

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE IDIOMAS
FACULTAD DE HUMANIDADES



**Traducción del español al inglés de las cédulas descriptivas del
“Museo del Café” de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas**

**Para obtener el Diploma de
Especialidad en Traducción e Interpretación**

**Presenta
Paola Ruiz Martínez**

Tijuana, Baja California, 15 de junio de 2018

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE IDIOMAS
FACULTAD DE HUMANIDADES



**Traducción del español al inglés de las cédulas descriptivas del
“Museo del Café” de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas**

Para obtener el Diploma de Especialidad en Traducción e Interpretación

Presenta

Paola Ruiz Martínez

Aprobado por:

Dra. Leticia Valdez Gutiérrez

Director del trabajo terminal

Mtro. Juan Carlos Lugo Torres
Codirector del trabajo terminal

Mtra. Norma Esthela Valenzuela Miranda
Lector del trabajo terminal

Tijuana, Baja California, 15 de Junio de 2018

*«Tu seras pour moi unique au monde.
Je serai pour toi unique au monde...»*

-Antoine de Saint- Exupéry, Le Petit Prince.

Agradecimientos

A través de estas líneas quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que compartieron sus conocimientos conmigo para hacer posible la conclusión de esta tesis.

Especialmente agradezco al comité de revisión, a mi directora de tesis la Dra. Leticia Valdez Gutiérrez por la acertada orientación, el soporte y la discusión crítica que me permitió un buen aprovechamiento sobre la línea a seguir a lo largo de la investigación. A mi codirector, el Mtro. Juan Carlos Lugo Torres por sus ideas y recomendaciones respecto a esta investigación, siempre al pendiente y dispuesto aún en la distancia. A mi lectora, la Mtra. Norma Esthela Valenzuela Miranda por su disposición y recomendaciones dirigidas a mejorar este trabajo.

Agradezco al Museo del Café de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas y sus colaboradores por hacer posible la realización del trabajo con el apoyo brindado al abrirme las puertas y tener acceso al acervo cultural que alberga su institución y con ello obtener la materia principal de esta investigación.

Mis agradecimientos para los profesores Mtra. Ana Rosa Zamora, Mtro. Rosío del Carmen Molina Landeros, Mtro. Alán Ricardo Arias Castro y Mtro. Alberto Gutiérrez Márquez por compartir su conocimiento y su valiosa contribución a mi formación a lo largo de este posgrado.

A la Mtra. Rocío Ríos por su cálido recibimiento y su apoyo desde el inicio de la especialidad, agradezco enormemente su disposición y dedicación al posgrado.

Gracias a mis compañeros Crisel Beltrán, Angeles Cárdenas, Briseida Castro, Rebeca Carrillo, Luis Medina, Paola Cota, Alhelí Rubio y May Tirado por su gran apoyo, compañerismo y por hacerme sentir como en casa.

Finalmente, agradezco a mi familia y amigos por su comprensión y apoyo constante para alcanzar mis objetivos, en especial a Johnnatan por su paciencia y apoyo a pesar de la distancia.

Índice

Resumen.....	8
I. Introducción.....	9
1.1. Antecedentes	9
1.2. Planteamiento del problema.....	11
1.3. Objetivos	12
1.3.1. Objetivo general.....	12
1.3.2. Objetivos específicos.....	12
1.4. Justificación	13
II. Marco Teórico	15
2.1. La Traducción	15
2.1.1. La historia de la traducción.....	15
2.1.2. Definiciones de traducción.....	18
2.1.2.1. La traducción como actividad entre lenguas.....	19
2.1.2.2. La traducción como actividad textual.....	19
2.1.2.3. La traducción como acto de comunicación.....	20
2.1.2.4. La traducción como proceso.....	20
2.2. Competencia Traductora.....	21
2.3. Clases, Métodos y Técnicas de Traducción.....	22
2.3.1. Clases de traducción.....	23
2.3.1.1. Según la función y la configuración del proceso en el individuo.....	23
2.3.1.2. Según la dirección del proceso.....	24
2.3.2. Métodos de traducción.....	25
2.3.3. Técnicas de traducción.....	25
2.4. Textos paralelos	27
2.6. Caficultura en Chiapas.....	29
2.7. Museo del Café	30
2.8. Modelo funcionalista de Nord	31
2.8.1. Las funciones comunicativas en textos y traducciones.....	33

III. Metodología.....	36
3.1. Recolección y Análisis de Datos en la Investigación Cualitativa.....	¡Error! Marcador no definido.
3.1.1. La muestra u objeto de estudio.	38
3.1.2. El encargo de traducción.....	38
3.1.3. Factores pretraslativos del texto base.	39
3.1.3.1. Factores extratextuales.	39
3.1.3.2. Factores intratextuales	40
3.1.4. Proceso traslativo.	44
IV. Resultados del Producto.....	45
4.1. Producto	45
4.2. Análisis de resultados	52
V. Conclusiones	59
Referencias.....	60
Anexos	66
Transcripción del TB	66
Fotografías del material interactivo del TB en la sala 3 del Museo del Café	74

Índice de tablas y figuras

Fig. 1. Modelo de adquisición de la competencia traductora (PACTE, 2003, p. 60).	22
Fig. 2. Principales métodos de traducción (Hurtado, 2001, p. 54).	25
Fig. 3. Proceso traslativo (Nord, 2012, p. 47).	32
Fig. 4. Texto base.	44
Fig. 5. Perfil del TM.	44
Fig. 7. Texto meta con maquetación.	45
Fig. 6. Texto base.	45
Tabla 1	26
Tabla 2.	35
Tabla 2.	35
Tabla 3.	35
Tabla 3.	35
Tabla 8	52

Resumen

El presente estudio se centra en la propuesta de traducción de fichas descriptivas del “Museo del Café” de Tuxtla Gutiérrez a través del modelo de análisis pretraslativo de Christiane Nord (2012). En el primer capítulo se presentan los antecedentes, el problema de investigación y la justificación del mismo. En el segundo capítulo se hace aborda la traducción, así como la competencia traductora, procedimientos y técnicas de traducción, textos paralelos, la caficultura en Chiapas, una descripción sobre los orígenes del “Museo del Café” y por último el modelo funcionalista de Nord. El tercer capítulo presenta la metodología empleada, mientras que el capítulo cuatro contiene la propuesta de traducción, así como el análisis de los resultados; y por último las conclusiones.

Palabras clave

Caficultura, museo, café, cédulas descriptivas, funcionalismo, traducción.

Capítulo I. Introducción

1.1. Antecedentes

Tomando en consideración, en lo que a estudios de traducción orientados en los sectores de servicios públicos respecta, se puede decir que se cuenta con algunas aportaciones; tal es el caso de la investigación realizada por Ramírez y Zapata (2013) donde se aborda el tema del turismo cultural específicamente sobre los museos, así como su relación e impacto como una de las actividades más representativas de la economía de cualquier país. Dentro del trabajo presentan información sobre los datos estadísticos en cuanto a la cantidad de turistas extranjeros que visitan Colombia, además Ramírez y Zapata (2013) describen que entre lo que más destaca dentro de su localidad como atractivo turístico para los visitantes extranjeros se encuentran los edificios de gran valor histórico y patrimonial dando como resultado que los museos no se den abasto con el personal bilingüe apenas capacitado, además de la situación de las fichas descriptivas del museo traducidas literalmente que tampoco proporcionan las descripciones más acertadas, pues no transmiten el mensaje adecuado. A través del estudio dirigido a determinar la calidad de las traducciones de las fichas descriptivas del español a inglés, así como la aplicación de competencias traductoras, Ramírez y Zapata (2013) proponen: “Determinar la importancia de la divulgación histórica en otra lengua de un museo emblemático de Bogotá. Abordan temas como traducción, museología y metodología” (p. 1).

En este sentido es preciso hacer mención acerca de la relación que yace entre el turismo y el ocio, encaminado hacia el llamado turismo cultural. Lage y Milone (1995) afirman que cuando el interés de los individuos por la historia, el arte, la cultura, la gastronomía entre otros crece por consiguiente se incrementa el flujo del turismo en ese sector, “claro ejemplo de ellos se pueden encontrar en Europa, Norteamérica, Centroamérica, Sudamérica, África, Asia, Oceanía y el Medio Oriente” (Lage y Milone, 2008, p. 20). Para McIntosh y Gupta (1989) como se cita en Lage y Milone (2008) el turismo cultural se refiere a:

El turismo cultural involucra todos los aspectos involucrados en la realización de los viajes, a través de los cuales los individuos conocen de forma más cercana, la vida y pensamiento de otras personas. La curiosidad natural de los hombres por el mundo, por sus pueblos y sus culturas representa uno de los principales motivos para viajar. Desde las grandes ciudades hasta los pueblos pequeños, las culturas representan contrastes marcados y se vuelven grandes atractivos para los turistas. De esa manera el turismo

puede considerarse como un instrumento importante para la promoción de las relaciones culturales y la cooperación internacional entre los pueblos (p. 19).

En cuanto a estudios de traducción desarrollados en el marco de áreas especializadas y técnicas se puede recurrir a Ginezi (2013), autora e investigadora de la Universidad de São Paulo quien realizó un estudio sobre el trabajo de intérpretes consecutivos en el sector del café, a través del uso de metodología de la lingüística de corpus recopiló datos tanto de textos escritos como orales, en dicho estudio describe que durante la etapa inicial recabó datos digitales con carácter informativo de compañías y sitios especializados en la rama del café destacando la importancia de crear material terminológico a través de la lingüística de un corpus. Su estudio incluyó corpus en inglés recopilado de extranjeros de visita en Brasil mientras que en lo que respecta al portugués brasileño este correspondió al de hablantes nativos. Como el sector cafetalero abarca muchas áreas, delimitó su estudio a dos subáreas, el proceso de cosecha y el proceso después de la cosecha. Los participantes incluyeron trabajadores rurales, agricultores, agrónomos, técnicos en maquinaria, comercializadores y consultores de café, los datos fueron recopilados a través de conversaciones, entrevistas y actividades de interpretación tanto en Brasil como en Etiopía. Este documento en particular aporta información medular del tema en cuestión en esta investigación, y se convierte en material de consulta obligatoria por los antecedentes, ya que es de los únicos que existe en cuestión de terminología destinada a la industria del café. Como bien lo plantea la autora, es de suma importancia abocarse a un área específica dentro del universo del sector del café.

Por último, en los últimos años se ha discutido acerca de la discapacidad y accesibilidad y sobre este tema Soler (2013) aborda el espacio multimodal en los museos. Su investigación nos muestra la práctica actual de la audiodescripción museística de obras de arte para visitantes con discapacidad visual como modalidad de traducción accesible e intersemiótica. Algunos de los autores que previamente hablaron sobre este tema, se encuentra Jakobson (1963). La traducción interlingüística (de una lengua a otra) e intersemiótica o transmutación (entre sistemas semióticos), la audiodescripción (traducción intersemiótica de imágenes a palabras), es decir, la perspectiva semiótica, la traducción y la interpretación (TeI): TeI monomodal (interlingüística e intralingüística) y TeI multimodal (intersemiótica).

1.2. Planteamiento del Problema

A partir de la globalización, el turismo ha desempeñado un papel fundamental en la economía de los países, ya que los turistas internacionales aumentan día con día y por consiguiente sus ingresos, tal es el caso de México, cuyo turismo contribuye a la economía nacional como una de las dos primeras actividades, tanto así que el estado de Chiapas recibió en 2017 a 758, 505 visitantes extranjeros, dicho estado cuenta también con una diversidad de museos, sitios arqueológicos con museos de sitios, museos botánicos, zoológico regional, museo comunitario, por mencionar algunos, varios de ellos se encuentran acondicionados y muy conservados, otros más se caracterizan por su sencillez, esto se debe a los recursos limitados con los que cuentan para su rehabilitación. Es por esto, que los institutos de cultura han buscado nuevas formas y opciones de adaptarse a esta evolución y crecimiento. Con el transcurso del tiempo los museos se han categorizado como parte del patrimonio cultural e histórico de las comunidades permitiendo conservar y divulgar aspectos históricos y culturales de esos lugares.

El Museo del Café de Chiapas ubicado en la capital chiapaneca, a pesar de que su apertura data de 2008, es considerado pequeño y cuenta con tres salas de exhibición, único en su tipo, dependiente del Consejo Estatal para la Cultura y las Artes (CONECULTA). Se considera que hasta cierto punto cumple con lo necesario para ser reconocido y atrae visitantes nacionales y extranjeros, brindando siempre un servicio extra a los visitantes. Debido a que el estado y sobre todo la ciudad recibe visitantes extranjeros, es imprescindible tener en cuenta la comunicación y es por eso que la traducción servirá de puente en este caso en particular para acercar a estas dos culturas, pero ¿de qué manera podría superar ese vacío el museo?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general.

Proponer una traducción de las cédulas descriptivas del Museo del Café al idioma inglés, mediante una investigación documental que incluya textos paralelos, aplicación de técnicas de traducción y el modelo de análisis pretraslativo de Christiane Nord (2012), promoviendo así el quehacer del traductor profesional y el impacto de su aporte en beneficio de la sociedad.

1.3.2. Objetivos específicos.

1. Recopilar y categorizar el material de análisis en sus cuatro diferentes presentaciones: cédulas, lonas, multimedia y fichas escritas. Por último, elegir el tipo de presentación a traducir.
2. Documentar literatura en español y en inglés sobre la industria cafetalera.
3. Aplicar el modelo de análisis pretraslativo de Nord (2012) y realizar la propuesta de traducción al inglés mediante la elección de técnicas, métodos y el soporte de textos paralelos.

1.4. Justificación

Inicialmente la finalidad de la presente investigación fue pensada con fines académicos como parte de la culminación de los saberes en el ámbito de la traducción y la competencia traductora, toda vez que va implícito en la línea de investigación que se sigue, pero es preciso destacar que en este caso en particular va más allá de esos fines y representa una gran oportunidad de realizar una aportación que llegará a cierta audiencia, y que estará disponible y será visible una vez terminada ya que formará parte del acervo histórico de carácter cultural dentro de un catálogo museográfico.

El presente trabajo se realiza entonces con la finalidad de servir como un medio de comunicación efectiva y funcional permitiendo aún más la promoción y difusión de la cultura del café del estado de Chiapas, es decir la principal producción a nivel nacional del café chiapaneco a través del material exhibido a lo largo de las tres salas, corredores y patio dentro del “Museo del Café.

La relevancia de este trabajo yace en el impacto que tiene a nivel local y estado, ya que al formar parte del acervo cultural de un museo que depende de CONECULTA (Consejo Estatal para la Cultura y el Arte); dicha institución se vería beneficiada directamente con la divulgación de sus colecciones exhibidas descritas en otro idioma diferente al español. Representando esto un área de oportunidad, que se subsana a través de la presente propuesta de traducción del español al inglés de las fichas descriptivas del museo.

Y con ello ofrecer un espacio inclusivo para todos aquellos visitantes de origen extranjero cuya lengua sea diferente al español, pero usando la lengua franca del inglés, brindando así una oportunidad única de conocer el proceso que conlleva la elaboración del café a través de sus diferentes etapas en la cadena de producción culminando así con la degustación del producto final dentro del laboratorio barista del museo.

Asimismo, con base en las investigaciones previas realizadas por parte de la investigadora de acuerdo con las necesidades que presenta el “Museo del Café” en referencia a los visitantes extranjeros, los encargados han detectado a través del intercambio de opiniones y sugerencias con los propios visitantes un área de oportunidad, que pudiera solucionarse con

información presentada en inglés pero desafortunadamente dicho material no se encuentra disponible.

Finalmente siendo el estado de Chiapas principal productor de café orgánico en México también conocido a nivel nacional e internacional por sus riquezas naturales, museos de sitios, galerías, gastronomía, artesanía y cultura; este trabajo representaría entonces un acercamiento al quehacer y la importancia del traductor en diversos sectores; así como el aporte de carácter social en la promoción del museo, del café chiapaneco, de la cultura del café y como un medio para hacer conciencia acerca del valor agregado del trabajo de los agricultores.

Capítulo II. Marco Teórico

2.1. La Traducción

2.1.1. La historia de la traducción.

Desde la antigüedad, la necesidad de traductores e intérpretes ha jugado un papel importante como un puente entre las culturas, la historia humana nos muestra que el hombre ha requerido un gran número de intérpretes y traductores para comunicarse e intercambiar ideas, costumbres, así como para hacer conquistas, para hacer tratos o tener relaciones diplomáticas (García Yebra, 1994). Sin embargo, Coseriu (1977) como se cita en (García Yebra, 1994) afirma que no es tan simple traducir un mensaje de un idioma a otro puesto que ambos idiomas presentan diferencias a pesar de ser comparables y muy diferentes a la vez, por lo tanto “el estilo de la traducción debe ser equivalente al del original [...] la equivalencia absoluta es difícil, no pocas veces imposible, si ha de haber alguna diferencia, que sea para mejor, no para peor” (García Yebra, 1994, p. 252) esto aplica a la traducción de obras de Ciencias Humanas.

En la evolución de la historia de la traducción, los escribas eran considerados "antiguos traductores", vivieron en el día de la Babilonia de Hammurabi (hacia 2100 a. C) y dedicaron sus vidas a traducir los edictos del imperio, tales antiguos traductores según Nida (1964) solían hacer compilaciones de listas de palabras equivalentes en varios idiomas. García Yebra (1994) habla acerca de la cultura sumerio-acadia quienes influyeron en la cultura babilónica clásica, tal es el caso del representante notable Hammurabi conocido por el código de su nombre del cual se discute sobre su “influjo en sistemas jurídicos posteriores, especialmente sobre las leyes bíblicas” (García Yebra, 1994, p.17).

Siguiendo la línea de tiempo de Nida (1964), los antiguos griegos y romanos sabían mucho sobre las técnicas de traducción involucradas en el proceso de transferencia, los romanos, por ejemplo, interesados en la cultura griega, tradujeron sus obras. García Yebra (1994) relata sobre la transmisión de la cultura griega a través del latín, destacando la traducción de la obra la *Odisea* de Homero realizada por Livio Andrónico, más tarde las adaptaciones de comedias clásicas griegas (obras de Eurípides) serían realizadas por Nevio y *Hierà anagraphé* por Ennio. Por su parte “Quintiliano, Cicerón, Horacio, Catulo y el joven Plinio también hicieron las primeras reflexiones sobre la traducción y sus problemas que pueden considerarse como la génesis de la teoría de la traducción” (Nida, 1964, p. 12). Sin embargo, no hicieron esto de una

manera sistemática, ellos simplemente tradujeron sin seguir ningún principio o procedimiento y en muchos casos solo utilizaron su habilidad y perspicacia.

Además de la traducción de los clásicos griegos, otro evento importante que cambió el curso de la traducción fue la traducción de la Biblia a muchos idiomas, el desafío de traducir la Biblia de su hebreo original y otros idiomas semíticos a idiomas modernos siempre ha sido delicado debido a la sensibilidad religiosa hacia la modificación de la Palabra de Dios. Muchos traductores solían enfocarse más en la "letra que en el espíritu de las traducciones" (Nida , 1964, p.12), uno de los traductores antiguos más famosos fue San Jerónimo que cambió esta concepción al traducir el Nuevo Testamento a la que se le llamó *Vulgata* (García Yebra, 1994), San Jerónimo quien hizo un estudio sistemático y disciplinado del texto sagrado, también creó principios bien concebidos como traducir “sentido por sentido y no palabra por palabra” que dieron un impulso a la traducción.

Durante la Edad Media, la traducción jugó un papel vital en la preservación de la cultura de las civilizaciones occidentales al servir como un vínculo entre cristianos, Europa, el Islam y los judíos de la Península Ibérica (Nida, 1994). En los siglos IX y X Bagdad se convirtió en un importante centro de traducción de los clásicos griegos al árabe y para el siglo XII Toledo, España se había convertido en un centro de conocimiento y cultura; hubo muchos estudiosos de diferentes culturas, además de las bibliotecas y la tradición de tolerancia intelectual que condujeron a la creación de lo que llegó a conocerse como la Escuela de Traducción de Toledo en España (García Yebra, 1994). Sin embargo, también hubo estudiosos que no estaban al tanto de los requisitos básicos de la traducción tal es el caso de Maimónides quien para finales del siglo XII “insistió en que las traducciones palabra por palabra en general, dan lugar a una traducción dudosa” (Nida, 1964, p.14).

Desde el Renacimiento hasta los siguientes siglos, los eruditos se interesaron no solo en la producción de la mejor traducción, sino también en la traducción de las lenguas clásicas originales a las vernáculas. Esto tuvo muchas “implicaciones políticas y lingüísticas que contribuyeron a aumentar el prestigio de las lenguas vernáculas y disminuir la elegancia del latín” (Nida,1964, p. 14). Esta situación también contribuyó a socavar el poder de la Iglesia y su función como intérpretes de la Palabra de Dios. Algunas figuras dominantes en este momento fueron Martín Lutero y sus principios en la traducción del "Nuevo Testamento" así como el

francés Étienne Dolet quien publicó en 1540 una breve teoría sobre los principios de la traducción (Nida, 1964).

Ahora y desde el comienzo del siglo XX ha habido un cambio radical en los principios de traducción "escritores, editores, editores y traductores se han visto atrapados en un nuevo modo de comunicación, sujeto a una gran variedad de presiones y respondiendo a numerosas necesidades" (Nida, 1964, p. 21).

Con respecto al surgimiento de las teorías se distinguen cinco etapas que han tenido un efecto significativo en la teoría de la traducción: el primero de este grupo de lingüistas estructurales comprende a Ferdinand de Saussure y Hjelmslev del Círculo de Copenhague, y Trubetsky y el Círculo Lingüístico de Praga; "cuyo trabajo resultaría más creativo relacionando la lingüística con la traducción y la crítica literaria" (Nida, 1964, p. 21). Por su parte los lingüistas estadounidenses se enfocaban en problemas de lenguaje y cultura (Nida, 1964) siendo Edward Sapir, Benjamin L. Whorf, Floyd Lounsbury, CF Voegelin, Harry Hoijer, Martin Joos, Joseph H. Greenberg y Uriel Weirich quienes integraban este grupo en los Estados Unidos. Este último grupo contribuyó en su mayoría en áreas de la semántica y por ende en la traducción (Nida, 1964). La segunda etapa correspondió "a la aplicación de los métodos que existen hoy día en cuestión de lingüística estructural hasta los problemas sobre la traducción de la Biblia por los miembros del Instituto Lingüístico de Verano, también conocido como los traductores de la Biblia de Wycliffe" (Nida, 1964, p. 21). Desde sus comienzos en 1935, esta organización ha expandido su trabajo a más de 200 idiomas en 13 países diferentes, incluido México, donde las lenguas originarias están contempladas, además este instituto ha publicado un sin número de trabajos sobre los idiomas y su estructura lingüística, así como también numerosas traducciones de las escrituras en las llamadas lenguas originarias (Nida, 1964).

Mientras tanto la tercera etapa correspondió a lo desarrollado por las Sociedades Bíblicas Unidas, dando inicio con la conferencia internacional de traductores desarrollada en Holanda en 1947 (Nida, 1964), esta organización ha publicado desde 1950 una revista trimestral llamada la Biblia del Traductor ayudando así a traductores no solamente en la reflexión sobre el desarrollo de la lingüística sino también en sus propias investigaciones y áreas de trabajo, tanto en América como en Europa. La cuarta etapa destaca la publicación de Babel desde 1955 bajo el auspicio de la UNESCO (La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la

Cultura), publicada por la Federación Internacional de Traductores, esta revista “ha informado a traductores no solamente sobre problemas léxicos y condiciones cambiantes que afectan a traductores profesionales en diferentes partes del mundo, sino que también sobre las nuevas tendencias en la teoría y la práctica” (Nida, 1964, p. 22). Por último, la quinta etapa corresponde obviamente a la traducción automática, siendo muchas veces esta etapa vista como fuera de lugar a pesar de sus resultados tangibles. Sin embargo, han habido trabajos sólidos en esta área destacando algunas importantes ideas acerca de la teoría de la semántica y los elementos del diseño estructural, claro ejemplo de ellos provienen de la Academia de Ciencias de la Unión Soviética en Moscú, Birkbeck College (Universidad de Londres) y en el Instituto de Tecnología de Massachusetts, Universidad de Harvard, el Centro de Investigaciones de IBM en Tarrytown, Nueva York, La Universidad de Georgetown y la Universidad de California en Berkeley (Nida, 1964). Es así como se ha visto el desarrollo de la traducción y los estudios sobre esta disciplina a lo largo de la historia.

2.1.2. Definiciones de traducción.

A lo largo de la historia de la traducción, se han propuesto diversas definiciones al concepto de traducción por parte de diferentes autores. Claro está, todas ellas desde el punto de vista y el enfoque del autor. Entre los cuales esta ha sido considerada como una actividad entre lenguas, otros como una actividad textual, otros más como un acto comunicativo o bien tan simple como definirlo como un proceso que involucra comprensión y reexpresión de un mensaje. A continuación, se presentan algunas de ellas:

Anderson (1983) como se cita en Hurtado (2001, p.25) es quien define la traducción como un saber hacer, saber recorrer el proceso traductor, resolviendo los problemas de traducción que se plantean en cada caso.

Por su parte Jakobson (1959) como se cita en Hurtado (2001) relaciona la traducción con la función cognitiva del lenguaje: “el nivel cognoscitivo de la lengua no solo admite, sino que requiere directamente una recodificación interpretativa, es decir, la traducción” (p. 26).

Mientras tanto Ljudskanov (1969) como se cita en Hurtado concibe la traducción como “un proceso de transformación de signos y de mantenimiento de una invariable y busca de algoritmos válidos para la traducción humana y la traducción mecánica” (p. 26).

En cambio, Hurtado (2001) opta por referirse a la traducción como: “la que se produce entre sistemas lingüísticos diferentes (la traducción interlingüística), sea ésta escrita, oral, audiovisual, etc., fundamentalmente orientada a la traducción escrita” (p. 27).

Muchas son las definiciones que se han dado de la traducción, tomando en consideración a la traducción como actividad entre lenguas, otras en el aspecto textual, mientras otras se centran el carácter comunicativo, otras más en el proceso, etc. Hurtado (2001) plantea entonces una reflexión sobre la traducción a través de cuatro presupuestos básicos:

1) la razón de ser de la traducción es la diferencia entre las lenguas y las culturas; 2) la traducción tiene una finalidad comunicativa; 3) la traducción se dirige a un destinatario que necesita de la traducción al desconocer la lengua y la cultura en la que está formulado el texto original; 4) la traducción se ve condicionada por la finalidad que persigue y esta finalidad varía según los casos (p. 41).

2.1.2.1. La traducción como actividad entre lenguas.

Vinay y Darbelnet (1958) como se cita en Hurtado (2001) define a la traducción como: “pasar de una lengua A a una lengua B para expresar la misma realidad” (p. 23), esta definición pertenece a un enfoque lingüístico. Mientras que para Catford (1965) la traducción es: “ la sustitución de material textual en una lengua (LO) por material textual equivalente en otra lengua (LT)” (como se cita en Hurtado, 2001, p. 38) y por último algo parecido a la propuesta anterior nos la presenta House (1977) como se cita en Hurtado (2001), afirma que la traducción es: “ la sustitución de un texto en lengua de la partida por un texto semántica y pragmáticamente equivalente en la lengua meta” (p. 38). En este caso como bien concluye Hurtado (2001) toma en cuenta únicamente los elementos lingüísticos situando a la traducción en plano de la lengua y no en el plano del habla.

2.1.2.2. La traducción como actividad textual.

Seleskovitch y Lederer (1984) como se cita en Hurtado (2001) la define como: “traducir significa transmitir el sentido de los mensajes que contiene un texto y no convertir en otra lengua la lengua en la que éste está formulado”, tiempo después le agregaría a dicha definición: “un acto de comunicación y no de lingüística” (p. 38). Mientras tanto Catford (1965) como se cita Hurtado (2001) la definiría como: “la situación de material textual en una lengua (LO) por material textual equivalente en otra lengua (LT)” (p. 29). De la misma forma lo hace House (1977) como se cita Hurtado (2001) afirmando: “la sustitución de un texto en lengua de partida

por un texto semántica y pragmáticamente equivalente en la lengua meta” (p. 29). Se puede observar desde las definiciones que el carácter textual hace hincapié que lo que se traduce es el sentido.

2.1.2.3. La traducción como acto de comunicación.

Nida y Taber (1969) como se cita en Hurtado (2001) sobre la traducción afirman: “consiste en reproducir, mediante una equivalencia natural y exacta, el mensaje de la lengua original en la lengua receptora” (p. 29). Mientras tanto Hatim y Mason (1990) como se cita en Hurtado (2001) plantean lo siguiente: “un proceso comunicativo que tiene lugar en un contexto social” (p. 13). Por otra parte Reiss y Vermeer (1984) como se cita en Hurtado (2001) remarcan que: “el principio dominante de toda traslación es su finalidad” (p. 13). Por último, Nord (1988/1991) como se cita en Hurtado (2001) define a la traducción como “un acto comunicativo donde la funcionalidad o el propósito comunicativo es de donde parte” (p. 13). Estas perspectivas se basan en que la traducción es un acto de comunicación, señalando así la importancia que yace el contexto sociocultural y su finalidad.

2.1.2.4. La traducción como proceso.

Vázquez-Ayora (1977) la define como: “el procedimiento traductivo consiste en analizar la expresión del texto de Lengua Original en términos de oraciones prenucleares, trasladar las oraciones prenucleares de Lengua Término y, finalmente, transformar estas estructuras de Lengua Término en expresiones estilísticamente apropiadas” (p. 50). Mientras tanto Bell (1991) hace una distinción en tres sentidos respecto al término de traducción, tomando en cuenta al proceso, al producto y al concepto como se puede apreciar en su definición:

... de hecho, la palabra tiene tres significados diferentes. Puede referirse a: 1) el traducir, el proceso (traducir, la actividad más que el objeto tangible); 2) una traducción, el producto que resulta del proceso de traducir como el producto del proceso (p. 13).

Después de haber hecho un repaso de las definiciones por parte de diversos autores, a continuación, se presenta la definición propuesta por Hurtado (2001): “Un proceso interpretativo y comunicativo consistente en la reformulación de un texto con los medios de otra lengua que se desarrolla en un contexto social y con una finalidad determinada” (p. 41). Con esta definición se propicia la importancia del análisis de los mecanismos de actualización textual, pero no solo a nivel interno, es decir de texto a texto, sino también con las relaciones externas, tales como

espacio, tiempo, el receptor y la finalidad de la traducción, así como las competencias y los procesos mentales implicados.

2.2. Competencia Traductora

La característica principal que distingue al traductor de cualquier individuo que habla más de un solo idioma, es precisamente la llamada competencia traductora o competencia del traductor, por lo que cuando hablamos de un individuo que posee competencia lingüística, habría que recordar la distinción que establece Chomsky (1965, p. 4), quien considera que la competencia lingüística es el conocimiento de la propia lengua del hablante, mientras que la actuación lingüística se refiere al uso real de la lengua en situaciones concretas.

Respecto a la definición de esta competencia, se destacan las siguientes definiciones de diferentes autores. Esta se refiere a aquella que capacita al traductor para realizar operaciones cognitivas necesarias para desarrollar el proceso traductor, esta competencia como bien lo expresa Hurtado (2001), lo identifica (al traductor) y distingue de aquella persona no traductora. La definición que propone Hurtado (2001) es: “Habilidad de saber traducir” (p. 385). Por otro lado, Bell (1991) lo define como “conocimientos y habilidades que el traductor debe poseer para llevar a cabo la traducción” (p. 43). La tercera definición que se presenta, corre a cargo del grupo PACTE (2001, por sus siglas en catalán) encabezado por la investigadora Hurtado Albir, quienes la definen dentro de sus presupuestos teóricos como: “el sistema subyacente de conocimientos, habilidades y aptitudes necesarios para traducir” (p. 39).

A continuación, se presenta el diagrama del modelo holístico de la competencia traductora propuesto por el grupo PACTE (2001), una de las propuestas más significativas; a la cual llegaron después de un estudio empírico-experimental. Son cuatro preceptos teóricos que fundamentan y complementan la definición de competencia traductora (CT). Estas incluyen con base en PACTE (2003): “1) La CT es cualitativamente distinta a la competencia bilingüe, 2) la CT tiene componentes declarativos y operativos, siendo un conocimiento básicamente operativo y 3) la CT está formada por un conjunto de subcompetencias, en las que existen relaciones, jerarquías y variaciones” (p. 58).

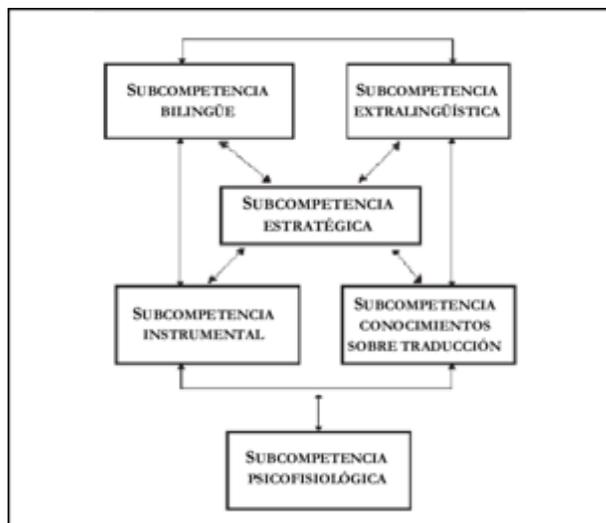


Fig. 1. Modelo de adquisición de la competencia traductora (PACTE, 2003, p. 60).

En el modelo de la adquisición de la competencia traductora, las subcompetencias se interrelacionan y compensan, dando paso a jerarquías y variaciones dependiendo de si la traducción es directa o inversa, la combinación lingüística, la especialidad y por último el contexto de adquisición.

2.3. Clases, Métodos y Técnicas de Traducción

Primeramente, será necesario distinguir entre métodos, técnicas y estrategias de traducción. Dicha distinción Hurtado (2001) las considera de la siguiente manera:

el método traductor supone el desarrollo de un proceso traductor determinado regulado por unos principios en función del objetivo del traductor; el método tiene por consiguiente un carácter supraindividual y consciente (aunque a veces puede ser inconsciente). La técnica de traducción es la aplicación concreta visible en el resultado, que afecta a zonas menores del texto [...] y la estrategia es de carácter individual y procesual, y consiste en los mecanismos utilizados por el traductor para resolver los problemas más encontrados en el desarrollo del proceso traductor en función de sus necesidades específicas (p. 249-250).

2.3.1. Clases de traducción.

En cuanto a la naturaleza del proceso traductor pueden producirse dos clases de cambios, como se había mencionado previamente el primero va en función del proceso traductor y su grado de configuración en el individuo, mientras que el segundo corresponde a la dirección de proceso traductor.

2.3.1.1. Según la función y la configuración del proceso en el individuo.

Dentro de esta categoría se encuentran la traducción natural, la traducción profesional, aprendizaje de la traducción profesional, la traducción pedagógica, la traducción interiorizada, y por último la traducción explicativa, Hurtado (2001) separa las últimas cuatro considerándolas como traducción utilitaria o instrumental. Ahora bien en cuanto a las definiciones de cada una, Harris y Sherwood (1978) como se cita en Hurtado(2001) consideran la traducción natural como: “la habilidad innata y rudimentaria de mediación entre dos hablantes plurilingües” (p. 55), mientras que Klaudy (2003) como se cita en Soto (2016) nombra a la traducción profesional como “ traducción real”, explicando que el texto traducido no es una herramienta, sino más bien, resulta ser el verdadero propósito del proceso, es decir el fin en sí mismo. Mientras que el aprendizaje de la traducción profesional como la nombra Hurtado Albir (2001) y llamada Enseñanza de la traducción profesional por Delisle (1998) como se cita en Salgueiro (2013) coinciden en que la finalidad de esta es aprender a traducir e incorporarse al mercado laboral de la traducción profesional, pero esta formación le dotará de habilidades específicas (competencia traductora) en el manejo de herramientas tecnológicas, diccionarios especializados, bases terminológicas, búsqueda documental entre otras. Es necesario precisar que a partir de la anterior clase de traducción todas se dan en las aulas, ya sea de manera separada o bien podrían incluir más de una.

En el caso de la traducción pedagógica, Hurtado (2001) la define como aquella que se aplica en la enseñanza de lenguas y cuya finalidad es el perfeccionamiento lingüístico, es decir se centra en la lengua. De igual forma Vermes (2010) y Klaudy (2003) como se cita en Soto (2016) la considera como se había mencionado previamente; traducción instrumental, ya que el texto traducido actúa como una herramienta para mejorar el dominio de la lengua extranjera del estudiante, por lo que la traducción resulta ser un medio para concienciar, practicar o evaluar el

conocimiento lingüístico. Y es en este mismo medio, donde sucede la traducción interiorizada que no es más que la traducción espontánea e inconsciente que se efectúa con la lengua materna cuando el estudiante está en proceso de aprendizaje de una lengua extranjera (Hurtado, 2001), sobre todo en los inicios, pero que desaparece con el tiempo. Lo que coincide con De Arriba García (1996) como se cita en Soto (2016) cuando dice que los estudiantes procesan información inconscientemente a través de procesos cognitivos que implican la traducción materna, inevitable y que es común que sea obviada por el profesor. Por último, la traducción explicativa se refiere al uso de la traducción como recurso para tener acceso al significado de un elemento de otra lengua (Hurtado, 2001) y gira en torno a una finalidad didáctica, especialmente en los inicios de la enseñanza de una lengua extranjera, y es el profesor en este caso, quien recurre a ello (Soto, 2016).

2.3.1.2. Según la dirección del proceso.

La segunda clasificación que se da según la dirección, comprende la traducción directa e inversa. La primera se le conoce como la “verdadera traducción” o “real” como la considera Klaudy (2003) como se cita en Soto (2016), pues es la hacia la lengua materna, donde se da la re expresión en la lengua propia del que traduce (Hurtado Albir,2001). Y es justo eso que la hace diferente a la traducción inversa, que es donde se traduce a una lengua extranjera, por lo que el proceso es más complejo y requiere que el traductor desarrollo habilidades y estrategias específicas.

La traducción inversa fue utilizada en el presente estudio y se presenta a través del producto de la investigación, en este sentido por la naturaleza de la traducción inversa al ser a una lengua que no es la propia se presentan situaciones por lo que el proceso se podría ver bloqueado por falta de recursos que para subsanarlos el traductor tendrá que recurrir al desarrollo de habilidades y estrategias específicas tales como uso de la documentación, utilización de textos paralelos, entre otros.

El mercado de este tipo de traducción resulta reducido de acuerdo con lo que menciona Beeby (1996) como se cita en Hurtado (2001) nos habla de que hay dos tipos: los estandarizados (textos relacionados con el comercio exterior o administración pública, técnica y científica), así como la interpretación de enlace. Las clases de traducción son de acuerdo a Hurtado (2001):

la traducción natural, la traducción profesional, el aprendizaje de la traducción, la traducción pedagógica, la traducción interiorizada, la traducción explicativa, la traducción directa y la traducción inversa. Todos ellos dependen del individuo y comportan una configuración diferente del proceso traductor (p. 52).

2.3.2. Métodos de traducción.

La clasificación de los métodos de traducción se efectúa en relación con los objetivos diferentes que llevan al desarrollo de procesos traductores diferentes, por lo tanto, existen métodos para cada finalidad traductora. Hurtado Albir (2001, p. 54) presenta la siguiente clasificación:

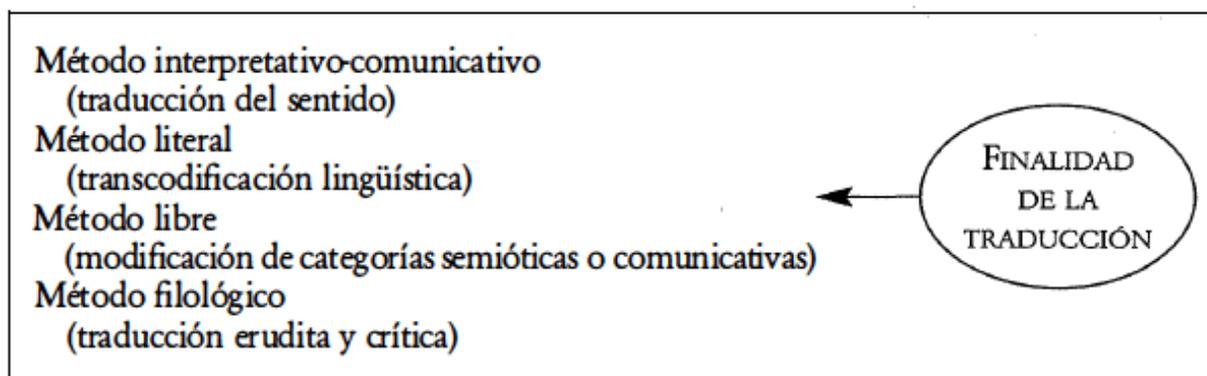


Fig. 2. Principales métodos de traducción (Hurtado, 2001, p. 54).

Se entiende entonces que el método traductor es el desarrollo de un proceso traductor que será regulado en función del objetivo que el traductor persiga.

2.3.3. Técnicas de traducción.

Como previamente se definió la técnica de traducción, a continuación, se presentan en una tabla la clasificación y en qué consiste cada una desde la definición de varios autores, toda vez que a lo largo del proceso traductológico el traductor recurrirá a ellas para cumplir con las especificaciones del encargo de traducción.

Tabla 1

Compilación de técnicas de traducción.

Adaptación	Se reemplaza un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora.
Amplificación	Procedimiento por el cual en LM se emplean más lexemas y morfemas que en LO para expresar la misma idea.
Calco	Se traduce literalmente una palabra o sintagma extranjero; puede ser léxico y estructural.
Compensación	Esto ocurre cuando se pierde el significado, sonido-efecto, metáfora o efecto pragmático en una parte del enunciado, se compensa en otra parte, o en un enunciado contiguo.
Generalización	Se utiliza un término más general o neutro.
Modulación	El cambio del criterio del mensaje de LO al criterio de LT atendiendo a la consideración básica del genio de la lengua.
Préstamo	Se integra una palabra o expresión de otra lengua tal cual. Puede ser puro o naturalizado.
Sustitución	Se cambian elementos lingüísticos por paralingüísticos (entonación, gestos), o viceversa. Sobre todo utilizado en interpretación.
Traducción literal	Cuando entre dos lenguas existe una correspondencia precisa de “estructura” y de “significación” y la equivalencia se cumple monema por monema.
Transposición	Es un procedimiento de la traducción que incurre en un cambio gramatical de la LO a la LM.
Descripción	Se reemplaza un término o expresión por la descripción de su forma y/o función.

Fuente: Elaboración propia con base en Hurtado Albir (2001), Newmark (1988) y Vázquez-Ayora (1977).

El traductor recurrirá a las técnicas cuando se encuentre con dificultades durante el proceso traductor, entonces recurrirá a las estrategias traductorales para encontrar solución a las unidades de traducción; en esa solución se verá plasmada la técnica en particular (Hurtado, 2001).

2.4. Textos paralelos

El corpus paralelo al que se refiere Baker (1995) como se cita en Hurtado (2001), se integra por textos en una lengua y sus correspondientes traducciones en otra lengua, es decir se refiere a textos equivalentes. Como se mencionó previamente, en el caso particular de esta investigación será necesario tanto la documentación como la utilización de textos paralelos.

Para Nord (2018) los textos escritos u orales en determinada cultura forman un repertorio textual, este repertorio cultural a su vez tiene una relación intertextual con los demás (intertextualidad), en dichas relaciones se observan relaciones de género, cronológicas y de registro o funcional específico. Ahora bien, en lo que respecta a estos textos, Nord (2018) define el texto paralelo como: “textos auténticos, no traducidos, elegidos de entre los textos del repertorio textual de la cultura meta porque representan el género al que se debe ajustarse el texto meta” (p. 9). Lo que propone a partir de su modelo funcionalista es la intertextualidad como herramienta en el proceso traslativo, esto significa que el recurso de los textos paralelos en la LM (lengua meta) se usarán como representantes del perfil del TM (texto meta), por lo tanto, los posibles problemas de traducción que se pudieran presentar serán abordados a partir de estos representantes. Cuando se habla del perfil del TM, nos referimos al perfil que se desprende de los requisitos que a su vez dependen del objetivo que debe cumplir el TM, ese perfil o escopo guía las decisiones que toma el traductor, dicho escopo se le llama encargo de traducción dentro de la práctica profesional (Nord, 2012, p. 46).

2.5. El turismo y el museo

Actualmente el turismo es una de las actividades más representativas en la economía mexicana. En México el turismo representa el 8.7 % de la aportación en el PIB (Producto Interno Bruto) Nacional, cuya participación es importante porque contribuye a la economía nacional, es decir gastos efectuados por visitantes extranjeros que significa ingreso como actividad principal por encima de la actividad de construcción de acuerdo con datos del portal del Sistema Nacional de Información Estadística y Geográfica de Turismo, análisis integral de turismo DATATUR-SECTUR (2017). Los visitantes extranjeros que visitaron México provenientes de países como Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Argentina y Colombia correspondió a un total de 32.1 millones en 2015 y de 35 millones en 2016, lo que en ingresos significó un total de 17, 734

millones de dólares y 19, 571 millones de dólares respectivamente. Precisamente el año pasado se posicionó como el más competitivo en América Latina de acuerdo con El Economista (2017), porque para el año 2017, nuestro país llegó al lugar en el Índice de Competitividad de Viajes y Turismo, elaborado por el Foro Económico Mundial (WEF, por sus siglas en inglés) entre 136 países. Dentro de América Latina superó a Brasil, Panamá, Costa Rica y Argentina.

De acuerdo con las estadísticas de la Secretaría de Turismo SECTUR Chiapas (2018) el estado de Chiapas recibió 758,505 visitantes extranjeros de enero a diciembre de 2017 procedentes de Estados Unidos, Argentina, Francia, Guatemala y Alemania, obteniendo una derrama económica de \$22,097 millones de pesos.

Para McIntosh y Gupta (1989) como se cita en Lage y Milone (2008) el turismo cultural se refiere a:

El turismo cultural involucra todos los aspectos involucrados en la realización de los viajes, a través de los cuales los individuos conocen de forma más cercana, la vida y pensamiento de otras personas. La curiosidad natural de los hombres por el mundo, por sus pueblos y sus culturas representa uno de los principales motivos para viajar. Desde las grandes ciudades hasta los pueblos pequeños, las culturas representan contrastes marcados y se vuelven grandes atractivos para los turistas. De esa manera el turismo puede considerarse como un instrumento importante para la promoción de las relaciones culturales y la cooperación internacional entre los pueblos (p. 19).

Uno de los principales atractivos de la capital chiapaneca son los museos por su gran valor histórico y patrimonial, así como el zoológico regional de acuerdo con SECTUR Chiapas (2018). Generalmente, algunos de estos museos cuentan con los servicios en otro idioma además del español para así satisfacer la demanda extranjera, pero es posible encontrarse tanto con lugares donde hay guías no especializados o con poca capacitación, como también con textos que son carentes en el idioma extranjero. Por último como es el caso del Museo del Café, que no cuenta con fichas descriptivas en el idioma inglés, sino solo fichas en español.

Debido a la globalización, el turismo ha recobrado mayor importancia no solo para la economía del país sino para el desarrollo cultural del país ya que puede ser considerado como un agente de cambio, fomentando así la preservación y renovación del patrimonio material e inmaterial de los países. La importancia de contar con este tipo de espacios, queda confirmado por Valdés (1999) quien expresa:

Uno de los aspectos que caracteriza al Museo es la exhibición pública de los objetos que colecciona, habitualmente originales, e interesantes por una u otra razón. La exposición es un método eficaz de su difusión cultural, el medio de comunicación característico del Museo (p. 191).

Concibiendo el turismo cultural como una forma de descubrimiento y redescubrimiento de los sitios culturales y de los monumentos, propiciando un efecto positivo en la medida en que se contribuya a mantenerlos con vida, contribuyendo así al desarrollo turístico e incremento de la economía favoreciendo de manera paralela el arraigo de la población local con lo propio (identidad).

2.6. Caficultura en Chiapas

Después del maíz no existe otro cultivo de tal importancia cultural, económica, social y política en la historia nacional como lo es el café; su llegada se da en el siglo XVIII traído desde las Antillas por productores adinerados que comenzaron a producirlo en grandes plantaciones en haciendas o fincas ubicadas principalmente en los estados de Veracruz y Oaxaca (Pérez-Grovas, 2013). Ya para el año 1847 finqueros alemanes e italianos—muchos de ellos con previa experiencia del cultivo en Guatemala—se establecieron a lo largo de la región del Soconusco de Chiapas, en estas fincas en su mayoría requerían de mano de obra barata proporcionada por lo que recurrían a los mayas de las comunidades tradicionales de los Altos de Chiapas.

Tiempo después llegarían las prometidas reformas de la revolución, es entonces cuando la producción indígena cafetalera da inicio cuando algunos peones de las fincas deciden robarse semillas para plantarlas en sus huertas junto con otros cultivos de autoconsumo, es hasta entonces cuando se llegaron a observar empinadas laderas y lomeríos de las regiones de los Altos, la Selva y el norte del estado de Chiapas (Pérez-Grovas, 1998). Años después, para ser exactos en 1947 el gobierno crea el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ) para promover y controlar la producción y venta del café. La asistencia técnica, la investigación y el financiamiento rindió frutos en la producción y venta del aromático, pero a raíz de las imposiciones en el uso de fertilizantes químicos de dicho instituto durante la Revolución Verde, los pequeños productores dieron inicio a sus primeros acercamientos al desarrollo de producción orgánica del café, con esto estarían produciendo y al mismo tiempo conservando el medio ambiente.

México produce entre 3 a 6 % del café mundial, sin embargo, la principal diferencia con los demás países productores es que el café en México es producido principalmente por campesinos: 90 % del café nacional lo cultivan productores con menos de cinco hectáreas y de este, 66% proviene de pequeños agricultores que cuentan con menos de dos hectáreas. Tanto así que de acuerdo con Moguel y Toledo (1996) como se cita en Pérez-Grovas (2013) analistas se refieren a modelo de cultivo cafetalero como: “el sistema indígena de producción de café” (p.194). Lo que destaca realmente de esta actividad agrícola es el papel del café como cultivo comercial en la economía de las familias campesinas, las carencias en infraestructura básica (social y productiva) y un fuerte espíritu comunitario que inspira todas las actividades productivas y organizativas (Santoyo, 1995).

Con base en la información presentada se puede observar el impacto y la importancia del sector cafecultor en Chiapas, siendo beneficiado cierto grupo minoritario quienes dependen de la actividad agrícola del cultivo café representando entonces el sector primario de la industria del café hasta llegar a los consumidores finales que son quienes degustarán del producto final servido en una taza de café, promoviendo así la caficultura y al mismo tiempo generando un ingreso al estado.

2.7. Museo del Café

A finales del 2008, el inmueble que actualmente ocupa el Museo del Café en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, se rescata y da inicio su rehabilitación, esta casona que fuera donada al Gobierno del Estado de Chiapas en 1934 por el Dr. Grajales Ramos, fungió como el Museo de Arqueología e Historia (Museo del Café, 2018). Para agosto de 2009 la fachada original se restauró y quedó lista para albergar el Museo del Café de Chiapas inaugurado ese mismo mes, dicho inmueble se encuentra registrado dentro del Catálogo Nacional de Monumentos Históricos Inmuebles del estado de Chiapas, por el Instituto Nacional de Antropología e Historia.

El museo alberga un total de 3 salas de exhibiciones permanentes, una sala de exposiciones temáticas, una sala audiovisual “Senderos del Café” y un laboratorio de catación y barismo. Los servicios con que cuenta son: visitas guiadas, ciclos de cine-café, rondas literarias de café y poesía, eventos culturales, biblioteca temática, exhibición y venta de café. También

ofrecen capacitación a través de cursos especializados con temática de café, talleres de catación y barismo y preparación bebidas a base de café.

Dentro de los objetivos que son visibles en el tríptico del museo se aprecia su interés por promover la responsabilidad y conciencia de la sociedad civil acerca de la importancia del cultivo de este aromático en el estado (Museo del Café, 2018), además de fortalecer el posicionamiento del café chiapaneco en mercados internaciones, recuperar la identidad cafeticultora e incrementar el consumo interno del café chiapaneco. El museo tiene como visión:

ser el museo especializado más representativo a nivel nacional en el cultivo del café, con la capacidad de generar sinergia necesaria para vincularse a redes de museos similares en el mundo y ofrecer información, que contribuya a consolidar una conciencia social más responsable y fomentar la lealtad al consumo del café chiapaneco (Museo del Café, 2018).

2.8. Modelo funcionalista de Nord

Partiendo del principio fundamental de la teoría del escopo formulado por Nord (2009) afirma que: “el objetivo comunicativo determina los métodos traslativos” (p. 219), Nord nos explica a grandes rasgos que esa fórmula equivale a “El fin justifica los medios”, es decir que aplicado de una manera radical este concepto funcionalista entonces será justificado cualquier objetivo para la traducción de un texto base. Por tanto, su propio modelo funcionalista resulta ser “una especie de compromiso entre el concepto tradicional basado en la equivalencia y el concepto funcionalista radical” (Nord, 2009, p. 219). Es así como a través de la combinación de esos modelos su propuesta se basa en establecer “principios orientados a la funcionalidad (idoneidad del texto para un determinado fin) y la lealtad (el respeto a las intenciones y expectativas de las personas involucradas en el acto traslativo)” (Nord, 2009, p. 219); dejando claro que con el término lealtad no se refiere a que el traductor siempre tendrá que hacer lo que los otros esperan, sino por el contrario tendrá que negociar el encargo con el cliente (si este fuera en contra de su lealtad para con los receptores) o bien que explique y justifique sus estrategias traductoras a los receptores del texto meta, si estas son distintas de lo que ellos esperan.

Dentro de su propuesta funcionalista, Nord (2012) desarrolla un modelo para que se lleve a cabo el proceso traslativo y la denomina como el modelo circular como se muestra en la (Fig. 3). Nord (2012) señala que el proceso no es lineal, sino circular, esto porque:

contiene un número de movimientos circulares menores de retroalimentación que se relacionan con la situación base con el TB, la situación meta con el TM, los diversos tipos del análisis entre sí, así como el análisis del TB con la síntesis del TM (p. 47).



Fig. 3. Proceso traslativo (Nord, 2012, p. 47).

El modelo circular, el proceso traslativo da inicio una vez que el iniciador ha fijado el escopo del TM. A continuación se describen los pasos: 1) análisis del encargo de traducción, se refiere a los factores que determinan la función del TM en una determinada situación meta SIT_{TM}) el análisis del texto base el cual se divide en a) control de la compatibilidad del encargo con la oferta de información del TB y b) un análisis detallado y exhaustivo en todos los niveles textuales que cumpla las exigencias del encargo, 3) transferir los elementos seleccionados del TB a la lengua y cultura meta, adaptándolos, en caso de ser necesario, a las exigencias de la situación meta y por último el 4) la redacción final del texto meta; cerrando así el círculo. Si el traductor logra producir un texto funcional de acuerdo con las necesidades del iniciador, el texto meta será congruente con el escopo formulado en el encargo traslativo.

El primer paso corresponde al análisis del encargo de traducción, esto significa que el encargo especifique de manera detallada cierta información o bien solicitarla al cliente, sin embargo, no es necesario que esté de manera detallada pues se puede recurrir a inferir a través de otros factores que se analizan en el segundo paso. El análisis textual del texto base (TB) corresponde al segundo paso del modelo circular, estos se refieren a los factores extratextuales e intratextuales, que son interdependientes y que están relacionados entre sí. En el tercer paso, es decir después del análisis del TB, “el traductor ya es capaz de transferir los elementos seleccionados del TB a la lengua y cultura meta” (Nord, 2012, p. 47) adaptándolos en caso de que así se requiera a las exigencias de la situación meta. Los factores extratextuales incluyen los siguientes elementos: el emisor, la intención, receptor, medio o canal, lugar, tiempo, motivo y función. Mientras que los factores intratextuales están determinados por los factores externos, ya que estos influyen de modo decisivo en la estructura formal del texto, estos son: el tema, el contenido, presuposiciones, composición, elementos no verbales, léxico, sintaxis, suprasegmentales, y por último el efecto comunicativo que incluye el efecto. Para cerrar el ciclo, el quinto paso corresponde a la redacción final del texto meta, en esta fase si el traductor logró producir un texto funcional con base en las necesidades del iniciador (cliente), entonces el texto será congruente con el escopo formulado en el encargo traslativo (Nord, 2012, p.48).

2.8.1. Las funciones comunicativas en textos y traducciones.

Las funciones comunicativas corresponde a lo que Nord (2009) denomina como *modelo cuatrifuncional*, este modelo propuesto se basa en las funciones lingüísticas del modelo *órganon* de Bühler (1934) que: “representa un emisor y un receptor, quienes mediante un signo se comunican sobre un objeto de referencia” (Nord, 2009, p. 221) pero a diferencia de este el modelo cuatrifuncional de Nord se distingue una cuarta función básica del lenguaje siendo las siguientes: fática, referencial, expresiva y apelativa.

La función *fática* se refiere al primer encuentro entre el emisor y el receptor, es decir esta función “está pensada para abrir, mantener abierto o cerrar ese contacto con el emisor” (Nord, 2018, p. 52), entonces en la convencionalidad de los medios lingüísticos, no lingüísticos y paralingüísticos que se emplean en determinadas situaciones tales como el saludar o despedirse de personas que no se conocen; por lo que la función fática dependerá en gran medida de las

formas empleadas influyendo en el interés del receptor de continuar o no leyendo el texto si resulta de su interés o no por la forma en que este se presenta.

La función *expresiva* se refiere a la actitud del emisor con respecto de los objetos y fenómenos del mundo, entonces es por eso que dependerá del emisor: por ejemplo, si el emisor expresa sus sentimientos o emociones subjetivas se estaría hablando de una subfunción emotiva, o si se está dando una valoración entonces la subfunción sería evaluativa de modo que “la expresividad del texto tiene que ser interpretada según el sistema valorativo de la cultura base” (Nord, 2018, p.55).

La función *referencial* se refiere al objeto de la comunicación pudiendo ser estos fenómenos del mundo o hasta ficticios, “La función referencial se verbaliza sobre todo mediante el valor denotativo de los elementos léxicos presentes en el texto” (Nord, 2018, p. 53); esto hace alusión a referencias que se presuponen ya son conocidas por el receptor, pero es evidente que eso dependerá de la comprensibilidad del texto, además se considera importante ya que podría poner en peligro esta función cuando los receptores de la cultura base (CB) y cultura meta (CM) no comparten la misma cantidad de conocimientos previos sobre los objetos.

La función *apelativa* que Reiss (1994) clasificó como operativa está dirigida a la sensibilidad del receptor o a su disposición a actuar, “está pensada para incitar al receptor a reaccionar de una forma determinada” (Nord, 2018, p. 55). Algunos ejemplos claros sobre esta función serían: si queremos persuadir a alguien a hacer algo o compartir determinado punto de vista entonces estamos apelando a su sensibilidad, pero si queremos que alguien compre un producto determinado, apelamos a sus necesidades reales o imaginarias mediante la descripción de aquellas cualidades del producto que suponen in valor positivo. Por lo tanto, en un texto esta función puede ser muy explícita por medio de imperativos o preguntas retóricas, pero de igual manera recurriendo a formas lingüísticas o estilísticas aparentemente referenciales.

Partiendo de la premisa de que una traducción es un texto destinado para funcionar para un determinado público y como tal puede ser pensado para cumplir diferentes funciones comunicativas, Nord (2018) propone dos tipologías del proceso de traducción: el primero tiene como finalidad producir en la lengua meta una especie de *documento* (de ciertos aspectos), es decir, una interacción comunicativa entre el emisor y un receptor de la cultura base bajo

condiciones de esta cultura, utilizando el texto base. El segundo tipo está destinado a producir en lengua meta un *instrumento* para una “nueva interacción comunicativa entre el emisor de la cultura base y un público localizado en la cultura meta bajo condiciones de la cultura meta, utilizando (algunos aspectos de) un texto en lengua base como fuente de material informativo” (Nord, 2018, p. 61). Entonces la primera es una traducción-documento (Tabla 2), mientras la segunda corresponde a una traducción-instrumento (Tabla 3).

Tabla 2.

Formas de traducción-documento.

Función del proceso traslativo	Producir un documento sobre una interacción comunicativa realizada en la cultura base para los lectores de la cultura meta			
Función del texto meta	Función metatextual			
Tipo de traducción	TRADUCCIÓN-DOCUMENTO			
Forma de traducción	traducción interlineal	traducción literal	traducción filológica	traducción exotizante
Finalidad de la traducción	reproducción del sistema de la lengua base	reproducción de la forma del texto base	reproducción de forma y contenido del texto base	reproducción de forma, contenido y situación del TB
Enfoque del proceso de Traducción	Estructuras léxicas y gramaticales de la lengua base	unidades léxicas del texto base	unidades sintácticas del texto base	unidades textuales del texto base
Ejemplos	Lingüística Contrastiva	citas literales en textos periodísticos	obras de la antigüedad clásica	prosa literaria contemporánea

Fuente: Nord (2009).

Tabla 4.

Las formas de traducción-instrumento.

Función del proceso de traducción	Producir un instrumento para una interacción comunicativa en la cultura meta modelado a base de una interacción comunicativa que tuvo lugar en la cultura de partida		
Función del texto meta	Funciones referencial, expresiva, apelativa, fática y sus respectivas sub-funciones		
Tipo de traducción	TRADUCCIÓN-INSTRUMENTO		
Forma de traducción	traducción equifuncional	traducción heterofuncional	traducción homóloga
Finalidad de la traducción	Efectuar las funciones del texto base para el lector meta	Efectuar funciones parecidas a las del texto base	Lograr un efecto homólogo al del texto base
Enfoque de la traducción	unidades funcionales del texto base	las funciones transmisibles del texto base	el grado de originalidad del texto base
Ejemplos	instrucciones para el uso de un aparato	El <i>Quijote</i> traducido para un público infantil	Poesía traducida por un poeta de la cultura meta

Fuente: Nord (2009).

Capítulo III. Metodología

La metodología empleada a lo largo del trabajo fue investigación documental, un estudio de carácter cualitativo con enfoque empírico en procesos de traducción. Este estudio fue guiado por la teoría del funcionalismo, tomando el modelo de Nord (2012) sobre los factores de análisis pretraslativo en el encargo de traducción.

La muestra, en este caso se refiere al texto base TB en español corresponde a fichas descriptivas del Museo del Café que forman parte de un material interactivo integrado por videos cortos, fotografías a colores, diagramas y textos cortos que abordan los beneficios del café, su composición química, así como la cadena de producción, cuya extensión corresponde a 9 cuartillas. Es importante destacar que las razones que llevaron a la selección de la muestra dentro del todo el compendio del museo, fue a que representa de manera resumida los beneficios y propiedades del café, su composición química y la cadena productiva del café, curiosamente este material se encuentra exhibido en la tercera sala del museo, propiamente es el último material con el cual los visitantes interactúan. Y retomando en cuenta la finalidad de promocionar la caficultura, resulta material clave para dejar un gran impacto en los visitantes extranjeros, en este caso en el TM en lengua franca inglés.

A continuación, se describen las actividades desarrolladas durante esta etapa: primeramente, la recolección de datos, en este estudio serán las cédulas descriptivas del museo. Tomando ventaja de la nobleza que representa la metodología de un estudio de carácter cualitativo, el proceso a seguir será tomando en cuenta la propuesta que ofrecen (Hernández, et al. 2014). Incluyendo en el proceso de recolección y análisis de los datos: la confirmación de la muestra, recolección de los datos cualitativos pertinentes, análisis de los datos y por último la generación de descripciones y narrativas.

3.1. Recolección y Análisis de Datos en la Investigación Cualitativa

Es esta etapa es donde ocurren prácticamente de manera paralela la recolección de datos, el muestreo y el análisis de datos. Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014) hace hincapié en lo siguiente: “El proceso cualitativo no es lineal ni lleva una secuencia como el proceso cuantitativo” (p. 395). Lo que significa que las actividades que se llevan a cabo para alcanzar los objetivos de la investigación se yuxtaponen, teniendo una naturaleza iterativa.

En lo que corresponde al presente trabajo de investigación, durante la recolección de datos quien lo ejecuta es el propio investigador, apoyándose de herramientas como anotaciones, observación y documentos, en este caso propiamente se enfoca en el compendio del museo, incluyendo cédulas descriptivas, folletos, información digitalizada, fotografía y vídeos.

Posteriormente, se realizó el análisis de datos, iniciando esta con la estructuración de los datos, es decir a la organización de la información recolectada y la transcripción de ese material. En esta etapa de la investigación se llevó a cabo categorizando el material en sus diversas presentaciones (multimedia, fichas descriptivas, información contenida en lonas y en mamparas) para su posterior transcripción. A continuación, se presenta una tabla condensando todo el acervo del museo.

Tabla 4.

Compendio del acervo del Museo del Café de Tuxtla Gutiérrez.

Tipo de fichas descriptivas	Pasillo, patio y laboratorio de catación	Sala 1	Sala 2	Sala 3
Cédula (mampara)	6	3	6	3
Lona	6	2	4	6
Ficha descriptiva objeto o escena	5	5	4	10
Interactivo	0	0	1	1
Infográfico	1	2	1	0
Total	18	12	16	20

Fuente: Elaboración propia con base en el Museo del Café (2018).

3.1.1. La muestra u objeto de estudio.

Después de la transcripción se seleccionó el material a analizar, en este sentido se seleccionó el material multimedia interactivo, el cual integra texto, fotografía y videos cortos. La razón de optar por este material, se debe a que en cierta forma ofrece un panorama y representa aún más datos sobre la caficultura, además porque resulta por orden de importancia la mejor opción para tenerlo en la versión en inglés, puesto que únicamente el museo anexaría la información a su programa ya diseñado previamente. Como los datos fueron recabados a través de fotografías, se procedió a realizar la transcripción de la muestra, resultando un total de 1402 palabras en español, en tipo de letra Times New Roman tamaño 12; equivalente a 7 cuartillas.

Dentro de los pasos que forman el eje rector de esta investigación y apoyado de la teoría de Escopo, desarrollada por Vermeer y Reiss (1984) como se cita en Nord (2012), el cual nos habla de la importancia de la finalidad de la traducción. Propiamente para este estudio, se retomó esa teoría bajo la corriente del modelo de análisis pretraslativo que ofrece Nord (2012), siguiendo este modelo propuesto se toman en cuenta previo a la traducción de las cédulas descriptivas los factores extratextuales e intratextuales. Los primeros se refieren al emisor, la intención, el medio, el lugar, el tiempo, el motivo y la función textual del mismo. Mientras que los intratextuales incluyen ocho factores: tema, contenido, presuposiciones, composición, elementos no verbales, léxico, sintaxis y características suprasegmentales.

3.1.2. El encargo de traducción.

A continuación, se presenta la información que todo encargo de traducción debe tener de acuerdo a lo que nos propone el modelo funcionalista de Nord (2018, p. 76): información (explícita o implícita) acerca de la función deseada del TM, los destinatarios del TM, el momento y lugar (supuesto) de recepción del TM, el medio por el cual será transmitido el TM, y en su caso, la motivación de la producción o recepción del texto.

Tabla 5

Encargo de traducción

<ul style="list-style-type: none"> • ¿Quién? El Museo del Café • ¿Cuándo? Quieren publicar a finales de agosto. • ¿Por qué medio? Material multimedia. • Sobre ¿qué tema? El café. • Y ¿qué contenido? Composición química, beneficios y propiedades, así como la industrialización del café. • ¿Para quién? Dirigido a visitantes internacionales angloparlantes. • ¿Para qué? Informar, fomentar sobre este aromático e incrementar el consumo del café chiapaneco. • ¿Dónde? Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
--

Fuente: Elaboración propia con base en el Museo del Café (2018).

Datos sobre el encargo de traducción tomando en cuenta lo propuesto por Nord (2018) que corresponde a la traducción de fichas descriptivas del Museo del Café por un traductor en formación residiendo en Tijuana, B.C., México.

3.1.3. Factores pretraslativos del texto base.

El texto analizado y el cual será traducido al inglés corresponde a las fichas descriptivas del Museo del Café, de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. En específico hablamos de material multimedia interactivo que se exhibe en una de las tres salas del museo. La versión de este texto se produjo en la Ciudad de Tuxtla Gutiérrez en noviembre de 2013, justo cuatro años después de ser abierta al público.

3.1.3.1. Factores extratextuales.

Emisor. El Museo del café, perteneciente al CONECULTA (Consejo Estatal para la Cultura y el Arte).

Intención del emisor. Referencial: información sobre el acervo museográfico sobre beneficios del café, composición química y la cadena productiva del café.

Apelativa. Difusión y promoción de la cultura del café chiapaneco, sensibilizar sobre el valor del producto y el trabajo de los productores.

Receptor. Visitantes nacionales y extranjeros (turistas) hispanohablantes quienes se interesen por la cultura del café en el estado. De igual forma, profesionales dentro de la industria del café, como por ejemplo exportadores.

Medio o canal. Multimedia e interactivo: fotos, videos cortos, textos cortos, diagramas y gráficas tipo pastel. Tamaño de letra se desconoce, pero la transcripción del texto contiene 1402 palabras en español, en tipo de letra Times New Roman tamaño 12; equivalente a 7 cuartillas.

Lugar. Museo del Café de Tuxtla Gutiérrez.

Tiempo. Noviembre de 2013.

Motivo. Reapertura del Museo del Café, inaugurando sala 3.

Función. Igual que la intención.

3.1.3.2. Factores intratextuales

Tema. Composición química del café, beneficios a la salud y propiedades y proceso productivo.

Contenido. En este texto el Museo del Café identificado como el autor describe las propiedades y beneficios que brinda a la salud el consumo del café y la composición química del mismo, de manera ordenada el texto presenta la información a partir de la cosecha del café hasta llegar al producto final, además de un apartado sobre la creación de productos a base de café. El texto se acompaña de fotografías, videos cortos, figuras y diagramas.

Presuposiciones. El texto presupone principalmente un conocimiento acerca del café y sobre química básica, también cierto conocimiento general del proceso de industrialización del café.

Composición textual. El texto está compuesto de la siguiente manera:

Logo del Museo del Café

Título1: *“Composición Química, Beneficios y Propiedades de la cafeína”*.

Título 2: *“Proceso Industrial del Café”*.

Ícono para cambiar de versiones (español e inglés), pero en realidad no cuenta con la versión en inglés. Simplemente que hay diseñar el producto multimedia se dejó programada la función para cambiar de versiones, pero hasta ahora no cuenta con ella.

Secciones:

A. Composición química, beneficios y propiedades de la cafeína.

1. Beneficios y propiedades del café. Mejora el estado de vigilancia, la memoria a corto plazo. Gracias a sus antioxidantes, estudios han vinculado la ingesta de café con la reducción de riesgo de padecer cáncer de piel. La cafeína es similar a la teofilina, elemento que ayuda a abrir las vías aéreas(sic.) comúnmente utilizadas para tratamientos de asma. Investigadores encontraron que una sola taza de café ayudaba a los atletas a dar impulso a sus músculos y a mejorar su resistencia. Ayuda a relajar a niños hiperactivos.

2. Composición química, beneficios y propiedades de la cafeína. Composición química (de una taza de café): polímeros, ácidos alifáticos, sacarosa, minerales, monosacáridos, ácido clorogénico trigonelina, cafeína.

3. Composición química del café. La cafeína, una sustancia alcaloide, dentro del grupo de las bases xanticas, se caracteriza por tener poco carácter básico solubles en agua y disolventes de tipo orgánico clorados. Paraxantina (84%), Teobromina (12%) y Teofillina (4%).

Componentes del Café Variedad Arábica: Lípidos, minerales, melanoidinas, trigonelina, cafeína, proteínas, carbohidratos, aromas volátiles, ácidos clorogénicos, ácidos alifáticos.

Componentes del Café Variedad Robusta: Minerales, lípidos, trigonelinas, proteínas, ácidos alifáticos, ácidos clorogénicos, carbohidratos, melanoidinas, cafeína.

B. Proceso Industrial del Café.

1. Beneficio húmedo: cosecha, clasificación, despulpado, fermentación, lavado y secado de los frutos del café verde.
2. Beneficio Seco: recepción, almacenaje, clasificación, morteadado, almacenaje y descafeinización.
3. Torrefacción: tostado, molido y café soluble.
4. Otros procesos: productos a base de café como yogurt, galletas, mermeladas, etc.

Elementos no verbales. Los párrafos del texto son cortos, tamaño de texto se desconoce. Cuando el autor describe unos beneficios, realiza un listado con viñetas posicionadas en la silueta del cuerpo humano. Cuando describe sobre la química del café, ilustra los porcentajes con gráficas de pastel. Otros textos cortos van acompañados de videos cortos e imágenes.

Léxico. En cuanto al léxico utilizado por el autor, se encontraron las siguientes características: el texto contiene léxico especializado en el área química, médica y técnica; algunos ejemplos de los términos incluyen alcaloide, polímeros, ácidos alifáticos, monosacáridos, ácido clorogénico, trigonelina, paraxantina, teobromina, teofillina, torrefacción, pergamino, viscosidad, descafeinización por citar solo algunos.

Estructura de las oraciones. A nivel general el texto tiene un tono impersonal y se nota a lo largo de todas las secciones que lo compone y en una de las secciones carecen de conexión entre ideas. Hay una excepción en las dos secciones, ya que al ser material interactivo se dirige al receptor con imperativos en segunda persona del singular (arrastra, selecciona). Teniendo en cuenta que este texto fue principalmente dirigido a visitantes del museo del café, en su mayoría turistas, se considera entonces una audiencia de todas las edades. Sin embargo, hay términos que resultarán desconocidos para algunos. El texto enlista beneficios, propiedades y describe hasta cierto punto el proceso de industrialización del café. Se distingue también en afirmaciones que carecen de redacción, digamos un poco científica (divulgación). El tiempo presente es el que prima en el texto.

Aspectos suprasegmentales. El autor hace uso de elementos gráficos como las comillas para destacar ciertos procesos en la industrialización del café, también se identifica el uso de mayúsculas, negritas y fuentes de diversos colores, por lo que se supone que el autor quiere llamar la atención del receptor, haciendo el material colorido, recordemos que es material interactivo. En este caso se considera que los aspectos corresponden a la estructura temática del texto.

Análisis del efecto. Se refiere al efecto comunicativo, es decir al efecto que el texto tiene sobre el receptor, entonces es el resultado del proceso comunicativo. El traductor, como receptor del texto, recibe hasta cierta forma comprensible la información presentada. El autor se dirige de una manera impersonal y describe beneficios del tema principal del texto, lo cual permite al lector tener una idea general de esa bebida. El lector puede ver que el autor trata de evitar distancias culturales, ejemplificando con fotografías y vídeos sobre lo que en el texto se explica acerca de la industrialización del café.

d) Comparación TB- perfil TM.

Según a lo que señala Nord (2018), es importante identificar el perfil del TM, es decir nos referimos a la intertextualidad como herramienta en el proceso traslativo. Por lo que durante la documentación se recurrió a la búsqueda de estos textos en LM para hacer más fácil el proceso traslativo. En las siguientes figuras 6 y 7 se muestra un pequeño ejemplo del TB, así como uno de los perfiles de TM encontrados.

3.1.4. Proceso traslativo.

Para llevar a cabo la traducción se tomó en cuenta el modelo circular propuesto por Nord (2012). Es decir, existió la necesidad de un ir y venir de un paso a otro para continuar con el desarrollo de la traducción.

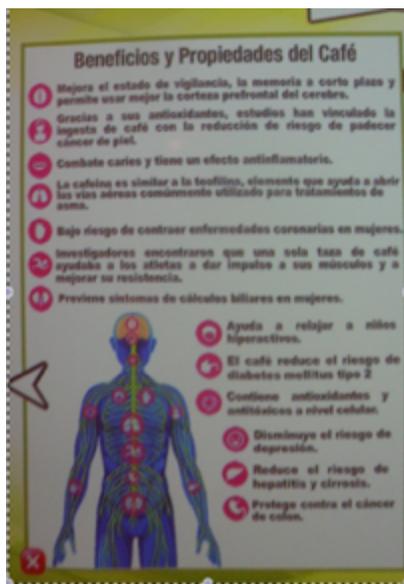


Fig. 5. Texto base.

Fuente: Museo del Café (2013).

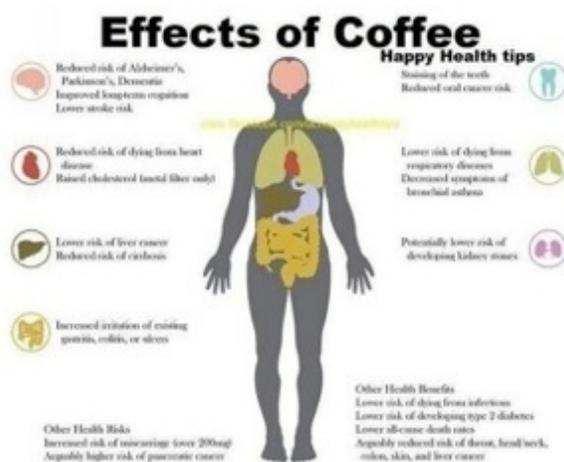


Fig. 4. Perfil del TM.

Fuente: Carson (2012).

Capítulo IV. Resultados del Producto

4.1. Producto

A pesar de que el producto final será únicamente entregado en formato Word de manera digital, para fines ilustrativos se presenta una parte de la traducción emulando la maquetación del TB.

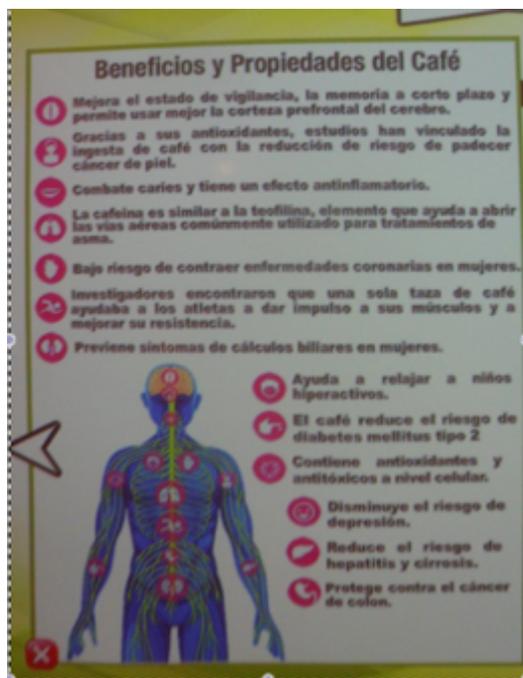


Fig. 6. Texto base.

Fuente: Museo del Café (2013).

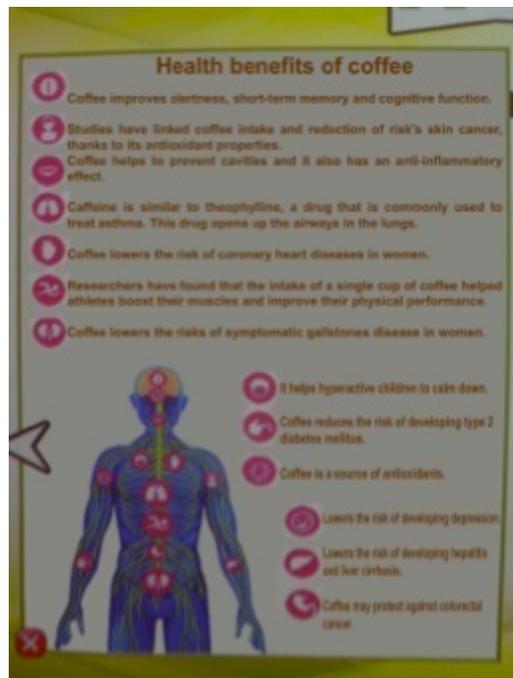


Fig. 7. Texto meta con maquetación.

Fuente: Elaboración propia (Ruiz, 2018).

HEALTH BENEFITS OF COFFEE

- ☉ Coffee improves alertness, short-term memory and cognitive function.
- ☉ Studies have linked coffee intake and reduction of risk's skin cancer, thanks to its antioxidant properties.
- ☉ Coffee helps to prevent cavities and it also has an anti-inflammatory effect.
- ☉ Caffeine is similar to theophylline, a drug that is commonly used to treat asthma. This drug opens up the airways in the lungs.
- ☉ Coffee lowers the risk of coronary heart diseases in women.
- ☉ Researchers have found that the intake of a single cup of coffee helped athletes boost their muscles and improve their physical performance.
- ☉ Coffee lowers the risks of symptomatic gallstones disease in women.
- ☉ It helps hyperactive children to calm down.
- ☉ Coffee reduces the risk of developing type 2 diabetes.
- ☉ Coffee is a source of antioxidants.
- ☉ Lowers the risk of developing depression.
- ☉ Lowers the risk of developing hepatitis and liver cirrhosis.
- ☉ Coffee may protect against colorectal cancer.

CHEMICAL COMPOSITION OF A COFFEE BEAN

Select each coffee component to discover its percentage.

Polymers

Aliphatic acids

Saccharose

Minerals

Monosaccharides

Chlorogenic Acid

Trigonelina

Caffeine

Caffeine's chemical composition

Caffeine is classified as a xanthine alkaloid. Xanthine bases are substances characterized by having slightly soluble basic character in water and chlorinated organic solvents.

Paraxanthine (84%)

Theobromine (12%)

Theophylline (4%)

Arabica coffee's chemical composition

When discussing about the amount of caffeine, in Arabica coffee, caffeine content averages at 1.2% of dry matter while Robusta contains at 2.2%.

Coffee also contains a number of substances including potassium, trigonelline, lipids and fats, among others.

Arabica Coffee Variety: components

Lipids, minerals, melanoidins, trigonelline, caffeine, proteins, carbohydrates, volatile aromas, chlorogenic and aliphatic acids.

Robusta coffee' s chemical composition

In Robusta variety, caffeine content averages at 2.2% of the dry matter and 4.4% of minerals.

Other components such as potassium, lipids and proteins are present at 1.8%, 10% and 11.8% respectively.

Robusta Coffee variety: components

Minerals, lipids, trigonelline, proteins, aliphatic acid, chlorogenic acids, carbohydrates, melanoidins, and caffeine.

COFFEE PRODUCTION

Drag a coffee bean (icon) to match it to the right step of the coffee production to learn more about it.

(icon)

Wet Processing

(icon)

Dry Processing

(icon)

Roasting

(icon)

Coffee-inspired products

(picture)
1. Wet Processing

(picture)
3. Roasting

(picture)
2. Dry Processing

(picture)
4. Coffee-inspired products

"Wet Processing"

1. Harvest
2. Sorting
3. Pulping
4. Fermentation
5. Washing
6. Drying

1. Harvest

Every eight to ten days, ripe cherries are harvested and individually handpicked. Only cherries that have reached the optimum ripeness should be picked. The harvest will depend on the altitude of the plantation producing area. In low altitude that ranges from 250 to 800 (m.a.s.l.) harvest season starts in September and continues through December. In a medium altitude (800 to 1200 m.a.s.l.) harvest season starts in November and ends in January, and finally in a high altitude (1200 to 1500 m.a.s.l.) harvest season starts in December and ends in April.

2. Sorting

Coffee pickers should not pick green coffee cherries because they are partially ripe. Careful selection of ripe cherries at harvesting is essential for good quality of coffee beans.

3. Pulping

Coffee cherries must be processed within 12 hours after harvesting. The skin and the pulp of the fruit are removed by a pulping machine, which consists of a rotating drum and rotating disk that presses the fruit to disengage the pulp from the seed. Since the bean still has a significant amount of pulp and will have to be removed, this can be done throughout fermentation process. After the

pulp has been removed what is left is the bean surrounded by two additional layers called “silver skin” and “parchment”.

4. Fermentation

The fermentation process is where the remainder of pulp is removed by decomposing the mucilage, and as a result the acidity of the coffee is accentuated. Coffee fermentation time varies from 30 to 48 hours depending on the local climate.

5. Washing

The coffee beans are washed thoroughly in fresh water in washing tanks or in special washing machines to remove the mucilage residues from the grain and have them ready for the next process.

6. Drying

The coffee beans should be dried to approximately 12% moisture at a temperature of 60° to 75°C (140° to 167°F). The coffee beans are dried in the sun or by using dryers until they reach moisture content between 11-13 %.

1. Reception

There are two different ways to start dry processing: with washed coffee beans (from the wet processing) or unwashed beans (dried coffee beans with husks).

2. Reception and storage

When entering in storage facility, sanitary and cleaning conditions must be followed both in the warehouse and in coffee beans, in order to maintain beans quality and therefore in the final cup of coffee.

3. Hulling

This is the process of removing the last layers, the parchment and the silverskin of now dry-coffee. Hulling is done with the help of a machine, which can range from simple millstones to

sophisticated machines that gently whack at the coffee. The green beans received are then subjected for sorting and grading according to density, size and color.

4. Sorting and grading

Grading and sorting green beans by density and size is the final step where color sorting or separating defective beans takes place. With most high-quality coffees color sorting is done by hand.

5. Storage

Coffee storage is used to maintain and regulate beans moisture by transferring moisture from the wettest to the driest beans within 30 days. It is essential a well-ventilated storage facility to maintain the percentage of moisture equal to or less than 12%.

6. Would you prefer a decaffeinated coffee?

Decaffeination

It is the process of removing the caffeine from green coffee beans. Beans contain over 400 chemicals important to the taste aroma of the final drink; this means that no physical process or chemical reaction will remove only the caffeine leaving the other chemicals at their original concentrations. There are three main decaffeination methods:

1. The Swiss Water process.

A fresh batch of green beans is immersed in saturated hot water called GCE (green coffee extract). GCE can only absorb the caffeine because it is already saturated with the other matter that would dissolve in the water. The process of filtering the GCE to remove caffeine and immersing the beans is repeated until the beans are 99.9% caffeine free by mass.

2. The indirect-solvent method (Methylene chloride).

Coffee beans are soaked in near boiling water for several hours, which extracts the caffeine and some flavor elements and oils from the beans. The water is then separated and transferred to another tank where the beans are washed for about 10 hours in solvent. The molecules of the chemical solvent selectively bond with the molecules of caffeine and the resulting mixture is

then heated to evaporate the solvent and caffeine. Lastly, the beans are reintroduced to the liquid to reabsorb most of the coffee oils and flavor elements.

3. Carbon dioxide Method (CO₂).

The green coffee beans are loaded into a high-pressure vessel (at 250 to 300 atmosphere) containing carbon dioxide. At that pressure CO₂ expands like a gas but with unique density properties like that of a liquid, which allows to penetrate the beans and remove caffeine.

“Roasting”

1. Roasting and grinding

2. Instant Coffee

1. Roasting and grinding

1. Roasting.

2. Grinding

3. Packaging

1. Roasting.

This process brings out the characteristic aroma and flavor that is locked inside the green coffee beans. Roasting at high temperatures over 160°C changes the green beans flavor. Once the roasting process has been completed the beans are cooled by air to stop them developing further.

2. Grinding

Whole beans are ground in a coffee grinder. Grinding will depend on the method that will be used to brew the coffee: espresso machine, coffee maker, open pot or any other method.

3. Packaging

Raw coffee beans (also green coffee beans) are packaged in 69 kg bags (equivalent to 1.5 quintal*) to be export or stored. Bags and marking specifications should be made of organic material such as burlap bags and food grade ink.

* 1 quintal (a historical unit of mass still used by coffee farmers in Mexico).¹ 1 quintal = 46 kilograms / 100 pounds

2. Instant coffee

Instant coffee is made from coffee beans that have been roasted and ground. The ground beans are then extracted with hot water and the coffee extract is then dried. Once dried, coffee powder or granules are formed.

“Other coffee-inspired products”

Creativity and charm for its flavor have driven the creation of other coffee-based products. Examples of these products are wine, yogurt, cookies, jams, sweet bread, and also cosmetics that contain extracts to take advantage of the aroma and taste of coffee beans. Coffee is used in cafiaspirina tablets for medicinal uses due to its properties.

4.2. Análisis de resultados

A lo largo del proceso traslativo, se presentaron ciertas dificultades por lo que a continuación se muestran los más representativos y la forma en que fueron abordados.

Tabla 6

Análisis de TB y TM

TB	TM	Observaciones
<p>BENEFICIOS Y PROPIEDADES DEL CAFÉ</p> <p>Mejora el estado de vigilancia, la memoria a corto plazo y permite usar mejor la corteza prefrontal del cerebro.</p> <p>Gracias a sus antioxidantes, estudios han vinculado la ingesta de café con la reducción de riesgo de padecer cáncer de</p>	<p>HEALTH BENEFITS OF COFFEE</p> <p>Coffee improves alertness, short-term memory and cognitive function.</p> <p>Studies have linked coffee intake and reduction of risk's skin cancer, thanks to its antioxidant properties.</p>	<p>En el título se puede observar que fue necesario la adición de la palabra “health” y la omisión de “propiedades” en la versión en inglés, aunque parece implícito en español en la forma que se presenta la información alrededor de la silueta del cuerpo humano; en inglés por el contrario se justifica tomando de base los textos paralelo correspondiente al TM. De igual forma sucede con “antioxidantes” y “antioxidant propierties”.</p>

piel.		<p>Pronombre implícito en “mejora” se decidió enfatizar la palabra “coffee” que es el tema principal a lo largo de todo el texto.</p> <p>Simplificación “permite usar mejor la corteza prefrontal del cerebro” por “cognitive function” que expresa toda la idea.</p>
-------	--	---

TB	TM	Observaciones
<p>Combate caries y tiene un efecto antiinflamatorio.</p> <p>La cafeína es similar a la teofilina, elemento que ayuda a abrir las vías aéreas(sic.) comúnmente utilizado para tratamientos de asma.</p>	<p>Coffee helps to prevent cavities and it also has an anti-inflammatory effect.</p> <p>Caffeine is similar to theophylline, a drug that is commonly used to treat asthma. This drug opens up the airways in the lungs.</p>	<p>Con la ayuda de la documentación y los textos paralelos en TM se identificó un término no adecuado en español, “elemento” nos hace referencia a cualquiera que integre la tabla periódica lo que podría prestarse a confusión tomando en cuenta y suponiendo que los receptores cuentan con nociones básicas de química. Por lo tanto se optó por investigar el término correcto a usar, además el indicio que apoyó tal selección fue su presencia dentro de uno de los textos paralelos en LM, en</p>

		este caso perfil meta, sustituyéndolo por “drug” .
--	--	---

<p>COMPOSICIÓN QUÍMICA, BENEFICIOS Y PROPIEDADES DE LA CAFEÍNA.</p> <p>COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL CAFÉ.</p> <p>Selecciona cada elemento para conocer su % de composición.</p> <p>Polímeros Ácidos Alifáticos Sacarosa Minerales Monosacáridos Ácido Clorogénico Trigonelina Cafeína</p>	<p>-----</p> <p>CHEMICAL COMPOSITION OF A COFFEE BEAN</p> <p>Select each coffee component to discover its percentage.</p> <p>Polymers Aliphatic acids Saccharose Minerals Monosaccharides Chlorogenic Acid Trigonelina Caffeine</p>	<p>Este texto contiene error en español, sigue apareciendo como título. Se opta por no repetirlo en inglés, y solo conservar el subtítulo, que además también fue modificado.</p> <p>Fue necesario agregar “bean” para ser más específicos y diferencia la bebida del grano. En la siguiente oración, a través de la documentación y revisión de textos paralelos, se llegó a la conclusión que el término elemento en realidad hacía referencia a un componente del grano, mismo sucede con “elemento” por “component”, para evitar confusión con los elementos químicos de la tabla periódica.</p>
--	--	---

TB	TM	Observaciones
<p data-bbox="186 388 591 472">Composición química del café</p> <p data-bbox="186 552 591 968">La Cafeína está clasificada como una sustancia alcaloide, dentro del grupo de las bases xanticas. Las bases xanticas son sustancias caracterizadas por tener poco carácter básico solubles en agua y disolventes de tipo orgánico clorados.</p> <p data-bbox="186 989 428 1024">Paraxantina (84%)</p> <p data-bbox="186 1045 428 1081">Teobromina (12%)</p> <p data-bbox="186 1102 386 1138">Teofillina (4%)</p>	<p data-bbox="613 388 1013 472">Caffeine's chemical composition</p> <p data-bbox="613 552 1013 915">Caffeine is classified as a xanthine alkaloid. Xanthine bases are substances characterized by having slightly soluble basic character in water and chlorinated organic solvents.</p> <p data-bbox="613 989 870 1024">Paraxanthine (84%)</p> <p data-bbox="613 1045 870 1081">Theobromine (12%)</p> <p data-bbox="613 1102 857 1138">Theophylline (4%)</p>	<p data-bbox="1036 443 1437 1129">En esta sección fue necesario modificar el título, ya que, al revisar el contenido, en realidad hacía referencia a la composición de la cafeína y no del café (bebida), ni del grano en sí; lo que podría resultar en una confusión, puesto que ya se habían descrito los componentes del café. Por lo que se decide sustituir “café” por “caffeine”.</p>

TB	TM	Observaciones
<p>PROCESO INDUSTRIAL DEL CAFÉ</p> <p>Arrastra el Grano de Café correspondiente para conocer cada uno de los procesos.</p> <p>Beneficio Húmedo</p> <p>Beneficio Seco</p> <p>Torrefacción</p> <p>Otros Procesos</p> <p>1. Beneficio Húmedo</p> <p>2. Beneficio Seco</p> <p>3. Torrefacción</p> <p>4. Otros Procesos</p>	<p>COFFEE PRODUCTION</p> <p>Drag a coffee bean (icon) to match it to the right step of the coffee production to learn more about it.</p> <p>Wet Processing</p> <p>Dry Processing</p> <p>Roasting</p> <p>Coffee-inspired products</p> <p>1. Wet Processing</p> <p>2. Dry Processing</p> <p>3. Roasting</p> <p>4. Coffee-inspired products</p>	<p>Después de analizar el tipo de texto, en esta sección el mensaje debía ser explícito y claro, ya que correspondía a una instrucción para los receptores, teniendo en cuenta la experiencia del traductor de haber interactuado con el materia concluye que debe usar “drag” y “match”.</p>
<p>2. Clasificación</p> <p>Los recolectores de café no deberán recoger frutos de café verde ya que éstos no están completamente formados o maduros. Y una mala clasificación puede afectar la calidad del grano del café.</p>	<p>2. Sorting</p> <p>Coffee pickers should not pick green coffee cherries because they are partially ripe. Careful selection of ripe cherries at harvesting is essential for good quality of coffee beans.</p>	<p>Fue evidente la necesidad de una inversión del punto de vista del TB para darle fluidez al TM. En la segunda parte del párrafo se recurrió a la misma técnica por cuestiones estilísticas del texto en el TM, lo que es evidente en recurrir a la palabra “essential” para enfatizar la necesidad de la actividad que se describe al inicio de la oración “careful selection” por “mala clasificación”.</p>

TB	TM	Observaciones
<p>3. Empaquetado</p> <p>El café oro (o verde) se envasa para su exportación o almacenaje en costales de 69 kg netos, equivalente a 1.5 quintales, los costales, así como las marcas que se realizan a estos deben ser de elementos orgánicos, como un costal de ixtle o yute y tinta grado alimenticio en base agua.</p>	<p>3. Packaging</p> <p>Raw coffee beans (also green coffee beans) are packaged in 69 kg bags (equivalent to 1.5 quintal*) to be export or stored. Bags and marking specifications should be made of organic material such as burlap bags and food grade ink.</p> <p>* 1 quintal (a historical unit of mass still used by coffee farmers in Mexico).</p> <p>1 quintal = 46 kilograms / 100 pounds</p>	<p>En este párrafo fue necesario agregar una nota al pie sobre la unidad de medida que se menciona en el TB, pues es una medida que sigue en uso en México, sobre todo en el sector agrícola, y se considera que por cuestiones culturales sea conservado en el TM.</p>

Fuente: Traducción y análisis propios con base en el texto base del material en español (2018).

Desde el inicio de la investigación se presentaron algunas dificultades relacionadas con el encargo de traducción debido a que el iniciador (museo) no facilitó información detallada sobre ello por lo que quien escribe este trabajo de investigación traductor se vio en la necesidad de recurrir a sus habilidades y tomar ventaja del análisis de los factores pretraslativos para obtener esa información que se puede inferir del texto base. Es importante hacer mención que esas dificultades también fueron superadas a través del recurso de la documentación, es decir textos paralelos como perfil del texto meta pues ayudaron a identificar el estilo, terminología y demás elementos presentes en la CB y CB. En cuanto al proceso traslativo respecta se presentaron ciertas dificultades mencionadas previamente las cuales fueron resueltas gracias al uso de los textos paralelos, el perfil del TM y a través de los elementos contenidos en el análisis de los factores extratextuales, consulta en glosarios terminológicos y el uso de técnicas de traducción. Además, se debe hacer hincapié en que tener siempre presente la función del TM como bien lo plantea el modelo funcionalista y la teoría de escopo ayudó a conservar la fidelidad del mensaje,

con esto se concluye que resulta de gran ayuda al traductor el enfoque propuesto por Nord (2012). Sin embargo, existe una limitante con respecto al tiempo que el traductor requiere para pasar por todo el proceso de análisis y dependerá de la urgencia del encargo, en este caso se dispuso de tiempo suficiente ya que se seleccionó con antelación el material multimedia en congruencia con el tiempo considerado para la investigación, pero quizá en otra situación que requiriera una entrega en menos tiempo pudiera representar una dificultad.

De manera general se resume a continuación las actividades realizadas primeramente con los objetivos específicos; en este sentido los datos se obtuvieron del compendio del acervo del museo, para posteriormente categorizarlos en cuatro diferentes presentaciones: cédulas, lonas, material multimedia y fichas pequeñas escritas. Al final de este proceso se seleccionó el material a traducir, cabe mencionar que la elección del material a traducir se hizo en virtud de las necesidades que se identificaron del museo y el tipo de material que fuera más representativo del museo, además se optó por esto para que la versión en texto meta resultara fácil de exhibirse. Es importante señalar que el tiempo fue una limitante por consiguiente se decidió que fuera el material multimedia el material a traducir pues la extensión de este podía desarrollarse dentro del tiempo contemplado para la investigación. Se llevó a cabo la documentación previa en ambos idiomas sobre la industria cafetalera, la cual aportó terminología e información de soporte para la parte medular que recae en el proceso traslativo cumpliendo así con uno de los objetivos específicos. Por último, se aplicó el modelo pretraslativo de Nord (2012) analizando los factores intratextuales y extratextuales del TB, además del recurso de textos paralelos, técnicas y documentación hecha previamente cumpliendo con el último objetivo para obtener el producto final.

Capítulo V. Conclusiones

Con base en los objetivos planteados en la presente investigación se concluye que se cumplió con el objetivo general de una propuesta de traducción de las cédulas descriptivas del Museo del Café de Chiapas, toda vez que se siguió la metodología propuesta y el modelo de análisis pretraslativo de Christiane Nord (2012) logrando con esto un acercamiento con este sector de la sociedad considerando que en un futuro se pueda dar a conocer y promover la actividad del traductor profesional en beneficio de la sociedad.

Desde el punto de vista del traductor-investigador se puede decir que se cumplieron los objetivos planteados de conservar la fidelidad e intención, teniendo como resultado el producto final del TM cumpliendo la función del encargo. Pero es de esperarse que los receptores finales sean los que juzguen finalmente si el texto cumple o no con el propósito, también hay que destacar la importancia del papel del traductor profesional en este tipo de actividades, pues sus conocimientos pueden verse reflejados en beneficio de la sociedad tal como en esta investigación, donde una institución de cultura del sector público será beneficiada como parte de un servicio social.

Finalmente, se espera que este trabajo logre hacer conciencia en los museos sobre la importancia de garantizar la calidad y la coherencia de las traducciones contando con traducciones profesionales, puesto que la gente ajena al mundo de la traducción suele desconocer las dificultades del trabajo del traductor, por lo que es el mismo traductor quien debe darse a la tarea de explicarlo y ponerle un valor destacando su importancia. Habrá que recordar también que el traductor es un *mediador cultural* en este sentido, pues atiende las necesidades específicas del texto base y del visitante extranjero. Contribuye también al acervo cultural de Chiapas y facilita de esa manera la difusión y promoción del patrimonio cultural de forma efectiva y al mismo tiempo estaría generando recurso para su conservación y desarrollo, claramente en el sector del turismo cultural. Por otra parte, también el sector agrícola en especial la caficultura sería beneficiada al darse a conocer como actividad primaria y lo que representa la dinámica familiar del cultivo del aromático en regiones indígenas de Chiapas. Consideramos que a partir de este trabajo podrían derivarse estudios en sentido terminológico tales como análisis de corpus especializado en la industria del café a nivel de comercio internacional que pudieran orientarse en generar un glosario para esa etapa de la cadena productiva u otras.

Referencias

- Bell, R. T. (1991). *Translation and Translating*. Londres: Longman.
- Chomsky, N. (1965). *Aspects of the Theory of Syntax*. Massachusetts, Institute of technology Press. Recuperado de <https://faculty.georgetown.edu/irvinem/theory/Chomsky-Aspects-excerpt.pdf>
- DATATUR- SECTUR (2017). Secretaría de Turismo (2017). *Análisis Integral de Turismo/ Estadísticas básicas del sector turismo*. Recuperado de <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/VisitantesInternacionales.aspx>
- De la Rosa, A. (2017). México, el más competitivo en turismo en AL. *El Economista*. Recuperado de <https://www.economista.com.mx/empresas/Mexico-el-mas-competitivo-en-turismo-en-AL-20170407-0078.html>
- García Yebra, V. (1994). Traducción: historia y teorías, Madrid: Gredos.
- Ginezi, L. L. (2013). Corpora and Interpretation: a Study of Coffee Field Terminology. *ScienceDirect*. Procedia Social and Behavioral Sciences. Recuperado de http://comet.ffiich.usp.br/sites/comet.ffiich.usp.br/files/u30/ginezi_coffee.pdf
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. Méxic: Mc Graw Hill.
- Hurtado Albir, A. (2001). *Traducción y traductología*. Introducción a la Traducción. Madrid: Cátedra.
- Jakobson, Roman. "On linguistic aspects of translation". *On Translation*. Ed. Reuben A. Brower. Harvard University Press, 1959.
- Lage, B., y Milone, P. (1995). Cultura, lazer e turismo. *Turismo em Análise*, 6 2, 7-25. doi:<http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v6i2p7-25>
- Museo del café (2018). Recuperado de <https://turismo.tuxtla.gob.mx/mcafe.php>
- Newmark, P. (1988). *A textbook of translation*. New York: Prentice-Hall International.

- Nida, E. (1964). *Toward a Science of Translating*. Leiden: E.J. Brill.
- Nord (2009). El funcionalismo en la enseñanza de traducción. *Pedagogía y didáctica de la traducción II. Mutatis Mutandi*, 2 (2), 209-243. Universidad de Antioquia. Recuperado de <http://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/mutatismutandis/article/view/2397/2080>
- Nord, C. (2012). *Texto base-texto meta: un modelo funcional de análisis pretraslativo*. Castelló de la Plana: Publicaciones de la Universitat Jaume I.
- Nord, C. (2018). *Traducir, una actividad con propósito: Introducción a los enfoques funcionalistas*. Berlín: Frank y Timme GmbH.
- Nord, C. (2018, Abril). *El encargo de traducción como perfil del texto meta: los textos paralelos como representantes del perfil TM*. Taller presentado en el 8º. Congreso Internacional de Traducción e Interpretación. Tijuana, B.C.
- PACTE (2001). La competencia traductora y su adquisición. *Quaderns: Revista de Traducció* 6, p. 39-45.
- PACTE (2003). Triangulating Translation: Perspectives in process oriented research. En F. Alves (Eds.), *Building a Translation Competence Model* (pp. 43-66). Amsterdam: John Benjamins, Recuperado de <http://www3.uji.es/~aferna/EA0921/3b-Translation-competence-model.pdf>
- Pérez-Grovas, V. (2013). La cafeticultura: hacia un modelo campesino e indígena de manejo sustentable. *La biodiversidad en Chiapas: Estudio de Estado*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y Gobierno de Chiapas, México, pp. 193-196.
- Ramírez, M., y Zapata, Y. (2013). *La traducción en el museo del Oro de Bogotá: diagnóstico y propuesta de mejoramiento* (Tesis de grado). Bogotá: Universidad EAN. Recuperado de <http://repository.ean.edu.co/handle/10882/5009>.
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). Madrid, España: Autor. Recuperado de <http://dle.rae.es/>

- Reiss, K. & Vermeer, H. (1996). *Fundamentos para una teoría de la traducción*. Madrid: Akal.
- Rojas, V. (2017). Análisis de los parámetros de funcionalidad en la traducción del folleto médico “*Get the facts about gynecologic cancer*”. (Tesis de Especialidad), Tijuana, México: UABC.
- Salgueiro Corrales, Isabel (2013). La traducción y otras actividades de mediación textual interlingüística en el aula de e/le. Alcalá de Henares. Disponible en http://www.liceus.com/cgi-bin/aco/memoria__isabelsalgueiro.pdf
- Santoyo, H., Díaz, S., y Rodríguez, P. (1995). *Sistema agroindustrial café en México*. Universidad Autónoma de Chapingo. México.
- Secretaría de Turismo del Estado de Chiapas. (2018). *Información estadística*. Recuperado de <http://www.turismochiapas.gob.mx/institucional/2017-estadisticas/>
- Soler, S. (2013). *La traducción accesible en el espacio multimodal museográfico* (Tesis doctoral). Córdoba: Universidad de Córdoba. Recuperado de <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/11512/2013000000865.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Soto, J. (2016). La traducción pedagógica en el aula de inglés con fines específicos: el caso del inglés comercial. *Revista de Currículum y Formación de Profesorado*, 20 2, pp.156-178. Universidad de Granada, España. Disponible en <http://www.redalyc.org/pdf/567/56746946009.pdf>
- Vázquez-Ayora, G. (1977). *Introducción a la traductología: curso básico de traducción*. Washington, D.C: Georgetown University Press.
- Valdés Sagües, M. C. (1999). *La difusión cultural en el museo: servicios destinados al gran público*. Grijón, España: Ediciones TREA.

Webgrafía

- Agropecuaria apoyos y Servicios a la Comercialización (2004). Revista Realidades. Apoyos y Servicios a La Comercialización Agropecuaria, 43–44. Disponible en <http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/134/ca134.pdf>
- Agropecuaria apoyos y Servicios a la Comercialización. (2012). Revista Realidades. 221, 45–47. Disponible en <http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/221/ca221-45.pdf>
- Buchan, E. (2017). The six stages of coffee production. Lifestyle: Food and drink. The Telegraph. Recuperado de <https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/sustainable-coffee/production-stages/>
- Camano Island Coffee Roasters (n.d.). 13 Reasons why your brain craves coffee, Infografía. Recuperado de <https://camanoislandcoffee.com/13-reasons-brain-craves-coffee/>
- Carson, W. (2012). Is Coffee actually bad for you? Rational Romantics. Disponible en <http://rationalromantics.org/is-coffee-bad-for-you/>
- Coffee Research (n.d.). Coffee. Disponible en <http://www.coffeeresearch.org/coffee/history.htm>
- Coffee Spanish. (2017). Coffee Spanish Poster Set. [online] Coffee Spanish. Disponible en <https://coffee-spanish.myshopify.com/collections/frontpage/products/coffee-spanish-poster>
- Farah, A. (2012). Coffee Constituents. Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention. Disponible en https://www.ift.org/~media/Knowledge%20Center/Publications/Books/Samples/IFTPres_sBook_Coffee_PreviewChapter.pdf
- Figuroa, E., Pérez, F. & Godínez, L. (2015). *Handbook T-I*. Disponible en http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/41208/Handbook_Ciencias_Sociales_Economía_y_Humanidades_T.-1_V.1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Green Coffee Association (04, junio 2009). Recommended coffee warehouse storage practices.

Disponibile en

http://www.greencoffeeassociation.org/images/uploads/resources/PROFESSIONAL_RESOURCES-Suggested_Warehouse_Guidelines.pdf

Institute for Scientific Information on coffee (n.d.). Factsheet: Gallstones. Coffee & health.

Disponibile en <https://www.coffeeandhealth.org/hcp-resources/gallstones-and-gallbladder-function/>

Madeira, M. H., Boia, R., Ambrósio, A. F., & Santiago, A. R. (2017). Having a Coffee Break:

The Impact of Caffeine Consumption on Microglia-Mediated Inflammation in Neurodegenerative Diseases. *Mediators of Inflammation*, 2017, 4761081.

<http://doi.org/10.1155/2017/4761081>

Marengo, G. y Pugliese, B. (2014). XANTHINES: role of aminophylline and theophylline in the treatment of bronchial asthma. Flipper e nuvola. Turin University. Disponibile en

<http://flipper.diff.org/app/items/info/7162>

McCall, A. L., Millington, W.R., y Wurtman, R. J. (1982). Blood-brain barrier transport of

caffeine: Dose-related restriction of adenine transport, *Life Sciences*, Volume 31, Issue 24, 1982, Pages 2709-2715, ISSN 0024-3205, [https://doi.org/10.1016/0024-3205\(82\)90715-9](https://doi.org/10.1016/0024-3205(82)90715-9). <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0024320582907159>

Medina, J., Ruiz, R., Gómez, J., Sánchez, J., Gómez, G. & Pinto, O. (2016). Estudio del sistema

de producción de café (*Coffea arabica* L.) en la región Frailesca, Chiapas. *CienciaUAT*, 10(2), 33-43. Disponibile en

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78582016000100033&lng=es&tlng=es.

National Coffee Association of USA (NCAUSA). (n.d.). 10 steps from seed to cup. Disponibile

en <http://www.ncausa.org/About-Coffee/10-Steps-from-Seed-to-Cup>

Park, A. (2017). 3 Reasons Why Coffee Is So Good for You. TIME Health. Disponibile en

<http://time.com/5033881/health-benefits-of-drinking-coffee/>

- Rivera, J. (2015). Unlocking coffee's chemical composition: part 1. Coffee chemistry. Disponible en <https://www.coffeechemistry.com/library/coffee-science-publications/unlocking-coffee-s-chemical-composition-part-1>
- Roast Magazine (n.d.). Roaster's dictionary. Disponible en <http://www.falconcoffees.com/wp-content/uploads/2016/06/RoastersDictionary.pdf>
- The World Bank (1986). Agro-Industry Profiles. Coffee. Disponible en <http://documents.worldbank.org/curated/en/311271467993475518/pdf/FAU14.pdf>
- United States Environmental Protection Agency (EPA, 2016,07,07). AP-42, CH 9.13.2: Coffee Roasting. Disponible en <https://www3.epa.gov/ttn/chief/ap42/ch09/final/c9s13-2.pdf>
- Vince, G. (2005). Coffee's effects revealed in brain scans. Revista New Scientist. Disponible en <https://www.newscientist.com/article/dn8401-coffees-effects-revealed-in-brain-scans/>
- Winston, E., Op de Laak, J., Marsh, T., Lempke, H. y Chapman, K. (2005). Arabica coffee manual for Lao-PDR. FAO Regional Office for Asia and the Pacific. Disponible en <http://www.fao.org/docrep/008/ae939e/ae939e08.htm>
- York, M. (n.d.). 51 scientific reasons coffee is healthy. Espresso perfecto. Disponible en <http://www.espressoperfecto.com/51-scientific-reasons-coffee-is-healthy/>

Anexos

Transcripción del TB

BENEFICIOS Y PROPIEDADES DEL CAFÉ

- Mejora el estado de vigilancia, la memoria a corto plazo y permite usar mejor la corteza prefrontal del cerebro.
- Gracias a sus antioxidantes, estudios han vinculado la ingesta de café con la reducción de riesgo de padecer cáncer de piel.
- Combate caries y tiene un efecto antiinflamatorio.
- La cafeína es similar a la teofilina, elemento que ayuda a abrir las vías aéreas (sic.) comúnmente utilizado para tratamientos de asma.
- Bajo riesgo de contraer enfermedades coronarias en mujeres.
- Investigadores encontraron que una sola taza de café ayudaba a los atletas a dar impulso a sus músculos y a mejorar su resistencia.
- Previene síntomas de cálculos biliares en mujeres.
- Ayuda a relajar a niños hiperactivos.
- El café reduce el riesgo de diabetes mellitus tipo 2.
- Contiene antioxidantes y antitóxicos a nivel celular.
- Disminuye el riesgo de depresión.
- Reduce el riesgo de hepatitis y cirrosis.
- Protege contra el cáncer de colon.

COMPOSICIÓN QUÍMICA, BENEFICIOS Y PROPIEDADES DE LA CAFEÍNA.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL CAFÉ.

Selecciona cada elemento para conocer su % de composición.

Polímeros
Ácidos Alifáticos
Sacarosa
Minerales
Monosacáridos
Ácido Clorogénico
Trigonelina
Cafeína

Composición química del café

La Cafeína está clasificada como una sustancia alcaloide, dentro del grupo de las bases xanticas. Las bases xanticas son sustancias caracterizadas por tener poco carácter básico solubles en agua y disolventes de tipo orgánico clorados.

Paraxantina (84%)

Teobromina (12%)

Teofillina (4%)

Composición química del café

Cuando se habla de la cantidad de cafeína, en la variedad Arábica comprende el 1.2% de la materia seca, mientras que en la robusta comprende el 2.2%.

El café tiene además una serie de sustancias que son el potasio, trigonelinas, lípidos y grasas, entre otras.

Componentes del Café Variedad Arábica

Lípidos, minerales, melanoidinas, trigonelina, cafeína, proteínas, carbohidratos, aromas volátiles, ácidos clorogénicos, ácidos alifáticos

Composición química del café

En la variedad Robusta, la cafeína comprende el 2.2% de la materia seca y el 4.4 % corresponde a los minerales.

Otros componentes como el potasio, lípidos y proteínas están presentes en un 1.8%, 10% y 11.8% respectivamente.

Componentes del Café Variedad Robusta

Minerales, lípidos, trigonelinas, proteínas, ácidos alifáticos, ácidos clorogénicos, carbohidratos, melanoidinas, cafeína.

PROCESO INDUSTRIAL DEL CAFÉ

Arrastra el Grano de Café correspondiente para conocer cada uno de los procesos.

Beneficio Húmedo

Beneficio Seco

Torrefacción

Otros Procesos

1. Beneficio Húmedo

2. Beneficio Seco

3. Torrefacción

4. Otros Procesos

“Beneficio Húmedo”

1. Cosecha
2. Clasificación
3. Despulpado
4. Fermentación
5. Lavado
6. Secado

1. Cosecha

Sólo las cerezas maduras se cosechan y se recogen individualmente a mano cada ocho a diez días, se deben elegir solamente las cerezas que están en el punto óptimo de maduración.

La cosecha dependerá de la altitud de la zona productora, en zonas bajas (250 a 800 msnm) se da de septiembre a diciembre, en las medias (800 a 1200 msnm) de noviembre a enero y en las altas (1200 a 1500 msnm) de diciembre a abril.

2. Clasificación

Los recolectores de café no deberán recoger frutos de café verde ya que estos no están completamente formados o maduros. Y una mala clasificación puede afectar la calidad del grano del café.

3. Despulpado

La cereza se debe procesar antes de las 12 horas de su cosecha. La piel de la cereza y la pulpa del fruto se eliminan presionando el grano a través de una máquina decilindros o discos. El grano todavía queda con una cantidad significativa de pulpa y tendrá que eliminarse, esto se puede hacer por el método de fermentación. Después de que la pulpa se ha eliminado lo que queda es el grano rodeado por dos capas adicionales, la piel plateada y el pergamino.

4. Fermentación

En el método de fermentación el resto de la pulpa se elimina mediante descomposición del mucilago, con lo que la acidez del café se acentúa. El tiempo de fermentación varía de 30 a 48 hrs. según la zona.

5. Lavado

El café se enjuaga a fondo con agua limpia en los tanques o en las máquinas lavadoras especiales para limpiar al grano de los residuos de mucilago y dejarlo limpio y listo para el siguiente proceso.

6. Secado

Los granos deben secarse a una temperatura de 60 a 75 °C hasta tener aproximadamente 12% de agua para de (sic.) que estén estables. Los granos se secan al sol hasta alcanzar una humedad de 11-13 % o utilizando secadoras.

“Beneficio Seco”

1. Recepción
2. Recepción y almacenaje
3. Clasificación
4. Morteado
5. Almacenaje
6. ¿Quieres tu café descafeinado?

1. Recepción

El beneficio seco puede iniciar de dos formas, con café lavado (salido del beneficio Húmedo) o no lavados (café secado aún con las cáscaras del grano).

2. Recepción y almacenaje

Al entrar al almacenamiento se deben cumplir con normas sanitarias y de limpieza tanto en el almacén como del grano, para mantener la calidad en el grano y por tanto en la taza final.

3. Clasificación

Separación del café por la densidad del grano y por el tamaño. El paso final es la limpieza y clasificación de color, o la separación de granos defectuosos. La mayoría de los cafés de alta calidad se clasifican a mano.

4. Morteado

Eliminación de las últimas capas, el pergamino y la película plateada del fruto ahora seco. Se realiza con la ayuda de morteadoras, que pueden ir desde simples piedras de molino hasta máquinas sofisticadas de suave fricción entre el café.

5. Almacenaje

El almacenamiento del café se utiliza para medir y homogeneizar la humedad de los granos mediante la transferencia de humedad de los más húmedos a los más secos en un lapso de 30 días, aunado a una buena ventilación para mantener el porcentaje igual o menor de 12% de humedad.

La descafeinización

Acto de quitar la cafeína. El café contiene más de 400 sustancias químicas que le dan el gusto y aroma a la bebida final, esto en la práctica quiere decir que ningún proceso físico o reacción química quitarán solo la cafeína dejando otras sustancias químicas en sus concentraciones originales.

El proceso de descafeinización se realiza de tres maneras.

1. Tratamiento con agua. Los granos de café humedecidos se empapan en agua mezclada con extracto de café verde al que se le ha reducido previamente la cafeína, aunque también se realiza el lavado solamente con agua.

2. Proceso de cloruro de metileno.

Los granos verdes se humedecen y se dejan en remojo en cloruro de metileno hasta que la cafeína se haya disuelto.

3. Tratamiento con dióxido de carbono.

Se hace circular dióxido de carbono entre los granos, dentro de tambores que funcionan a una presión de 250 a 300 atmósferas. A estas presiones, el CO₂ adquiere propiedades únicas que le confieren una viscosidad similar a la de un líquido y la capacidad de difusión de un gas, lo que le permite penetrar en los granos y disolver la cafeína.

“Torrefacción”

1. Tostado y molido
2. Liofilización
3. Soluble

1. Tostado y molido.

1. Tostado.
2. Molido
3. Empaquetado

1. Tostado.

Este proceso es lo que produce el sabor característico del café, causando el cambio de sabor en los granos verdes sometiendo al grano a temperaturas superiores a 160°C. Al final del tostado, el café es enfriado con un extractor de aire. Para cortar y enfriar el grano.

2. Molido

El grano entero es molido para facilitar la preparación de la bebida. Habiendo distintos tipos de molienda que se adecuan a la forma de preparar el café, ya sea en cafetera, espresso, olla o algún otro método.

3. Empaquetado

El café oro (o verde) se envasa para su exportación o almacenaje en costales de 69 kg netos, equivalente a 1.5 quintales, los costales, así como las marcas que se realizan a estos deben ser de elementos orgánicos, como un costal de ixtle o yute y tinta grado alimenticio en base agua.

2. Soluble

1. Café soluble

Para obtener café soluble es necesario primero obtener la bebida mediante los procesos industriales de tostación, molienda y extracción. Cuando a la bebida de café se le retira el agua mediante procesos de secado, se obtienen los sólidos solubles secos en forma de polvo o granulados.

“Otros procesos”

La creatividad y el encanto por su sabor, han impulsado la creación de otros productos a base de café. Vino, yogurt, galletas, mermeladas, pan dulce hasta cosméticos contienen extractos o concentrados que (que) aprovechan el aroma y el gusto del grano.

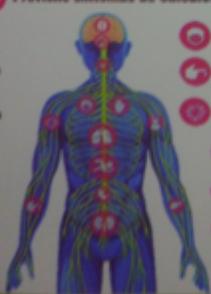
También se han encontrado usos medicinales en las propiedades de la rubiácea, como la cafiaspirina.

Fotografías del material interactivo del TB en la sala 3 del Museo del Café

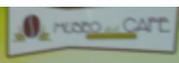


Beneficios y Propiedades del Café

- 1 Mejora el estado de vigilancia, la memoria a corto plazo y permite usar mejor la corteza prefrontal del cerebro.
- 2 Gracias a sus antioxidantes, estudios han vinculado la ingesta de café con la reducción de riesgo de padecer cáncer de piel.
- 3 Combate caries y tiene un efecto antiinflamatorio.
- 4 La cafeína es similar a la teofilina, elemento que ayuda a abrir las vías aéreas comúnmente utilizado para tratamientos de asma.
- 5 Bajo riesgo de contraer enfermedades coronarias en mujeres.
- 6 Investigadores encontraron que una sola taza de café ayudaba a los atletas a dar impulso a sus músculos y a mejorar su resistencia.
- 7 Previene síntomas de cálculos biliares en mujeres.



- 8 Ayuda a relajar a niños hiperactivos.
- 9 El café reduce el riesgo de diabetes mellitus tipo 2.
- 10 Contiene antioxidantes y antitoxicos a nivel celular.
- 11 Disminuye el riesgo de depresión.
- 12 Reduce el riesgo de hepatitis y cirrosis.
- 13 Protege contra el cáncer de colon.



Selecciona una opción



Composición Química
Beneficios y
Propiedades de la
Cafeína



English
Version



Proceso Industrial
del Café

Composición química del café

Selecciona cada elemento para conocer su % de composición





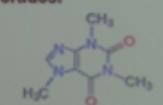
Beneficios del café



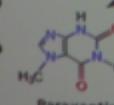
Composición química

Composición Química del Café

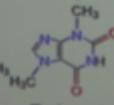
La cafeína está clasificada como una sustancia alcaloide, dentro del grupo de las bases xánticas. Las bases xánticas son sustancias caracterizadas por tener poco carácter básico solubles en agua y disolventes de tipo orgánico clorados.



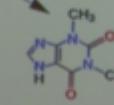
Caffeína



Paraxantina
(84%)



Teobromina
(12%)



Teofilina
(4%)



Beneficios del café



Composición química

Composición Química del Café

Cuando se habla de la cantidad de cafeína, en la variedad **Arábica** comprende el 1.2% de la materia seca, mientras que en la **robusta** comprende el 2.2%.

El café tiene además una serie de sustancias que son el potasio, trigonelinas, lípidos y grasas, entre otras.

Componentes del Café Variedad Arábica

Beneficios del café **Composición química**

Composición Química del Café

En la variedad **Robusta**, la cafeína comprende el 2.2% de la materia seca y el 4.4% corresponde a los minerales.

Otros componentes como el potasio, lípidos y proteínas están presentes en un 1.8%, 10% y 11.8% respectivamente.

Componentes del Café Variedad Robusta

Beneficios del café **Composición química**

PROCESO INDUSTRIAL DEL CAFÉ

Arrastra el Grano de Café correspondiente para conocer cada uno de los procesos.

Beneficio Húmedo Beneficio Seco Torrefacción Otros Procesos

1. Beneficio húmedo **2. Beneficio seco**
3. Torrefacción **4. Otros Procesos**

"Beneficio Húmedo"

5. Lavado.

El café se enjuaga a fondo con agua limpia en los tanques o en las máquinas lavadoras especiales para limpiar al grano de los residuos de mucilago y dejarlo limpio y listo para el siguiente proceso.

<p style="text-align: right;">"Beneficio Húmedo"</p> <p>6. Secado.</p> <p>Los granos deben secarse a una temperatura de 60 a 75°C hasta tener aproximadamente 12% de agua para de que estén estables. Los granos se secan al sol hasta alcanzar una humedad de 11-13% o utilizando secadoras.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 1. Cosecha</div> <div style="text-align: center;"> 2. Clasificación</div> <div style="text-align: center;"> 3. Despulpeado</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;"> 4. Fermentación</div> <div style="text-align: center;"> 5. Lavado</div> <div style="text-align: center;"> 6. Secado</div> </div> 	<p style="text-align: right;">"Beneficio Seco"</p> <p>1. Recepción</p> <p>El beneficio seco puede iniciar de dos formas, con café lavado (salido del beneficio Húmedo) o no lavados (café secado aun con las cascara del grano).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 1. Recepción</div> <div style="text-align: center;"> 2. Recepción y Almacenaje</div> <div style="text-align: center;"> 3. Clasificación</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;"> 4. Moliendo</div> <div style="text-align: center;"> 5. Almacenaje</div> <div style="text-align: center;"> 6. Quieres tu café descafeinado?</div> </div> 
<p style="text-align: right;">La descafeinización</p> <p>Acto de quitar la cafeína. El café contiene más de 400 sustancias químicas que le dan el gusto y el aroma a la bebida final, esto en la práctica quiere decir que ningún proceso físico o reacción química quitarán sólo la cafeína dejando otras sustancias químicas en sus concentraciones originales.</p> <p>El proceso de descafeinización se realiza de tres maneras:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Tratamiento con agua. Los granos de café humedecidos se empapan en agua mezclada con extracto de café verde al que se le ha reducido previamente la cafeína, aunque también se realiza el lavado solamente con agua. 2.- Proceso de cloruro de metileno. Los granos verdes se humedecen y se dejan en remojo en cloruro de metileno hasta que la cafeína se haya disuelto. 3.- Tratamiento con dióxido de carbono. Se hace circular dióxido de carbono entre los granos, dentro de tambores que funcionan a una presión de 250 a 300 atmósferas. A estas presiones, el CO2 adquiere propiedades únicas que le confieren una viscosidad similar a la de un líquido y la capacidad de difusión de un gas, lo que le permite penetrar en los granos y disolver la cafeína. 	<p style="text-align: right;">"Beneficio Seco"</p> <p>5. Almacenaje</p> <p>El almacenado del café se utiliza para medir y homogenizar la humedad de los granos mediante la transferencia de humedad de los mas húmedos a los más secos en un lapso de 30 días, aunado a una buena ventilación para mantener el porcentaje igual o menor de 12% de humedad.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 1. Recepción</div> <div style="text-align: center;"> 2. Recepción y Almacenaje</div> <div style="text-align: center;"> 3. Clasificación</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;"> 4. Moliendo</div> <div style="text-align: center;"> 5. Almacenaje</div> <div style="text-align: center;"> 6. Quieres tu café descafeinado?</div> </div> 

Fig. 8

