

**Proyecto/Guía docente de la asignatura Adaptada a la Nueva Normalidad**

Se debe indicar de forma fiel como va a ser desarrollada la docencia en la Nueva Normalidad. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando todas las adaptaciones que se realicen respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

Asignatura	Traducción y redacción multilingüe para los sectores agroalimentario y gastronómico EN-ES		
Materia	Traducción y redacción multilingüe LENGUA B		
Módulo			
Titulación	Máster Universitario en Traducción en Entornos Digitales Multilingües		
Plan	641	Código	59476
Periodo de impartición	1ºC	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo		Curso	1
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Inglés y español		
Profesor/es responsable/s	Dra. María Teresa Ortego Antón (coordinadora de asignatura) Dr. Joaquín García Medall Dra. Lorena Arce Romeral Profesor/es por determinar.		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Facultad de Traducción e Interpretación Campus Duques de Soria/s/n 42004 Soria mariateresa.ortego@uva.es jgarciamedall@uva.es lorena.arce@uva.es		
Departamento	Lengua Española (Traducción e Interpretación – Inglés) Lengua Española (Lingüística) Geografía (Análisis Geográfico Regional)		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La internacionalización del sector agroalimentario en España ha propiciado un aumento exponencial de los servicios de redacción y de traducción del español al inglés. En este contexto socioeconómico se hace muy necesario formar los estudiantes en la traducción y la redacción multilingüe en este campo del saber.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura se encuadra en la materia Traducción y redacción multilingüe lengua B y se cursa simultáneamente a Traducción y redacción multilingüe para los sectores turísticos y de gestión de patrimonio cultural EN<>ES durante las primeras siete semanas del primer cuatrimestre.

1.3 Prerrequisitos

Tener conocimientos previos en tecnologías de la traducción: software de traducción asistida por ordenador, sistemas de gestión terminológica y analizadores de concordancias.





2. Competencias

2.1 Generales

- G1. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- G2. Aplicar los conocimientos adquiridos y la capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio;
- G3. Integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios;
- G4. Comunicar conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades;
5. Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo y mediante el aprendizaje colaborativo.

2.2 Específicas

- E1. Analizar un documento origen, identificando posibles dificultades textuales y cognitivas y evaluar las estrategias y recursos necesarios para reformular apropiadamente en función de las necesidades comunicativas.
- E2. Resumir, reformular, reestructurar, adaptar, transcribir y acortar rápidamente y con precisión en español y en inglés por escrito.
- E3. Evaluar la relevancia y fiabilidad de fuentes de información de cara a las necesidades de traducción y comunicación en entornos multilingües.
- E4. Adquirir, desarrollar y usar conocimientos específicos relevantes necesarios para la traducción y la comunicación en entornos multilingües (dominar sistemas de conceptos, métodos de razonamiento, estándares de presentación, terminología y fraseología, fuentes especializadas, etc.)
- E5. Aplicar instrucciones, guías de estilo o convenciones relevantes en situaciones de traducción y comunicación en entornos multilingües.
- E6. Redactar textos para fines específicos en una o más lenguas de trabajo, teniendo en cuenta la especificidad de la situación, de los campos de especialidad, de los receptores o de las restricciones del cliente.



- E7. Analizar y justificar soluciones de traducción y opciones de redacción, usando el metalenguaje apropiado y aplicando propuestas teóricas adecuadas.
- E8. Comprobar y revisar el propio trabajo y el de otros sobre la base de estándares u objetivos de calidad específicos del encargo de traducción o redacción multilingüe.
- E11. Usar las principales herramientas informáticas —incluida toda la gama de programas de ofimática— y adaptarse rápidamente a nuevas herramientas y recursos informáticos.
- E12. Hacer un uso efectivo de motores de búsqueda, herramientas basadas en corpus, herramienta-tas de análisis lingüístico y herramientas de traducción asistida por ordenador.
- E13. Manejar tecnologías web.





3. Objetivos

Generar *Personal Learning Environments* para la gestión recursos documentales y de aprendizaje del alumno.

Redactar textos acordes /no acordes con la norma estándar del español.

Corregir y editar textos en español.

Ser ágil en la consulta de obras de referencia normativas y descriptivas de la lengua española.

Analizar la microestructura y la macroestructura de obras lexicográficas de la lengua inglesa y española relevantes para la redacción y la traducción.

Ser capaz de crear corpus ad-hoc con fines documentales.

Formular consultas de corpus disponibles en línea utilizando la sintaxis adecuada.

Extraer terminología para proyectos concretos de redacción multilingüe y traducción.

Crear de glosarios y bases de datos terminológicas para la redacción y traducción de textos en inglés y en español de los sectores específicos, con ayuda de las herramientas informáticas relevantes.

Ser capaz de redactar textos especializados en inglés y en español en el sector agroalimentario y gastronómico.

Ser capaz de traducir textos especializados del inglés al español y del español al inglés en el sector agroalimentario y gastronómico.

Ejecutar proyectos de redacción multilingüe con las herramientas adecuadas.

Generar palabras clave para el posicionamiento SEO multilingüe.

Conocer los aspectos más relevantes del sector agroalimentario español, sus principales producciones, su proceso de elaboración y comercialización, su terminología específica, sus formas jurídicas de producción y su contribución a la cocina regional.

Conocer los principales recursos gastronómicos de las comunidades autónomas españolas, las denominaciones de origen de las distintas producciones y la política alimentaria en España.

Conocer la estructura del sector agroalimentario en Castilla y León y su influencia en la oferta gastronómica regional.



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: El lenguaje del sector agroalimentario y gastronómico en español

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,6

a. Contextualización y justificación

En este bloque se ofrece un análisis lingüístico a los principales géneros agroalimentarios y gastronómicos en español, así como una panorámica de las distintas herramientas

b. Objetivos de aprendizaje

Redactar textos acordes /no acordes con la norma estándar del español.

Corregir y editar textos en español.

Ser ágil en la consulta de obras de referencia normativas y descriptivas de la lengua española.

Analizar la microestructura y la macroestructura de obras lexicográficas de la lengua española relevantes para la redacción y la traducción.

c. Contenidos

Norma y uso de la lengua española.

Géneros textuales propios de la comunicación en el sector agroalimentario y gastronómico en español: aspectos morfosintácticos y léxicos.

d. Métodos docentes

- **Lección magistral participativa:** para la presentación en el aula de los conceptos lingüísticos básicos.
- **Aprendizaje cooperativo,** mediante talleres de traducción colaborativos presenciales y no presenciales.
- **Método de proyectos** (dirigidos o tutelados no presenciales).
- **Aprendizaje basado en problemas y aprendizaje por tareas:** vinculado a las actividades desarrolladas en las clases prácticas y seminarios.

e. Plan de trabajo

Durante el transcurso de este bloque temático, se combinarán los distintos métodos docentes especificados previamente, con un enfoque claramente integrador. En las lecciones magistrales, se expondrán los contenidos teóricos relacionados con el bloque temático, analizando de forma pormenorizada su influencia en el campo traductológico. En las clases prácticas, se contextualizarán los contenidos expuestos y se llevarán a cabo prácticas dirigidas, utilizando diferentes metodologías docentes (método de proyectos, aprendizaje basado en problemas, etc.).

f. Evaluación



INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Entrega de práctica obligatoria	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Alma y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

García Izquierdo, Isabel. 2012. *Competencia textual para la Traducción*. Valencia: Tirant Humanidades.

g.2 Bibliografía complementaria

El profesor la proporcionará en el aula.

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

h. Recursos necesarios

Un ordenador con conexión a Internet para acceder al Campus Virtual en el que estará albergada la asignatura y en la que se desarrollarán gran parte de las actividades de aprendizaje.

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,6	15/11 de 8h a 10h. 16/11 de 8h a 11h.



Bloque 2: El sector agroalimentario en España

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,6

a. Contextualización y justificación

En este bloque se ofrece una perspectiva teórica a los aspectos más relevantes del sector agroalimentario en español, así como a los principales recursos gastronómicos.

b. Objetivos de aprendizaje

Conocer los aspectos más relevantes del sector agroalimentario español, sus principales producciones, su proceso de elaboración y comercialización, su terminología específica, sus formas jurídicas de producción y su contribución a la cocina regional.

Conocer los principales recursos gastronómicos de las comunidades autónomas españolas, las denominaciones de origen de las distintas producciones y la política alimentaria en España.

Conocer la estructura del sector agroalimentario en Castilla y León y su influencia en la oferta gastronómica regional.

c. Contenidos

Características del sector agroalimentario español.

Industria agroalimentaria, sostenibilidad medioambiental y desarrollo rural.

Denominaciones de origen y la política alimentaria en España. Promoción e internacionalización de los sectores agroalimentario y gastronómico.

d. Métodos docentes

- **Lección magistral participativa:** para la presentación en el aula de los conceptos lingüísticos básicos.
- **Aprendizaje cooperativo,** mediante talleres de traducción colaborativos presenciales y no presenciales.
- **Método de proyectos** (dirigidos o tutelados no presenciales).
- **Aprendizaje basado en problemas y aprendizaje por tareas:** vinculado a las actividades desarrolladas en las clases prácticas y seminarios.

e. Plan de trabajo

Durante el transcurso de este bloque temático, se combinarán los distintos métodos docentes especificados previamente, con un enfoque claramente integrador. En las lecciones magistrales, se expondrán los contenidos teóricos relacionados con el bloque temático, analizando de forma pormenorizada su influencia en el campo traductológico. En las clases prácticas, se contextualizarán los contenidos expuestos y se llevarán a cabo prácticas dirigidas, utilizando diferentes metodologías docentes (método de proyectos, aprendizaje basado en problemas, etc.).

**f. Evaluación**

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Entrega de práctica obligatoria	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

ABADÍA SÁNCHEZ, Ricardo, MELGAREJO MORENO, Joaquín (2017). *El sector agroalimentario: sostenibilidad, cooperación y expansión*. Alicante, Ayuntamiento de Orihuela/ Universidad de Alicante.

CARBALLO PENELA, Adolfo (2010). *Ecoetiquetado de bienes y servicios para un desarrollo sostenible*. Madrid, Aenor.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dirs.) (2004). *Historia de la alimentación*. Gijón, Treal.

JORDANA BUTTICAZ DE POZAS, Jorge (2016). «Evolución y retos de la industria agro-mar-alimentaria». *Acta/Cl. Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León*, 60, pp. 10-14.

JORDANA BUTTICAZ DE POZAS, Jorge (coord.) (2015). Monográfico dedicado a «El sector agro-mar-alimentario español. Una visión renovada». *Mediterráneo económico*, 28.

Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería. *Horizonte 2015. II Plan de Promoción y Comercialización*.
http://www.jcyl.es/junta/cp/IIPlan_Promocion_Sector_Agroalimentario.pdf

Junta de Castilla y León / Fundetec (2011). *Libro blanco de las TIC en el sector agroalimentario*.

LORENTE, Miguel (2001). *La fuerza de la diferencia: la denominación de origen, un instrumento para el desarrollo*. Angués (Huesca), La Val de Onsera.

MAUDOS, Joaquín (dir), SALAMANCA, Cristina (2019). *Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo. Informe 2018*. Cajamar Caja Rural.

MILLÁN SALAS, Francisco (2012). *La denominación de origen: su protección jurídica*. Madrid: Editorial Reus.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Subdirección General de Análisis, Prospectiva y Coordinación. Subsecretaría (2016). *Informe bilateral: comercio exterior agroalimentario España-EE.UU.*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2020). *Memoria anual. Agricultura, pesca y alimentación en España 2019*.
<https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/publicaciones/memorias.aspx>



- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Competitividad de la Cadena Alimentaria (2020). *Informe anual de la industria alimentaria española. Periodo 2019-2020*.
- MARTÍNEZ ARNÁIZ, Marta, MOLINERO HERNANDO, Fernando (2019). «El valor patrimonial del paisaje como imagen de calidad en la estrategia comercial de los territorios vitivinícolas del Duero». *Cuadernos Geográficos*, 58 (3), pp. 169-194.
- MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, Ángel (2018). *Denominaciones de origen e indicaciones geográficas en la Unión Europea: cinco lustros de luces y sombras*. Madrid, Marcial Pons.
- MOLINERO HERNANDO, Fernando (2011). «Los paisajes del viñedo en Castilla y León: tradición, renovación y consolidación». *Polígonos. Revista de Geografía*, 21, pp. 85-117.
- ORTIZ MIRANDA, Dionisio, CEÑA DELGADO, Felisa (2002). «Efectos de la política agroambiental de la Unión Europea en el mundo rural». *Información Comercial Española, ICE. Revista de Economía*, 803, pp. 105-118.
- PRIETO ÁLVAREZ, Tomás (2019). *La denominación de origen*. Granada, Comares.
- SORIANO ZARAGOZA, Sergi (2004). *El sector agroalimentario español y las tecnologías de la información y las comunicaciones*. Madrid, Nuevas Tecnologías. Disponible en: <https://circulodeempresarios.org/publicaciones/sector-agroalimentario-espanol-las-tecnologias-la-informacion-las-comunicaciones/>
- SUMPSI VIÑAS, José M., GARRIDO COLMENERO, Alberto, IGLESIAS MARTÍNEZ, Eva (1997). «La política agroambiental de la UE: Un análisis desde la perspectiva económica». *Economía Agraria*, 179 (enero-abril), pp. 227-265.
- VV. AA (2014). *Risk and Opportunities for the EU Agri-food Sector in a Possible EU-US Trade Agreement*. Directorate-General for Internal Policies. Policy Department B: Structural and Cohesion Policies. Agriculture and Rural Development. European Parliament.

g.2 Bibliografía complementaria

- BELTRÁN CALVO, Sagrario, GONZÁLEZ SAN JOSÉ, María Luisa, PEROTE ALEJANDRE, Alfonso (coords.) (2012). *Retos medioambientales de la industria alimentaria*. Instituto Tomás Pascual Sanz para la Nutrición y la Salud / Universidad de Burgos.
- CADENAS MARÍN, Alfredo (coord.) (1995). *Agricultura y desarrollo sostenible*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- (1997). *El campo y el medioambiente: un futuro en armonía*. Madrid: Sopec.
- CAZORLA GONZÁLEZ, María José, HERRERA CAMPOS, Ramón (coords.) (2006). *Sociedad de consumo y agricultura biotecnológica: libro homenaje al profesor Agustín Luna Serrano*. Almería, Universidad de Almería.
- DOMÍNGUEZ PUIG, Aïda, BESTUÉ, Carmen (2016-2017). *Deliciosa Traducción. Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual*. Treball de Fi de Grau. Facultat de Traducció i d'Interpretació. Universitat Autònoma de Barcelona.
- GARCÍA EGEA, Isidro J. (2002). *Régimen jurídico de la denominación de origen*. Tesis doctoral. Director: Francisco José Alonso Espinosa. Universidad de Murcia.
- GARRIDO COLMENERO, Alberto, ATANCE MUÑIZ, Ignacio, GÓMEZ RAMOS, Almudena (2009). «Agricultura, alimentación, biocarburantes y medio ambiente». *Economía y Medio Ambiente. Información Comercial Española, ICE. Revista de Economía*, 847, pp. 41-57.
- GIL, José M., IRAIZOZ, Belén, RAPÚN, Manuel, SÁNCHEZ, Mercedes (1998). «Estrategias empresariales de la industria agroalimentaria de Aragón y Navarra (1) (2)». *Economía Agraria*, 182 (enero-abril), pp. 167-206.



GÓMEZ Y PATIÑO, María, MEDINA, Francisco Javier, PUYUELO ARILLA, José María (2016). «Turismo y enogastronomía en tiempos de crisis: el caso de Aragón (España)». *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 14, n.º 2, pp. 447-457.

LAMO DE ESPINOSA, Jaime (2013). «El sector agroalimentario: fuerte ante la crisis». *Economistas*, 135 (abril), pp. 75-85.

MACÍAS VÁZQUEZ, Alfredo (2013-2014). «La industria agroalimentaria leonesa: un replanteamiento estratégico». *Pecunia Monográfico (número especial)*, pp. 45-63.

MARTÍNEZ SÁNCHEZ, Patricia (1998). «La traducción de términos culturales en los folletos turísticos: la gastronomía». *Quaderns de filologia. Estudis lingüístics*, 4, 1, pp. 153-170.

MILLÁN SALAS, Francisco (2017). «Capítulo 15. Producción agroalimentaria de calidad: denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica e integrada». En Esther Muñiz Espada y Pablo Amat Llombart (dirs.), *Tratado de derecho agrario*. (pp. 611-655). Madrid, Wolters Kluwer.

MILLÁN VÁZQUEZ DE LA TORRE, Genoveva (2011). «Las empresas alimentarias nuevo motor del turismo industrial en la provincia de Córdoba. Análisis del perfil del turista». *Rotur. Revista de Ocio y Turismo*, 4, pp. 89-116.

NAVARRETE TORRES, María del Carmen (2018). «Turismo gastronómico: sabor y tradición». *Journal of Tourism and Heritage Research*, vol. 1, n.º 3, pp. 23-40.

ROJO-MEJUTO, Natalia (2017). «Las primeras documentaciones de japonesismos gastronómicos en español». *Res Diachronicae*, 14, 2, pp. 63-80.

ROSELL I ORIOL FORCADA, Jordi. «El sector agroalimentari i el TTIP», *Quaderns Agraris*, 40 (juny 2016), pp. 7-27.

SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, Ángel, DE PABLO CONTRERAS, Pedro (2002). *Régimen jurídico de la seguridad y calidad de la producción agraria. IX Congreso Nacional de Derecho Agrario. Logroño, 8 y 9 de octubre de 2001*. Logroño, Gobierno de La Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

h. Recursos necesarios

Un ordenador con conexión a Internet para acceder al Campus Virtual en el que estará albergada la asignatura y en la que se desarrollarán gran parte de las actividades de aprendizaje.

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,6	16/11 de 11h a 12h. 17/11 de 8h a 12h.



Bloque 3: Traducción y redacción EN↔ES para el sector agroalimentario y gastronómico

Carga de trabajo en créditos ECTS: 4,2

a. Contextualización y justificación

La internacionalización del sector agroalimentario en España ha propiciado un aumento exponencial de los servicios de redacción y de traducción del español al inglés. En este contexto socioeconómico se hace muy necesario formar los estudiantes en la traducción y la redacción multilingüe en este campo del saber.

b. Objetivos de aprendizaje

Generar Personal Learning Environments para la gestión recursos documentales y de aprendizaje del alumno.

Analizar la microestructura y la macroestructura de obras lexicográficas de la lengua inglesa y española relevantes para la redacción y la traducción.

Ser capaz de crear corpus ad-hoc con fines documentales.

Formular consultas de corpus disponibles en línea utilizando la sintaxis adecuada.

Extraer terminología para proyectos concretos de redacción multilingüe y traducción.

Crear de glosarios y bases de datos terminológicas para la redacción y traducción de textos en inglés y en español de los sectores específicos, con ayuda de las herramientas informáticas relevantes.

Ser capaz de redactar y traducir textos especializados en inglés y en español en el sector agroalimentario y gastronómico.

Ejecutar proyectos de redacción multilingüe con las herramientas adecuadas.

Generar palabras clave para el posicionamiento SEO multilingüe.

c. Contenidos

Personal Learning Environments para la gestión de recursos documentales y de aprendizaje a lo largo de la vida.
Norma y uso de la lengua española.

Diccionarios (generales, colocaciones /fraseológicos y especializados inglés, español, inglés↔español).

Lenguaje y técnicas de consulta de corpus generales inglés y español disponibles en línea.

Corpus ad-hoc con fines documentales del sector agroalimentario y gastronómico.

Terminología para la redacción multilingüe.

Traducción pedagógica inglés ↔ español para el contraste de aspectos morfosintácticos y léxicos.

Géneros textuales propios de la comunicación de los sectores agroalimentario y gastronómico en el mercado español y en los mercados anglosajones: análisis del discurso, estudios contrastivos y traducción.

Técnicas para la creación de contenidos web multilingües.

Técnicas para la localización de sitios web.

El proyecto de redacción y traducción y su gestión.



Posicionamiento SEO multilingüe: implicaciones para la creación de contenido web multilingüe.
Características del sector agroalimentario español.
Denominaciones de origen y la política alimentaria en España.

d. Métodos docentes

- **Lección magistral participativa:** para la presentación en el aula de los conceptos lingüísticos básicos.
- **Aprendizaje cooperativo**, mediante talleres de traducción colaborativos presenciales y no presenciales.
- **Método de proyectos** (dirigidos o tutelados no presenciales).
- **Aprendizaje basado en problemas y aprendizaje por tareas:** vinculado a las actividades desarrolladas en las clases prácticas y seminarios.

e. Plan de trabajo

Durante el transcurso de este bloque temático, se combinarán los distintos métodos docentes especificados previamente, con un enfoque claramente integrador. En las lecciones magistrales, se expondrán los contenidos teóricos relacionados con el bloque temático, analizando de forma pormenorizada su influencia en el campo traductológico. En las clases prácticas, se contextualizarán los contenidos expuestos y se llevarán a cabo prácticas dirigidas, utilizando diferentes metodologías docentes (método de proyectos, aprendizaje basado en problemas, etc.).

f. Evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Entrega de las prácticas en el aula	5 %	Será necesario hacer entrega de todas las prácticas en el tiempo y forma estipulada.
Cuestionario obligatorio	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación mínima de 5 para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.
Proyectos individuales y/o grupales	65 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación mínima de 5 para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.

g. Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y



estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

- Bhatia, Vijay K. 1993. *Analysing Genre: Language Use in Professional Settings*. London: Longman.
- Bhatia, Vijay K. 2004. *Words in Written Discourse*. London: Continuum.
- Bowker, Lynne, and Jennifer Pearson. 2002. *Working with Specialized Language. A Practical Guide to Using Corpora*. London and New York: Routledge.
- Bowker, Lynne. 2015. "Terminology and Translation". En Hendrik J. Kockaert y Frida Steurs (Eds.), *Handbook of Terminology. Volume 1*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 304-323.
- Durán Muñoz, Isabel y José del Moral Álvarez. 2014. "Competencia documental para la traducción agroalimentaria EN-ES: fuente de información y su evaluación". *Skopos* 5: 45-57.
- Labrador, Belén; Ramón, Noelia; Alaiz-Moretón, Héctor y Hugo Sanjurjo González. 2014. "Rhetorical structure and persuasive language in the subgenre of online advertisements". *English for Specific Purposes* 34: 38-47.
- Labrador, Belén y Noelia Ramón. 2015. "'Perfectly smooth creamy and full flavoured': Online cheese descriptions". *Procedia: Social and Behavioural Sciences* 198: 226-232.
- Laviosa, Sara. 2010. "Corpora". En Yves Gambier y Luc van Doorslaer (Eds.), *Handbook of Translation Studies. Volume 1*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 80-86.
- López-Arroyo, Belén y Roda P. Roberts. 2014. "English and Spanish descriptors in wine tasting terminology". *Terminology* 20 (1): 25-49.
- McEnery, Tony y Andrew Hardie. 2012. *Corpus Linguistics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ortego Antón, M. T. 2019. *La terminología del sector agroalimentario (español-inglés) en los estudios contrastivos y de traducción especializada basados en corpus: los embutidos*. Berlín: Peter Lang.
- Ortego Antón, María Teresa. 2020. "Las fichas descriptivas de embutidos en español y en inglés: un análisis contrastivo de la estructura retórica basado en corpus". *Signos*, 52 (4).
- Ortego Antón, María Teresa y Purificación Fernández Nistal. 2019. "Estudio contrastivo de la terminología de embutidos en inglés y en español con ParaConc y tIConc a partir del corpus paralelo P-GEFEM y del comparable C-GEFEM." En Miriam Seghiri (Ed.), *El uso de los corpus lingüísticos como herramienta pedagógica para la enseñanza-aprendizaje de lenguas, traducción e interpretación*. Berna: Peter Lang.
- Rabadán, Rosa y Purificación Fernández Nistal. 2002. *La traducción inglés-español: fundamentos, herramientas, aplicaciones*. León / Valladolid: Universidad de León / ITBYTE.
- Ramón, Noelia y Belén Labrador. 2018. "Selling cheese online". *Terminology* 24 (2): 210-235.
- Rivas Carmona, María del Mar y Veroz González, María Zahara (Eds.) (2018). *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción*. Granada: Comares.
- Sager, Juan C. 1990. *A Practical Course on Terminology Processing*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins.
- Santamaría Pérez, Isabel. 2016. "Diseño, implementación y elaboración de una terminología multilingüe del ámbito del turrón, mazapanes y otros dulces". *Cuadernos ASPI* 6: 75-94.
- Santamaría Pérez, Isabel. 2017. "La terminología del turrón". *Terminàlia* 15: 59-60.
- Seghiri, Miriam. 2017. "Metodología de elaboración de un glosario bilingüe y bidireccional (inglés-español/español-inglés) basado en corpus para la traducción de manuales de instrucciones de televisores". *Babel* 63 (1): 43-64. DOI: 10.1075/babel.63.1.04seg
- Sinclair, John. 1991. *Corpus, Concordance, Collocation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sinclair, John. 2005. "Corpus and Text-Basic Principles". En M. Wynne (Ed.), *Developing Linguistic Corpora: A Guide to Good Practice* (pp. 1-16). Oxford: Oxbow Books.
- Steurs, Frida; De Wachter, Ken y Evy De Malsche. 2015. "Terminology Tools". En Hendrik J. Kockaert y Frida Steurs (Eds.), *Handbook of Terminology. Volume 1*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 222-249.
- Swales, John M. 1990/2001. *English in academic and research settings*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Swales, John M. 2004. *Research Genres. Explorations and Applications*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Temmerman, Rita y Danièle Dubois. 2017. "Food and terminology: Expressing sensory experience in several languages." *Terminology* 23(1): 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1075/term.23.1.001int>
- Torra, Mariona. 2017. "Recursos terminològics sobre gastronomia". *Terminàlia* 15: 48-50.
- Warburton, Kara. 2015. "Managing terminology in commercial environments". En Hendrik J. Kockaert y Frida Steurs (Eds.), *Handbook of Terminology. Volume 1*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins, 360-391.

g.2 Bibliografía complementaria



Castillo Bernal, María Pilar. 2018. "Terminology and features of German mobile apps for the commercialisation of wine: the translator's perspective". En María del Mar Rivas Carmona and María Zahara Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción*. Granada: Comares, 47-60.

Corpas Pastor, Gloria. 2001. "Compilación de un corpus ad hoc para la enseñanza de la traducción inversa especializada". *TRANS. Revista de Traductología* 5: 155-184.

López-Arroyo, Belén y Roda P. Roberts. 2015. "Unusual sentence structure in wine tasting notes: A contrastive corpus-based study". *Language in Contrast* 15(2): 162-180.

López-Arroyo, Belén y Roda P. Roberts. 2016. "Differences in wine tasting notes in English and Spanish". *Babel* 62 (3): 370-401.

López-Arroyo, Belén y Roda Roberts. 2017b. "Genre and Register in Comparable Corpora: An English / Spanish Contrastive Analysis". *Meta* 62 (1): 114-136.

Rabadán, Rosa, Sanjurjo González, Hugo y Veronica Anne Colwell O'Callaghan. 2016. "Bi-Texting Your Food: Helping the Gastro Industry Reach the Global Market". En Antonio Moreno Ortiz y Chantal Pérez Hernández (Eds.), *CILC. 8th International Conference on Corpus Linguistics*, 361-371. <https://doi.org/10.29007/4xtp>

Ramírez Almansa, Isidoro. 2018. "La traducción de las páginas web de las bodegas de Córdoba y su provincia: Contexto actual y propuestas de mejora". En María del Mar Rivas Carmona y María Zahara Veroz González (Eds.), *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción*. Granada: Comares, 111-120.

Roldán Vendrell, Mercedes. 2010. *Bases para la terminología bilingüe del aceite de oliva*. Granada: Comares.

Roldán Vendrell, Mercedes. 2013. *Diccionario de Términos del Aceite de Oliva (DTAO)*. Madrid: Arco.

Seghiri, Míriam. 2015. "Determinación de la representatividad cuantitativa de un corpus ad hoc bilingüe (inglés-español) de manuales de instrucciones generales de lectores electrónicos. En María Teresa Sánchez Nieto (Ed.), *Corpus-based Translation and Interpreting Studies: From description to application / Estudios traductológicos basados en corpus: de la descripción a la aplicación*. Berlin: Frank und Timme, 125-146.

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Se proporcionarán en el Campus Virtual

h. Recursos necesarios

Un ordenador con conexión a Internet para acceder al Campus Virtual en el que estará albergada la asignatura y en la que se desarrollarán gran parte de las actividades de aprendizaje.

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
4,2	Desde 18/11 a las 8 h hasta 01/12 a las 12 horas.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

- **Lección magistral participativa:** para la presentación en el aula de los conceptos lingüísticos básicos.
- **Aprendizaje cooperativo,** mediante talleres de traducción colaborativos presenciales y no presenciales.
- **Método de proyectos** (dirigidos o tutelados no presenciales).
- **Aprendizaje basado en problemas y aprendizaje por tareas:** vinculado a las actividades desarrolladas en las clases prácticas y seminarios.

**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico prácticas (T)	16	Estudio y trabajo autónomo individual y/o grupal	105
Clases prácticas de aula (A)	29		
Total presencial	45	Total no presencial	105
TOTAL presencial + no presencial			150

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor para otro grupo presente en el aula.

7. Sistema y características de la evaluación

Criterio: cuando al menos el 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en normalidad, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la guía docente. Se recomienda la evaluación continua ya que implica minimizar los cambios en la agenda.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Práctica obligatoria del bloque 1	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación mínima de 5 para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.
Práctica obligatoria del bloque 2	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación mínima de 5 para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.
Cuestionario	10 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación mínima de 5 para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.
Proyectos individuales y/o grupales	65 %	EVALUACIÓN FORMATIVA Y SUMATIVA El sistema de calificaciones empleado será el establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre. Será preciso alcanzar una calificación



		mínima de 5 en cada una de ellas para optar al cálculo de la nota global de la asignatura.
Entrega de prácticas obligatorias	5 %	Será necesaria la entrega de todas las prácticas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Será necesario tener una calificación igual o superior a 5 en todos los instrumentos salvo la entrega de prácticas obligatorias.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - El estudiante solo tendrá que entregar las tareas que no estén superadas.

8. Consideraciones finales

Tal y como se ha venido explicando, la asignatura está albergada en el Campus Virtual, sistema que facilita en gran medida la **comunicación constante** entre el docente y los alumnos, y en la que el alumno encontrará los materiales de la asignatura que el docente considere importantes. **Será requisito imprescindible, para su seguimiento, el acceso continuado al mismo, con el fin de seguir adecuadamente el desarrollo de la asignatura y las actividades requeridas por el docente.** Todas las dudas que surjan durante el desarrollo de la asignatura podrán plantearse en los diferentes "Foros de dudas" de la plataforma. Aquellas cuestiones ya planteadas y resueltas en los foros de la asignatura no se responderán en clase ni a través del correo electrónico.

Cualquier cambio que se pueda producir en el transcurso de la asignatura debido al desarrollo de la asignatura y al ritmo de aprendizaje de los estudiantes (ligeras modificaciones en materia de temporalización) será notificado a través de la plataforma con la suficiente antelación.