

Traducción inglés-español de alertas alimentarias: apuntes sobre un estudio basado en corpus

Jorge Leiva Rojo
Universidad de Málaga

1. Alertas alimentarias en los Estados Unidos

Alerta alimentaria: *retirada/retiro de alimentos* \approx *food recall*, «A firm's removal of distributed meat or poultry products from commerce when there is reason to believe that such products are adulterated or misbranded» (FSIS, 2013: 2)

1. Alertas alimentarias en los Estados Unidos

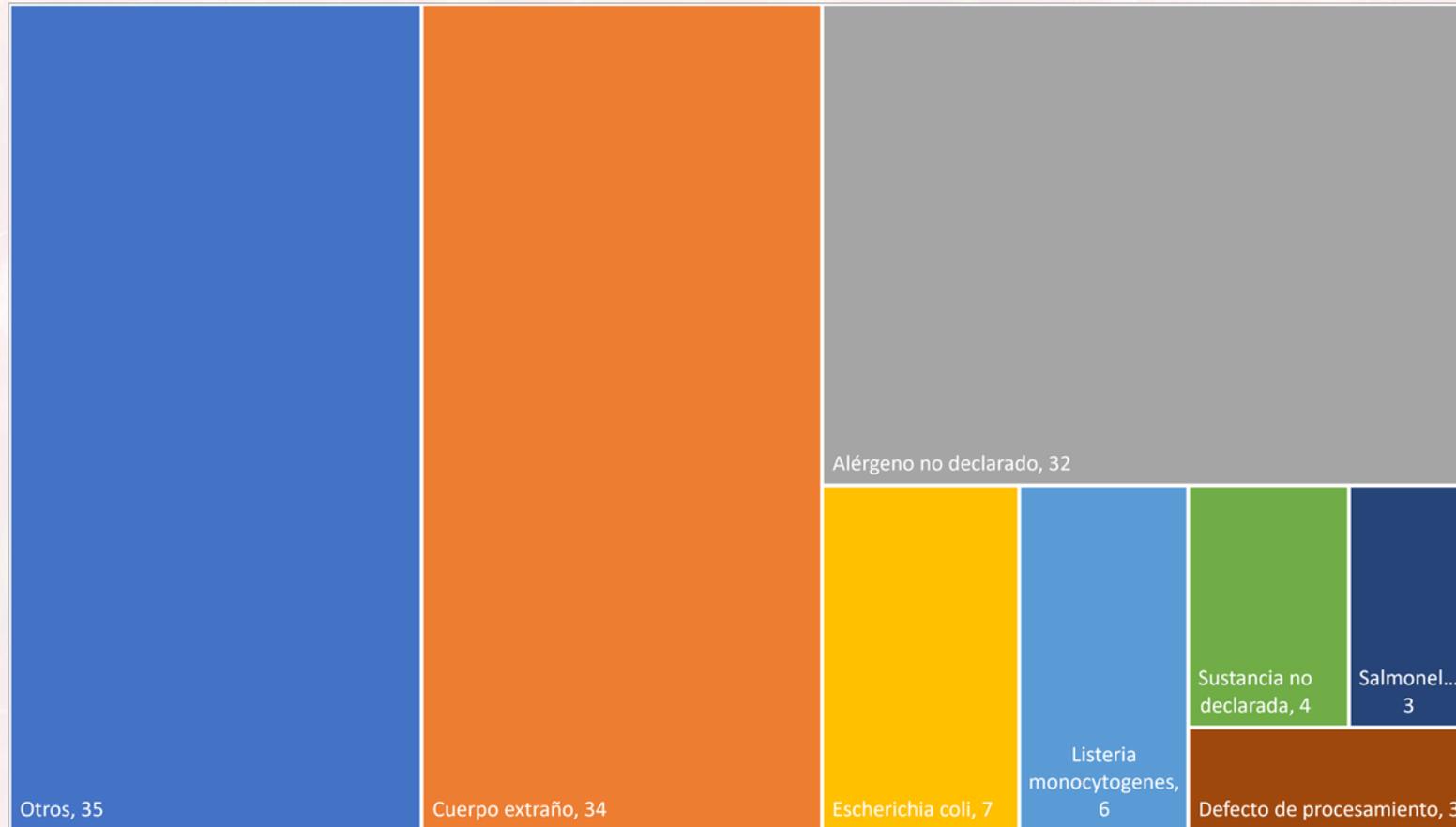
«Every year, an estimated 1 in 6 Americans (or 48 million people) get sick, 128,000 are hospitalized, and 3,000 die of foodborne diseases» (Centers for Disease Control and Prevention, 2020)

Pueden tener efectos devastadores en la economía de las empresas o de sectores de producción completos

En 2019: 124 alertas (97 de *Clase I*), 9265 toneladas de alimentos sujetos a retirada (FSIS, 2021)

Razones de las retiradas (año 2019)

- Otros
- Cuerpo extraño
- Alérgeno no declarado
- Escherichia coli
- Listeria monocytogenes
- Sustancia no declarada
- Salmonella
- Defecto de procesamiento
- Sustancia no autorizada



(FSIS, 2021)

2. Traducción y alimentación e inocuidad alimentaria

Escasez de estudios de traducción y alimentación: «Could it be that food is still regarded as a trivial, domestic, female topic[...]?» (Chiaro y Rossato, 2015: 242)

«Food and Translation, Translation and Food» (*The Translator*, 2015)

«Semiotics of Food» (*Semiotica*, 2016)

Traducción de cartas de restaurantes

Traducción agroalimentaria

Enfoque cultural de la traducción

IV y V Congreso CyT (2021): Gómez Campos, El Herch (traducción gastronómica); González Montesinos y Saavedra Rodríguez, y Martínez Lanzán (traducción enológica)

2. Traducción y alimentación e inocuidad alimentaria

22 % de la población de los Estados Unidos habla en casa un idioma distinto al inglés (U.S. Census Bureau, 2019)

Más de 25 millones reconocen hablar inglés «less than well» (U.S. Census Bureau, 2015)

El español es la lengua más habitual aparte del inglés: más de 39 millones de hablantes en los Estados Unidos, 13,1 % de la población (Statistical Atlas, 2018)

Volumen de los corpus (en palabras)



4.1. Food Safety and Inspection Service

ILLINOIS FIRM RECALLS GROUND BEEF PRODUCTS DUE TO POSSIBLE *E. COLI* O157:H7 CONTAMINATION

WASHINGTON, May 21, 2009 – Valley Meats LLC, a Coal Valley, Ill., establishment is recalling approximately 95,898 pounds of ground beef products that may be contaminated with *E. coli* O157:H7, the U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) announced today.

The products subject to recall include: [[View Labels](#), PDF Only,

3S Brand Products:

- 10-pound cases containing a total of 40 (4-1) “KEEP FROZEN 3/100% GROUND BEEF PATTY.” Each package bears the identifying case code “95554.”
- 10-pound cases containing a total of 60 (6-1) “KEEP FROZEN 3/100% GROUND BEEF PATTY.” Each package bears the identifying case code “95556.”

UNA FIRMA EN ILLINOIS RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE CARNE DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* O157:H7

WASHINGTON, 21 de mayo del 2009- Valley Meats LLC, un establecimiento en Coal Valley, Illinois, está retirando del mercado aproximadamente 95,898 libras de productos de carne molida de res debido a una posible contaminación con *E. Coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés), son:

Productos de la marca comercial 3S:

- Cajas de 10-libras, y en su contenido, un total de 40 (4-1) “KEEP FROZEN 3/S 100% GROUND BEEF PATTY.” Cada paquete contiene el código de identificación “95554”.

PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA 1-888-674-6854 o visite www.fsis.usda.gov

Lávese las manos con agua tibia y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves, pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para y alimentos cocidos.

Los consumidores sólo deben consumir carne molida de res o hamburguesas preparadas con carne molida de res cocidas hasta

4.2. Sell-by date/Use-by date/Best-by date

<s> Varying weights of ground beef packed in white trays with plastic wrap, containing "MOLIDA DE RES GROUND BEEF" with "Packed On 3/13/19 **Sell By** 3/20/19" or "Packed On 3/14/19 Sell By 3/21/19". </s>



(Imagen: Mel's Mosaic)

«This label is aimed retailers, and it informs them of the date by which the product should be sold or removed from shelf life. This does not mean that the product is unsafe to consume after the date» (Institute of Food Technologists, 2015).

4.2. *Sell-by date/Use-by date/Best-by date*

fecha de venta final (Directiva del FSIS 8080.1, 2013) → *fecha límite de venta*

ALER_USA/EN: 435 apariciones → *sell-by* (80), *sell by* (355)

ALER_USA/ES: 227 casos en los que se mantiene *sell[-]by*

13 situaciones distintas

186	<i>vender hasta</i>		29	<i>sell by date</i> (solo en inglés)
104	<i>fecha(s) de venta</i>		9	<i>fecha(s) sugerida de venta</i>
43	<i>fecha(s) límite de venta</i>		8	<i>fecha(s) de expiración</i>
30	Omisión		8	<i>fecha de caducidad/vencimiento/uso</i>

IV y V Congreso Internacional «Ciencia y Traducción»
Córdoba, 15 de enero de 2021

¡Gracias!



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

Jorge Leiva Rojo
leiva@uma.es
@JorgeLeivaRojo

Red Hen Lab
for Multimodal
Communication

