptual y grado de especialidad de los textos". *Revista Argentina de Terminología* 15, pp. 49-82.
- CORPAS PASTOR, Gloria. (1996) *Manual de fraseología española*. Madrid: Gredos.
- CORPAS PASTOR, Gloria. (2003) *Diez años de investigación en fraseología: análisis sintáctico-semánticos, contrastivos y traductológicos*. Madrid: Iberoamericana.
- CORPAS PASTOR, Gloria. (2008) *Investigar con corpus en traducción: los retos de un nuevo paradigma*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- CUADRADO-REY, Analía. (2018) "La variación fraseológica en el español hablado en Argentina: propuesta de clasificación". En Mogorrón Huerta, Pedro & Juan Antonio Albaladejo-Martínez (eds.) 2018. *Fraseología, Diatopía y Traducción. Phraseology, Diatopic Variation and Translation. [IVITRA Research in Linguistics and Literature, 17]*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 334-352.
- CUADRADO-REY, Analía. (2016) *Base de datos de UF del español de Argentina: propuesta de traducción al alemán*. Alicante: Universidad de Alicante. Tesis doctoral inédita.
- DÍAZ FLORES, Ismarie. (2017) *La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés*. Salamanca: Universidad de Salamanca. Tesis doctoral inédita.

- DIKI-DIKIRI, Marcel & Rodrigue Bigoundou. (2009) “Un enfoque cultural de la terminología”. *Debate Terminológico* 5. Versión electrónica: <<https://seer.ufrgs.br/riterm/article/view/23955/13885>>
- FREIXA, Judit. (2002) *La variació terminològica: anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra. Tesis doctoral inédita.
- FREIXA, Judit. (2005) “Variación terminológica: ¿Por qué y para qué?”. *Meta* 50:4. Versión electrónica: <<https://www.erudit.org/en/journals/meta/2005-v50-n4-meta1024/019917ar.pdf>>
- GARCÍA-PAGE, Mario. (2004) “De los fines y confines de la fraseología”. En González Calvo, José Manuel; Jesús Terrón González & José Carlos Martín Camacho (eds.) 2004. *VII Jornadas de Metodología y Didáctica de la Lengua Española: las unidades fraseológicas*. Cáceres: Universidad de Extremadura, pp. 23-79.
- GARCÍA-PAGE, Mario. (2008) *Introducción a la fraseología española. Estudio de las locuciones*. Barcelona: Anthropos.
- GAUDIN, François. (2005) “La socioterminologie”. *Langages* 39:157, pp. 80-92. Versión electrónica: <http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458726x_2005_num_39_157_976>
- GONZÁLEZ-PASTOR, Diana. (2012) *Análisis descriptivo de la traducción de culturemas en el texto turístico*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. Tesis doctoral inédita. Versión electrónica: <<https://riunet.upv.es/browse?value=Tesis+doctoral&type=type>>
- GONZÁLEZ-PASTOR, Diana & Analía Cuadrado-Rey. (2014) “El léxico en el ámbito de la gastronomía valenciana: un estudio de las técnicas de traducción de los culturemas”. En Vargas-Sierra, Chelo (coord.) 2014. *TIC, trabajo colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Granada: Comares, pp. 345-357.
- GONZÁLEZ-PASTOR, Diana María. (2018) *¿Cómo se traducen los culturemas del ámbito turístico? Análisis de estrategias de traducción (español-inglés)*. Granada: Comares.
- GUZMÁN TENA, Pilar. (s.d.) “La cocina mexicana de Pily.” <<http://www.lacocina-mexicanadepily.com/publicidad/>>
- LARSON, Mildred L. (1984) *Meaning-based Translation. A Guide to Cross-language Equivalence*. Lanham: University Press of America.
- LORENTE CASAFONT, Mercè. (2001) “Terminología y fraseología especializada: del léxico a la sintaxis”. En Guerrero Ramos, Gloria & Manuel Fernando Pérez

- Lagos (eds.) 2001. *Panorama actual de la terminología*. Granada: Comares, pp. 159-180.
- LORENTE CASAFONT, Mercè; Cleci Regina Bevilacqua & Rosa Estopà Bagot. (2002) “El análisis de la fraseología especializada mediante elementos de la lingüística actual”. En Correira, Margarita (org.) 2002. *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional. Terminología, desarrollo e identidad nacional. Actas del VI Simposio Iberoamericano de Terminología (La Habana 1998)*. Lisboa: ILTE-Colibrí, pp. 647-666.
- MARTÍNEZ-SÁNCHEZ, Patricia C. & Marta Inigo Ros. (1998) “La traducción de términos culturales en los folletos turísticos: la gastronomía”. En Sánchez Macarro, Antonia (ed.) 1998. *Pragmática Intercultural*. Valencia: Universitat de València.
- MATEOS, Jimena. (2010) “Catálogos de recursos gastronómicos de México”. <https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno17.pdf>
- MCENERY, Tony & Andrew Wilson (1996) *Corpus Linguistics*. Edimburgo: Edimburgh University Press.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2015a) “Comprensión, competencia fraseológica y creatividad de las expresiones fijas con sus variantes diatópicas, ejemplos en francés y en español”. En Mogorrón Huerta, Pedro & Fernando Navarro Domínguez (eds.) 2015. *Fraseología Didáctica y Traducción*. Frankfurt am Main: Peter Lang, pp. 137-160.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2015b) “La variation dans les Construction Verbales Figées de l’espagnol d’Amérique”. *Linguisticae Investigationes* 38:2, pp. 276-300.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2014a) “Locuciones verbales, traducción y pérdida de equivalencia”. En Duarte, Vanda (ed.) 2014. *Fraseología y paremiología: enfoques y aplicaciones*. Madrid: Centro Virtual Cervantes, pp. 79-96.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2014b) “Importancia (numérica) de las variantes diatópicas españolas y su tratamiento en los diccionario.”. *Yearbook of Phraseology* 5, pp. 123-144.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2014c) “Las expresiones fijas diatópicas argentina y mexicanas.” En González Rey, María Isabel (ed.) 2014. *Didáctica y Traducción de las Unidades fraseológicas*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela/ Servicio de Publicaciones, pp. 77-98.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2018a) “La influencia de las lenguas indígenas precolombinas en las UF del español”. En Mogorrón Huerta, Pedro & Juan Antonio

- Albaladejo (eds.) 2018. *Fraseología, Diatopía y Traducción/ Phraseology, Diatopic Variation and Translation*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 111-132.
- MOGORRÓN HUERTA, Pedro. (2018b) “Prólogo”. En Seghiri, Miriam (ed.) 2018. *La lingüística de corpus aplicada al desarrollo de la competencia tecnológica en los estudios de traducción e interpretación y la enseñanza de segundas lenguas*. Berlín: Peter Lang, pp. 9-12.
- MONTORO DEL ARCO, Esteban. (2008) “Relaciones entre morfología y fraseología: las formaciones nominales pluriverbales”. En Almela, Ramón & Esteban Montoro (eds.) 2008. *Neologismos y morfología*. Murcia: Ediciones de la Universidad de Murcia, 65-90.
- MUÑOZ ZURITA, Ricardo. (2013) “Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana”. <<https://laroussecocina.mx/diccionarios/>>
- NAVARRO-BROTONS, Lucía. (2011) “Traduire la langue, traduire la culture. Les cas des proverbes multiculturels mexicains ayant des voix du nahuatl”. *Synergies Tunisie* 3, pp. 125-136.
- NAVARRO-BROTONS, Lucía & Analía Cuadrado-Rey. (2016) “Las locuciones verbales somáticas españolas y sus variantes diatópicas argentinas y mexicanas”. En Mogorrón Huerta, Pedro; Analía Cuadrado-Rey, Lucía Navarro-Brotóns & Iván Martínez Blasco (eds.) 2016. *Fraseología, variaciones y traducción*. Frankfurt am Main: Peter Lang, pp. 223-236.
- NAVARRO-BROTONS, Lucía. (2018) “Refranes españoles y sus equivalentes mexicanos”. En Mogorrón Huerta, Pedro & Juan Antonio Albaladejo-Martínez (eds.) 2018. *Fraseología, Diatopía y Traducción. Phraseology, Diatopic Variation and Translation. [IVITRA Research in Linguistics and Literature, 17]*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, pp. 380 – 400.
- PAMIES BERTRÁN, Antonio. (2017) “Fraseología y variación diatópica”. *Verba hispánica: anuario del Departamento de la Lengua y Literatura Españolas de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Ljubljana* 25, pp. 58-81.
- PAVEL, Sylvia. (1993) “Vers une méthode de recherche phraséologique en langue de spécialité”. *Terminology Update* 26:2, pp. 9-13.
- PENADÉS MARTÍNEZ, Inmaculada. (1999) *La hiponimia en las unidades fraseológicas*. Cádiz: Servicio de Publicación de la Universidad de Cádiz.
- PÉREZ, Susana. (s.d) “Webos fritos”. < <https://webosfritos.es/>>
- RABADÁN, Rosa. (1991) *Equivalencia y traducción: problemática de la equivalencia transléctica inglés-español*. León: Universidad de León.

- REBUCHON, Joël (ed.) (2012) *Le grand Larousse gastronomique – nouvelle édition*. Paris: Larousse.
- RODRÍGUEZ ABELLA, Rosa María. (2008) “La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)”. *Revista internazionale di tecnica della traduzione* 10, pp. 47-69.
- RUIZ GURILLO, Leonor. (1997) *Aspectos de fraseología teórica española*. Valencia: Universitat de València. Cuadernos de filología anejo XXIV.
- RUIZ GURILLO, Leonor. (2002) “Compuestos, colocaciones, locuciones: intento de delimitación”. En Veiga, Alexandre; Miguel González Pereira & Montserrat Souto Gómez (eds.) 2002. *Léxico y gramática*. Lugo: Tris Tram, pp. 327-339.
- SANCHEZ RUBIO, Alicia. (2017) *Los problemas de equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino*. Alicante: Universidad de Alicante. Tesis doctoral inédita.
- SANZ VICENTE, María Lara. (2011) *Análisis contrastivo de la terminología de la teledetección. La traducción de compuestos sintagmáticos nominales del inglés al español*. Salamanca: Universidad de Salamanca. Tesis doctoral inédita.
- SARDINHA, Tony Berber. (2000) “Lingüística de Corpus: Histórico e Problemática”. *D.E.L.T.A* 16 :2, pp. 323-367.
- SEVILLA MUÑOZ, Manuel. (2015) “Las unidades fraseológicas del discurso científico-técnico y su traducción (inglés-español)”. En Conde Tarrío, Conde; Pedro Mogorrón Huerta; Manuel Martí Sánchez & David Prieto García-Seco (eds.) 2015. *Enfoques actuales para la traducción fraseológica y paremiológica: ámbitos, recursos y modalidades*. Madrid: Centro Virtual Cervantes, pp. 239-256.
- USME LÓPEZ, Zuly Norbelia. (2010) *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*. Bogotá: Fundación Universitaria INPAHU.
- VARIOS AUTORES (Académie culinaire). (s.d.) “Lexique de l’Académie culinaire” <<https://www.dictionnaire-academie.fr/>>
- VARIOS AUTORES (Académie française). (s.d.) “Dictionnaire de l’Académie française”. <<https://www.dictionnaire-academie.fr/>>
- VARIOS AUTORES (Amiloquemegustaescocinar). “Cocina regional española”. <http://www.chefuri.net/usuarios/download/cocina_regional/Cocina-regional-espanola.pdf>
- VARIOS AUTORES (Asociación de Academias de la Lengua Española) “Diccionario de americanismos”. <<http://lema.rae.es/damer/?key=>>>
- VARIOS AUTORES (CNRS & Université de Lorraine). (1994) “Le trésor de la langue française informatisé”. <<http://atilf.atilf.fr/>>

- VARIOS AUTORES (Dictionnaire cuisine). (s.d.) “Dictionnaire cuisine”. < <http://www.dictionnaire-cuisine.com/>>
- VARIOS AUTORES (Dictionnaire gastronomique). (s.d.) “Dictionnaire gastronomique”. <http://www.dictionnaire-gastronomique.com/>>
- VARIOS AUTORES (Gabriela Clavo y Canela). (2009) “Gabriela Clavo y Canela.” < <https://www.gabrielaclavoycanela.com.mx/>>
- VARIOS AUTORES (Javi Recetas). (2018). “Blog. Javi Recetas.” <<https://www.javi-recetas.com/>>
- VARIOS AUTORES (Real Academia Española). (2014) “Diccionario de la lengua española. La 23ª edición”.<<https://www.rae.es/diccionario-de-la-lengua-espanola/la-23a-edicion-2014>>
- VARIOS AUTORES (Recetas.net). (s.d.) “100 recetas de cocina española.” < http://tutoriales.altervista.org/trabajos/Cocina_espanola.pdf>
- WOTJAK, Gerd. (1988) “Uso y abuso de las unidades fraseológicas”. En Peira, Pedro (ed.) 1988. *Homenaje a Alonso Zamora Vicente. Historia de la lengua. El español contemporáneo. Volumen 1*. Madrid: Castalia, pp. 535-548.
- WOTJAK, Gerd. (2006) *Las lenguas, ventanas que dan al mundo*. Salamanca: Ediciones de la Universidad de Salamanca.

BIONOTA / BIONOTE

LUCÍA NAVARRO-BROTONS posee una licenciatura en Traducción e Interpretación complementada con un máster en Traducción Literaria y el premio extraordinario de Doctorado en Traducción e Interpretación. Está acreditada igualmente como traductora jurada por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación. Imparte clases de traducción en la Universidad de Alicante desde 2011. Desde 2008 es miembro del grupo de investigación Frasytram. Su investigación se centra principalmente en los temas relacionados con la traducción fraseológica en las áreas del francés y el español.

LUCÍA NAVARRO-BROTONS holds a degree in Translation and Interpretation, supplemented with a MA in Literary Translation and the PhD award in Translation and Interpretation. She has also the accreditation of sworn translator issued by the Ministry of Foreign Affairs and Cooperation. She is a lecturer of Translation at the University of Alicante since 2011. Since 2008,

she is a member of the research group Frasytram. Her research production focuses primarily on issues related to the translation of phraseological units, especially in the French and Spanish area.