



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

Bárbara Vaz de Cintra

LEGENDAR DE GARFO E FACAS

TRADUÇÃO E LEGENDAGEM DE PROGRAMAS DE
CULINÁRIA

Relatório de Estágio do Mestrado em Tradução, orientado pelo Professor
Doutor Jorge Manuel Costa Almeida e Pinho, apresentado ao Departamento de
Línguas Literaturas e Culturas da Faculdade de Letras da Universidade de
Coimbra

Outubro de 2021

FACULDADE DE LETRAS

LEGENDAR DE GARFO E FACA

TRADUÇÃO E LEGENDAGEM DE PROGRAMAS DE CULINÁRIA

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Relatório de Estágio
Título	Legendar de Garfo e Faca
Subtítulo	Tradução e Legendagem de Programas de Culinária
Autora	Bárbara Vaz de Cintra
Orientador	Professor Doutor Jorge Manuel Costa Almeida e Pinho
Júri	Presidente: Doutora Cornelia Elisabeth Plag
	Vogais:
	1. Doutora Maria da Conceição Carapinha Rodrigues
	2. Doutor Jorge Manuel Costa Almeida e Pinho
Identificação do Curso	Mestrado em Tradução
Área científica	Tradução
Especialidade/Ramo	Português e duas línguas estrangeiras (Francês/Inglês)
Data da defesa	24-11-2021
Classificação do Relatório	15 valores
Classificação do Estágio e Relatório	15 valores



Agradecimentos

Gostaria de começar por agradecer à minha família, em especial à minha mãe e à minha irmã, que acompanharam de perto este longo processo, e que sempre me apoiaram e ajudaram.

Não posso deixar de agradecer às minhas amigas, Joana e Cláudia, que estiveram sempre disponíveis para me ajudar durante a elaboração deste trabalho.

Gostaria de agradecer ao Professor Doutor Jorge Almeida e Pinho pela orientação neste relatório de estágio e pela paciência, uma vez que o processo se revelou mais longo do que o previsto.

Agradeço também à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra que me deu ferramentas e conhecimentos para me tornar numa tradutora qualificada e pronta para iniciar a minha carreira profissional.

Por fim, mas não menos importante, agradeço à Sintagma, por me ter dado a oportunidade de estagiar nessa empresa, e agradeço aos colaboradores com quem tive o prazer de trabalhar e que me ensinaram muito, além de me permitirem desenvolver os meus conhecimentos e tornar-me numa tradutora melhor.

RESUMO

Legendar de Garfo e Faca

O presente relatório tem como base o estágio curricular feito na empresa Sintagma no Mestrado em Tradução da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Este trabalho tem como principais objetivos descrever o processo de aprendizagem ao longo do estágio curricular, abordar alguns dos problemas, e respetivas soluções, encontrados na tradução e legendagem de programas de culinária e demonstrar a importância da utilização de um glossário para a realização destes trabalhos.

É analisada a forma como o método de aprendizagem implementado pela entidade de acolhimento é benéfico para uma melhoria progressiva das capacidades do estagiário e lhe permite, ao mesmo tempo, pôr em prática os conhecimentos adquiridos ao longo da sua formação académica na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. São também analisadas, bem como ilustradas, algumas das funcionalidades do *Spot Software*, o *software* utilizado ao longo de todo o estágio curricular para a elaboração dos trabalhos de legendagem. Além disso, é também abordada a importância dos parâmetros de legendagem para a qualidade do trabalho do tradutor.

São ainda descritas as motivações que levaram à criação de um glossário pessoal, focado no âmbito da culinária, além das diversas fases do processo. É também referida a utilidade de um glossário para a tradução e legendagem de conteúdos audiovisuais, nomeadamente dentro do tema da culinária.

Uma vez que a tradução e legendagem de programas de culinária é o foco deste relatório, é feita uma exposição e uma análise, com exemplos concretos, de alguns dos problemas e dificuldades mais recorrentemente encontrados ao longo dos trabalhos desenvolvidos durante o

estágio curricular, e são também analisadas as possíveis soluções encontradas para estes problemas.

Palavras-chave: legendagem; tradução audiovisual; glossário; culinária; dicionário; *software* de legendagem; tradutor.

ABSTRACT

Subtitling with knives and forks

This internship report is based on the curricular internship at Sintagma, for the Masters in Translation at the Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra. This paper's fundamental goals are to describe the learning process throughout the curricular internship, to address some of the problems, as well as their subsequent solutions, found in the subtitling and translation of culinary shows and to demonstrate the importance of relying on the use of a glossary to complete such tasks.

There is an analysis on how the learning method used by the host organisation is beneficial for a progressive improvement of the intern's skills that, at the same time, allows the intern to mobilise the knowledge from previous academic training at the Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra. There's also an analysis, supported by examples, of some of *Spot Software's* basic features, which was the software used throughout the internship for all subtitling tasks. Furthermore, there's a focus on the importance of translation specifications to the quality of the translator's work.

In addition, there's a description of the motivations behind the development of a personal glossary and the different stages of its creation process. It is also mentioned how the glossary is useful when subtitling and translating audio-visual contents, specifically within the culinary scope.

Because subtitling and translating culinary shows is the main focus of this internship report, there's an explanation and an analysis, with real examples, of some of the most common problems and difficulties found throughout the tasks completed during the internship, within the culinary shows' scope. Lastly, we provide an analysis on potential solutions for such problems.

Keywords: subtitling; audiovisual translation; glossary; culinary; dictionary; subtitling software; translator.

Índice

Introdução.....	10
1. Apresentação do estágio curricular	12
1.1. Escolha da entidade de acolhimento	12
1.2. Caracterização da entidade de acolhimento	13
1.3. Descrição do estágio e do trabalho desenvolvido na entidade de acolhimento	17
2. Legendagem	21
2.1. Descrição do Spot <i>Software</i>	21
2.2. Parâmetros indicados pelos clientes	29
2.3. Guião, glossário e dicionário.....	32
2.3.1. Guião	32
2.3.1.1. Definição	32
2.3.1.2. Utilização do guião.....	33
2.3.2. Glossário.....	34
2.3.2.1. Definição	34
2.3.2.2. Criação e utilização de um glossário.....	34
2.3.2.3. Estrutura do glossário.....	35
2.3.2.4. Divisão do glossário em categorias	41
2.3.2.5. Fundamentação teórica.....	49
2.3.3. Dicionário.....	53
2.3.3.1. Definição	53

2.3.3.2. Utilização de dicionários na tradução e legendagem	53
3. A tradução e legendagem de programas de culinária.....	55
3.1. Regras de legendagem consolidadas ao longo do estágio.....	55
3.2. Diferentes formatos de programas de culinária.....	58
3.3. Aspectos fundamentais na tradução e legendagem de programas de culinária	59
3.3.1. Análise dos programas de culinária legendados	63
Conclusão	69
Bibliografia.....	72

Índice de tabelas

Tabela 1 – Controlos mais usados no Spot Software

Tabela 2 - Primeira fase do glossário

Tabela 3 - Categorias do glossário

Tabela 4 - Notas do Glossário

Tabela 5 - Exemplo de legendagem 1

Tabela 6 – Exemplo de legendagem 2

Índice de imagens

Imagem 1 – Lista de erros no Spot Software

Imagem 2 – Parâmetros das legendas no Spot Software

Imagem 3 – Conversor de medidas do Spot Software

Imagem 4 – Funcionalidade “*Find*”

Imagem 5 – Funcionalidade “*Replace*”

Imagem 6 – Interface Spot Software

Imagem 7 – Representação gráfica do som no Spot Software

Imagem 8 – Personalização de parâmetros do Spot Software

Imagem 9 – Ilustração das tipologias textuais encontradas em talk-shows

Introdução

No presente relatório de estágio pretendo expor o trabalho realizado durante o estágio curricular realizado na empresa Sintagma, entre julho e setembro de 2019, no âmbito do Mestrado em Tradução da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Primeiramente, pretendo apresentar uma descrição trabalho desenvolvido ao longo do período de estágio, bem como do método de aprendizagem adotado. Ademais, é listada a diversidade de conteúdos traduzidos e legendados que, posteriormente, é categorizada de acordo com a sua tipologia, no contexto audiovisual.

Posteriormente é feita uma exposição sobre o *software* de legendagem utilizado, com uma análise detalhada das suas funções mais básicas, e é abordada e ilustrada a importância das referidas funções.

São também analisados conceitos como guião glossário e dicionário, indispensáveis para a tradução e legendagem, e é exposta a forma como são utilizados. É abordada em detalhe, e com enquadramento teórico, a criação de um glossário pessoal, direcionado para o tema central do presente relatório: os programas de culinária, explicitando as diversas fases do processo de criação do glossário, bem como as motivações para a divisão nas categorias apresentadas. Nos anexos é possível encontrar o glossário desenvolvido, na íntegra. Por motivos de limitação de espaço, ao longo deste relatório surgem apenas excertos, a título de exemplo das questões abordadas.

No âmbito dos conteúdos audiovisuais sobre culinária, são expostos os diferentes formatos destes conteúdos, bem como as suas características, com suporte teórico no esquema de classificação da tipologia de textos de Katharina Reiss. São abordadas as dificuldades inerentes à tradução e legendagem de programas de culinária, bem como as soluções encontradas para as

referidas dificuldades. Por fim, é feita uma descrição dos programas de culinária traduzidos e legendados durante o período de estágio na entidade de acolhimento.

Por motivos de confidencialidade, não foi possível apresentar exemplos obtidos através de trabalhos desenvolvidos durante o estágio. Por este motivo, nos anexos são apresentados exemplos retirados da *Internet*, para exemplificar as questões abordadas ao longo do presente trabalho,.

1. Apresentação do estágio curricular

1.1. Escolha da entidade de acolhimento

Um estágio curricular pode muitas vezes ser o primeiro contacto que um estudante tem com o mundo laboral e, por esse motivo, permite-lhe ganhar experiência no mercado de trabalho. Além disso, um estágio permite ainda que o estagiário enriqueça o seu currículo e faça novos contactos, que poderão ser vantajosos para o seu futuro profissional. Ainda que tenha uma curta duração, um estágio curricular pode ser muito útil, pois permite pôr em prática os conhecimentos adquiridos ao longo da formação académica.

Uma vez que já tinha realizado um estágio ao abrigo do programa Erasmus+, após a conclusão da minha licenciatura, já tinha experienciado, em primeira mão, as vantagens que um estágio pode ter para o percurso académico e profissional de um estudante. Assim, tendo em consideração essas mesmas vantagens, optei por fazer um estágio e não uma dissertação ou um projeto, pois o meu objetivo era ter um contacto direto com a vertente prática da tradução.

Além disso, conhecendo a excelente preparação na vertente mais teórica da tradução que o Mestrado em Tradução da Universidade de Coimbra confere aos seus alunos, entendi que o melhor complemento para esta formação seria um estágio, onde poria em prática os conhecimentos adquiridos.

Uma vez que, a curto prazo, ainda não tinha projetos definidos para o meu futuro profissional, achei também que um estágio me iria permitir estabelecer contactos no mundo laboral que me dessem a oportunidade de trabalhar como *freelance* o que, idealmente, me abriria portas para diversas áreas da tradução.

Dentro da tradução, há várias áreas de especialização, como a tradução audiovisual, a interpretação, a tradução técnica ou a tradução literária; desta forma, e antes de iniciar o estágio curricular, ponderei bastante sobre qual destas seria a área em que gostaria de ter o meu primeiro contacto com a tradução, no mercado laboral.

Após a participação num excelente *workshop* de legendagem, organizado pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, desenvolvi um grande interesse pela legendagem. A atividade, ainda que de curta duração, foi bastante elucidativa, pois permitiu aos participantes conhecerem, de uma forma simples, um *software* de legendagem, bem como alguns dos princípios básicos da legendagem.

Com base na curiosidade e interesse que o *workshop* me suscitou, tentei pesquisar e aprofundar um pouco mais o conhecimento sobre o trabalho realizado nesta área da tradução e, após obter um nível de informação que considerei adequado, decidi então apresentar a minha candidatura para a realização do estágio curricular a empresas que tivessem a legendagem como principal atividade.

1.2. Caracterização da entidade de acolhimento

Localizada em Carcavelos, Lisboa, a Sintagma enquadra-se na configuração de pequena-média empresa, empregando nove pessoas. Sendo uma empresa pequena, providencia um acompanhamento mais próximo, uma vez que os colaboradores e os estagiários trabalham no mesmo espaço, havendo assim um maior contacto entre todos. Para além dos colaboradores que trabalham no escritório, a entidade trabalha também com tradutores *freelance*.

Tomando conhecimento da área de atuação da Sintagma, procurei entrar em contacto com a empresa, expondo-lhes o meu interesse pela área da legendagem, bem como um enorme entusiasmo pela possibilidade de realização de um estágio curricular.

Recebi um convite para uma entrevista e para a realização de um teste de avaliação às minhas competências e capacidades. Este teste consistiu na tradução e legendagem de um pequeno excerto de um episódio de uma série de comédia, “Two and a Half Men”. Dado que o meu contacto com um *software* de legendagem se limitava à participação no *workshop* atrás referido, alertei a entidade para o facto de não conhecer o *software* de legendagem com o qual trabalhavam. Desta forma, foram-me dadas algumas indicações simples, suficientes para poder marcar o início e o fim de uma legenda e poder adicionar novas legendas. Recebidas estas indicações, fiz a tradução e legendagem do excerto.

Posteriormente, ao receber uma resposta positiva por parte da Sintagma, decidi, em detrimento de uma outra proposta que havia recebido, realizar o meu estágio curricular nesta empresa.

Na base desta minha decisão esteve o facto de, e como já referido anteriormente, ainda não ter projetos definidos para o meu futuro profissional a curto prazo. Esta oportunidade, numa vertente da tradução para mim quase desconhecida, revelava-se logo à partida muito aliciante, deixando-me otimista quanto à possibilidade de aumentar os meus conhecimentos e experiência profissional nesta área, de igualmente enriquecer o meu curriculum e, ainda, à eventual possibilidade de conseguir contactos no mundo laboral e, desta forma, dar início a um percurso profissional numa área que me despertava muito interesse.

Além das características acima referidas, a Sintagma rege-se por valores que me são próximos. Acredito que no meio audiovisual é fundamental que os serviços sejam de qualidade, em particular numa altura em que os consumidores têm acesso a diversos meios para assistir a conteúdos audiovisuais, nos quais pode não haver controlo da qualidade da tradução e legendagem, serviços estes que muitas vezes não são feitos por profissionais com formação nesta área. Tal como refere Díaz Cintas (2015, p. 634) “On the internet, the presence of subtitles has been boosted by the development and distribution of specialist subtitling freeware, which allows fansubbers and amateur subtitlers to create their own translations and distribute them around the globe.”

Assim, revejo-me em absoluto no compromisso da Sintagma em querer manter-se atualizada e em querer sempre melhorar a qualidade dos serviços prestados aos clientes, pois acredito que a qualidade da tradução e legendagem é fundamental para os espectadores.

Ademais, a Sintagma apresenta um longo historial de acolhimento e acompanhamento de estagiários, acolhendo estagiários ao longo de todo o ano, tanto para estágios curriculares como para estágios de verão, podendo estes últimos ter uma duração mais curta. Também tive este aspeto em consideração na escolha da entidade. Considero importante realizar um estágio numa entidade com experiência na formação de estagiários, pois estará mais bem preparada e terá mais capacidades e ferramentas para acolher, preparar e orientar os estagiários.

Relativamente ao espaço, o escritório é, como já referi, partilhado pelos nove colaboradores e pelos estagiários, havendo apenas um gabinete que é utilizado unicamente pela diretora-geral, e uma sala fechada dedicada à execução dos trabalhos de som e imagem, que é mais um dos serviços que a empresa tem para oferecer à sua carteira de clientes. Os colaboradores da Sintagma que desempenham funções de gestão de projetos, tradução, revisão, som e imagem, bem como os que colaboram na qualidade de *freelance*, têm licenciaturas em Tradução podendo, no entanto, ter ou não experiência em legendagem.

De acordo com informação prestada pela própria, Rosário Valadas Vieira é Diretora-Geral da Sintagma Traduções Unipessoal Lda., desde 1993. Tradutora portuguesa, trabalha com diversas línguas, nomeadamente: inglês, espanhol, italiano e francês. Exerce ainda as funções de Revisora e Formadora em cursos de Tradução para Legendagem desde 1997, em colaboração com a APT, com a SoLegendas e, mais tarde, através da Sintagma.

No seu vasto e excelente curriculum, Rosário Vieira conta com uma Licenciatura em Estudos Portugueses e Ingleses - Línguas e Literaturas Modernas, pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Obteve o CPE - Proficiency in English no Instituto Britânico, obteve também o Diploma de Espanhol, pelo Instituto Cervantes, e concluiu o 5º Nível do Instituto Italiano de Cultura. Tem ainda bons conhecimentos de francês. Realizou várias formações e cursos, nomeadamente: Formação em Legendagem na TDM - Teledifusão de Macau, em 1984, Curso de Formação de Formadores (CAP), Curso de Metodologia da Tradução, Curso de Revisão e Qualidade. Rosário Vieira é ainda Conferencista em Seminários e Palestrante em várias Faculdades.

Apesar de a Legendagem para Televisão e Cinema ser a principal atividade, a Sintagma oferece diversos serviços como dobragem, tradução técnica ou literária, interpretação simultânea para reuniões, congressos e convenções em várias línguas, cursos de formação certificados e som e imagem para a criação de conteúdo. A Sintagma tem parcerias com a SoLegendas, uma empresa de tradução e legendagem, com a Spot *Software*, o *software* que utiliza para fazer os trabalhos de legendagem, e ainda com a Oona, uma ferramenta de gestão que, no caso da Sintagma, permite o envio e receção entre a Sintagma e os colaboradores, dos materiais para legendagem e tradução. A carteira de clientes da Sintagma inclui empresas como RTP, Netflix, Amazon Prime, EDP e Discovery Channel.

1.3. Descrição do estágio e do trabalho desenvolvido na entidade de acolhimento

No início do estágio foram-me atribuídos conteúdos já concluídos e que já tinham sido entregues aos clientes, não havendo assim um prazo para a sua entrega. A Sintagma dispõe de uma lista com alguns programas televisivos já concluídos e entregues aos clientes, trabalhos esses que habitualmente atribui a cada estagiário, numa determinada ordem.

Apesar de não me ter sido explicada ou indicada a razão específica para a ordem em que são atribuídos, percebi que os programas são selecionados para que os estagiários pratiquem, enquanto não há novas encomendas de clientes que lhes possam ser atribuídas. Estes trabalhos permitem aos estagiários ficar a conhecer diversos tipos de formatos que, de outra forma e durante o período de estágio, poderiam não ter oportunidade de conhecer. Este método revela-se bastante vantajoso para o estagiário, já que lhe possibilita uma aprendizagem progressiva.

Numa fase inicial, o estagiário não possui as competências necessárias para desenvolver trabalho de forma independente, autónoma e nos prazos estipulados, quer por falta de prática, quer por falta de conhecimentos sobre o *software*. Esta aprendizagem gradual, tanto das técnicas de legendagem como do próprio *software*, contribuem de forma construtiva para a evolução do estagiário ao longo do estágio. Além disso, o acompanhamento contínuo por parte da entidade permite ao estagiário não só ganhar confiança nas suas próprias capacidades, como também lhe confere a possibilidade de demonstrar à entidade a sua crescente evolução, que o capacita para a execução e desenvolvimento de novos e diferentes trabalhos, dentro dos parâmetros e *timings* exigidos, quer pelo trabalho em si, quer pela entidade, de uma forma autónoma e independente. Este método de aprendizagem gradual permite, assim, que o estagiário, ao fazer trabalhos que já foram entregues, se prepare para a execução de trabalhos novos com o mesmo formato, e verifiquei

que a realização de trabalhos mais antigos prepara os estagiários para trabalhos novos, por exemplo na legendagem de documentários.

Uma das primeiras tarefas que me foram atribuídas foi a tradução e legendagem do documentário “The Polar Bear Family & Me” e, posteriormente, tive a oportunidade de traduzir e legendar o documentário “Pavlensky - O homem e o poder”.

O que aprendi ao longo da legendagem do primeiro documentário, um trabalho mais antigo, serviu-me, de certo modo, como preparação para a legendagem do segundo documentário. Senti-me mais apta em determinadas situações. Posso mencionar como exemplo a capacidade de discernir em que situações se devem usar itálicos, questão pertinente devido à habitual existência de um narrador neste formato de conteúdo audiovisual.

Além disso, ao iniciar com um trabalho mais antigo deste formato e já entregue ao cliente, tive, assim, a oportunidade de esclarecer dúvidas, aprender e fazer uma revisão mais detalhada com o responsável pelos estagiários, sem que existisse, por isso, a pressão associada à entrega de um novo trabalho ao respetivo cliente.

De entre os trabalhos mais antigos que fiz, trabalhei com vários formatos de programas. No entanto, e infelizmente, não surgiu a oportunidade de voltar a trabalhar com alguns desses formatos em trabalhos novos, o que reforça a importância da estratégia adotada pela Sintagma ao selecionar trabalhos antigos e variados para que os estagiários possam, pelo menos, conhecer a existência dos diversos formatos de programas e assim aproveitarem ao máximo o seu período de estágio na entidade.

No final de cada trabalho, novo ou antigo, o responsável pelos estagiários fazia a revisão e correção da tradução e legendagem comigo, permitindo-me, assim, a cada tarefa, adquirir novos conhecimentos sobre a legendagem.

No entanto, e no caso de conteúdos mais longos, esta revisão era feita também ao longo do trabalho de legendagem, para que, caso houvesse erros, pudessem ser corrigidos atempadamente e sem prejudicar os *timings* de entrega. Este acompanhamento a meio do trabalho foi particularmente relevante em trabalhos mais longos, como os documentários acima referidos, pois permite ao responsável detetar erros que o estagiário esteja a cometer e que poderiam ser repetidos ao longo do trabalho. Desta forma, ao alertar desde logo o estagiário para os erros, permite a sua correção ao longo do restante trabalho de tradução e legendagem.

Recuando um pouco ao meu primeiro trabalho, atrás referido, este consistiu na legendagem de um episódio de uma série, “Two and a Half Men”, de onde foi retirado o excerto que legendei no teste de avaliação de competências.

O responsável começou por me dar mais algumas indicações e noções básicas sobre o *software*, com o objetivo de corrigir os aspetos técnicos, bem como sobre alguns aspetos linguísticos que teriam de ser revistos ou corrigidos. Esta abordagem revelou-se útil, uma vez que ao trabalhar num programa que já conhecia, estava familiarizada com o mesmo, o que me permitiu começar por corrigir os erros cometidos anteriormente, ao mesmo tempo que evoluía na aprendizagem sobre o *software*.

Para grande satisfação e motivação da minha parte, ao fim de algum tempo de estágio começaram a ser-me atribuídos trabalhos novos, que ainda não tinham sido entregues ao cliente. Para a sua execução era-me dado um prazo e, uma vez concluído o trabalho, era feita a respetiva revisão.

As revisões, momento em que eram feitas correções aos erros e em que me eram dadas indicações sobre aspetos que devia e que não devia fazer, foram bastante eficazes. Permitiram-me adquirir conhecimentos de legendagem de uma forma gradual e muito consistente. Inicialmente, os erros mais frequentes estavam relacionados com a marcação dos tempos de início e de fim das

legendas. Ao longo do estágio fui aprendendo a sincronizar cada vez melhor os tempos das legendas com os diálogos, sendo este um aspeto fundamental para que as legendas não fiquem desfasadas do áudio. Este erro, que estava relacionado com a falta de conhecimentos e de experiência a trabalhar com o *software*, foi assim sendo corrigido com as indicações do responsável pelos estagiários.

Ao longo do período de estágio fui consolidando conhecimentos sobre a legendagem, que me permitiram progredir e melhorar a qualidade do trabalho que desenvolvi. Os colaboradores que me atribuíam tarefas tinham sempre um momento para me dar também conselhos e indicações de aspetos que poderia melhorar. Sempre que recebia estas notas construtivas, tentava colocá-las em prática de imediato. Exemplo disto foi o ter sido bem-sucedida na melhoria da sincronização entre os tempos da legenda e o áudio, como referido acima.

Não obstante os conselhos e no sentido de melhorar o meu trabalho em todo o tipo de conteúdos que legendei, procurei estar mais desperta e atenta a todas as ferramentas que o *software* oferece, nomeadamente a representação gráfica do som, e a realização de uma sincronização mais precisa.

Os diferentes tipos de conteúdos que traduzi e legendei podem ser divididos em categorias tais como:

- Séries, por exemplo “Two and A Half Men”
- Documentários, por exemplo “The Polar Bear Family & Me” e, ainda, “Pavlensky - O homem e o poder”
- Programas infantis, por exemplo “As Histórias Épicas do Capitão Cuecas”
- Programas de culinária, por exemplo “The Pioneer Woman”

- Programas de entretenimento, nomeadamente “Celebs vs Pets”
- *Trailers*, nomeadamente “Mundos Paralelos” e “Catarina, A Grande”
- *Talk shows*, nomeadamente “Last Week Tonight with John Oliver”

2. Legendagem

2.1. Descrição do Spot Software

Durante o estágio realizado na Sintagma tive a oportunidade de traduzir e legendar diferentes tipos de conteúdos. Uma vez que os meus conhecimentos sobre legendagem eram muito limitados quando me foi atribuída a primeira tarefa, explicaram-me que iria trabalhar com um *software* de legendagem, chamado *Spot Software*.

Uma vez que o meu único contacto com a legendagem foi no *workshop* promovido pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, referido anteriormente, não tinha, ainda, tomado conhecimento da importância que um *software* tem para legendar qualquer tipo de conteúdo, bem como um computador e uma cópia do conteúdo a legendar, como referido por Díaz Cintas e Remael (2007):

[...] subtitlers these days usually require a computer, a subtitling program, and a digitized copy of the audiovisual programme to be subtitled. This equipment permits them to have simultaneously open on the computer monitor a word processor and a window to watch the programme, allowing them to spot the dialogue in the original, do the translation, use a spell checker, synchronize their own subtitles with the image on the screen, and simulate the final copy. (pp. 70-71)

É possível fazer grande parte da navegação no *Spot Software* através de atalhos do teclado do computador. Neste *software*, o teclado numérico é fundamental para a navegação entre legendas e para inserir os tempos de início e de fim das mesmas. A navegação através do teclado é muito útil pois permite poupar tempo ao tradutor. Os controlos são personalizáveis, por isso podem alterar-se os atalhos de teclado que vêm como predefinição. Desta forma, cada tradutor pode usar as teclas que mais lhe facilitem a navegação. No entanto, uma vez que o teclado numérico não é utilizado para escrever texto, poderá revelar-se mais simples usar essas teclas para os controlos do programa. Na tabela abaixo explicito alguns dos controlos mais usados através do teclado.

Teclas	Função
Page Up	Legenda anterior
Ctrl + Page Up	Primeira legenda
Page Down	Legenda seguinte
Ctrl + Page Down	Última legenda
Enter (no teclado numérico)	Marcar o início da legenda
0 (no teclado numérico)	Marcar o fim da legenda
4 (no teclado numérico)	Recuar 1 milissegundo
6 (no teclado numérico)	Avançar 1 milissegundo

1 (no teclado numérico)	Recuar 1 segundo
3 (no teclado numérico)	Avançar 1 segundo

Tabela 1 – Controlos mais usados no Spot *Software*

Este *software* revela-se fundamental na legendagem, uma vez que se trabalham conteúdos audiovisuais e ele permite ver o vídeo enquanto se legenda e ver como a legenda irá ficar enquadrada no vídeo. O Spot permite também fazer uma verificação ortográfica de todas as legendas, ainda que não alerte o tradutor para erros de concordância, não dispensando, portanto, uma revisão cuidada deste aspeto.

Além disso, o *software* permite verificar a qualidade das legendas, apresentando uma lista com os erros, com base nos parâmetros inseridos pelo utilizador do programa. Por exemplo, é possível ver se as legendas têm os tempos mínimos e máximos adequados aos parâmetros que são inseridos, se não têm caracteres ou linhas a mais e se os tempos mínimos de intervalo entre legendas são respeitados.

Na imagem 1 é possível ver um exemplo da lista de erros gerada pelo *Spot Software* e na imagem 2 é possível ver os parâmetros que podem ser ajustados de acordo com as indicações do cliente.

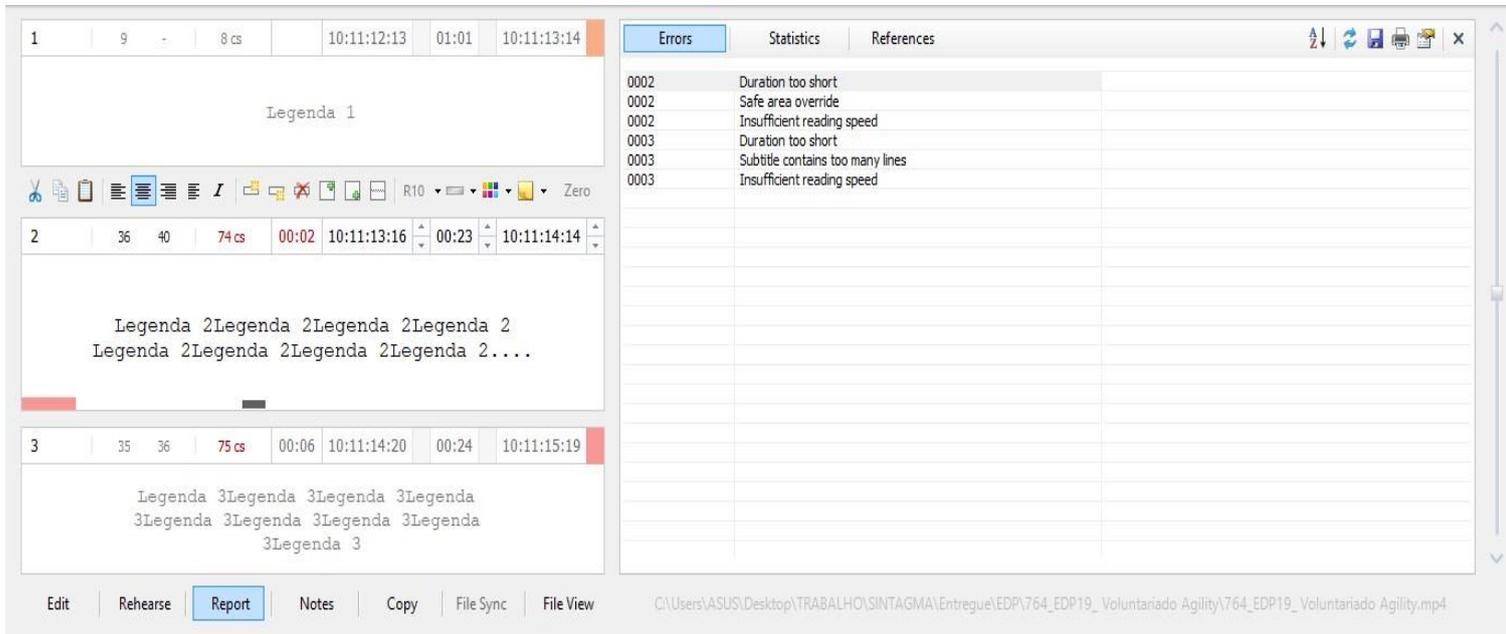


Imagem 1 – Lista de erros no *Spot Software*

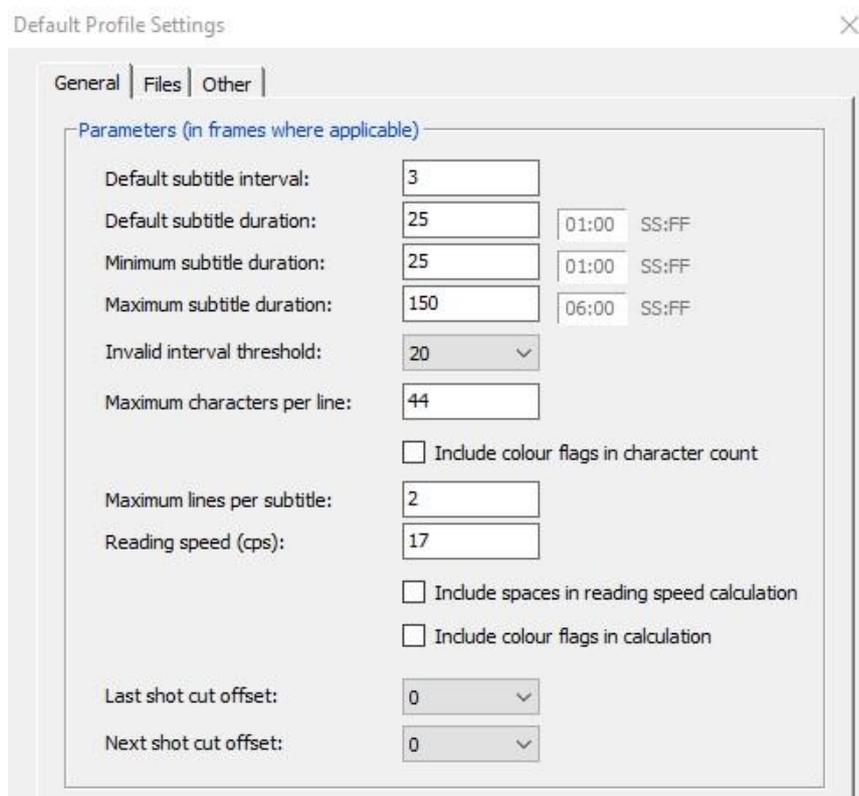


Imagem 2 – Parâmetros das legendas no *Spot Software*

Outras funcionalidades do *Spot Software* incluem um conversor, que permite fazer conversões de várias unidades de medida. Esta funcionalidade revelou-se muito útil na legendagem de programas de culinária, pois nos Estados Unidos da América, de onde é originária a grande maioria dos programas legendados, é usado o sistema imperial e as temperaturas são medidas em graus Fahrenheit. É ainda possível seleccionar entre quais unidades de medida se pretende fazer a conversão e também o número de casas decimais. A imagem 3 mostra o aspeto desta funcionalidade.

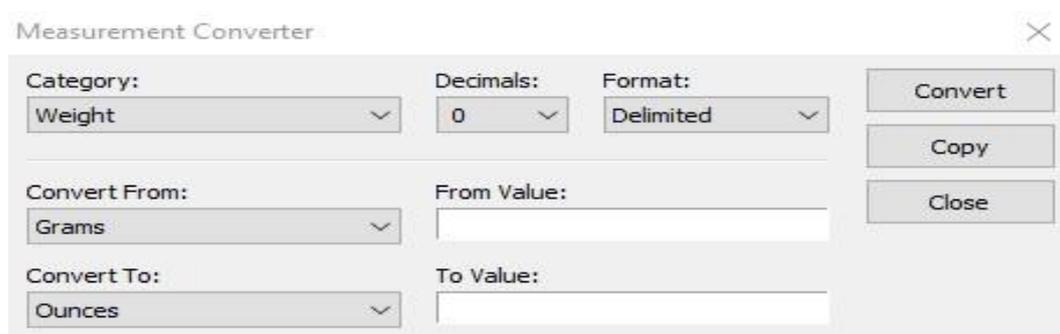


Imagem 3 – Conversor de medidas do *Spot Software*

Há ainda outras funcionalidades, como a que permite ir diretamente para uma determinada legenda, escrevendo o seu número na funcionalidade “Go To”; a que permite encontrar um termo, e todas as situações em que o mesmo é repetido ao longo do ficheiro, “Find” (imagem 4); e há ainda a que permite substituir uma palavra por outra, e que é útil, por exemplo, quando o tradutor percebe que cometeu um erro numa determinada palavra e, para não ter de procurar todas as ocasiões em que a mesma surge, usa esta funcionalidade e a substituição é feita ao longo de todo o documento, “Replace” (imagem 5).



Imagem 4 – Funcionalidade “Find”

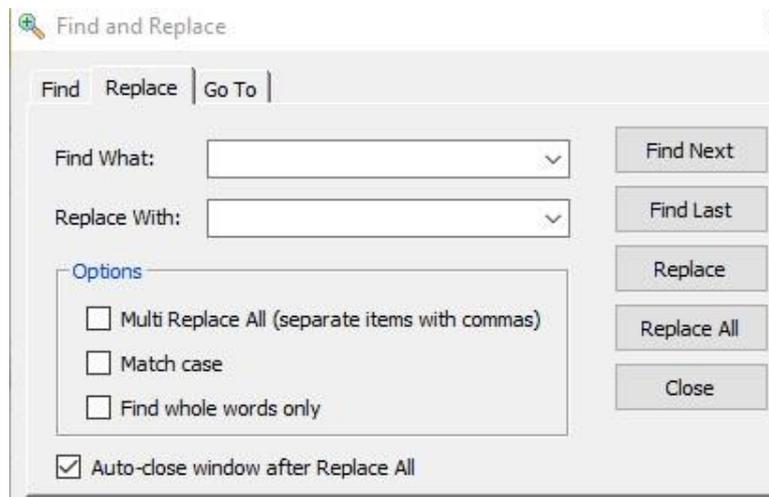


Imagem 5 – Funcionalidade “Replace”

Relativamente ao aspeto visual do Spot, e como se pode verificar na Imagem 6, ao abrir o programa, as legendas apresentam-se à esquerda, sendo que a legenda em que se está a trabalhar aparece ao centro; no topo do ecrã, temos a legenda anterior e em baixo a legenda seguinte. Do lado direito, aparece a janela com o vídeo e as legendas, à medida que são inseridas, e na posição em que são inseridas e, por último, no fundo da janela aparece a representação gráfica do som do vídeo.

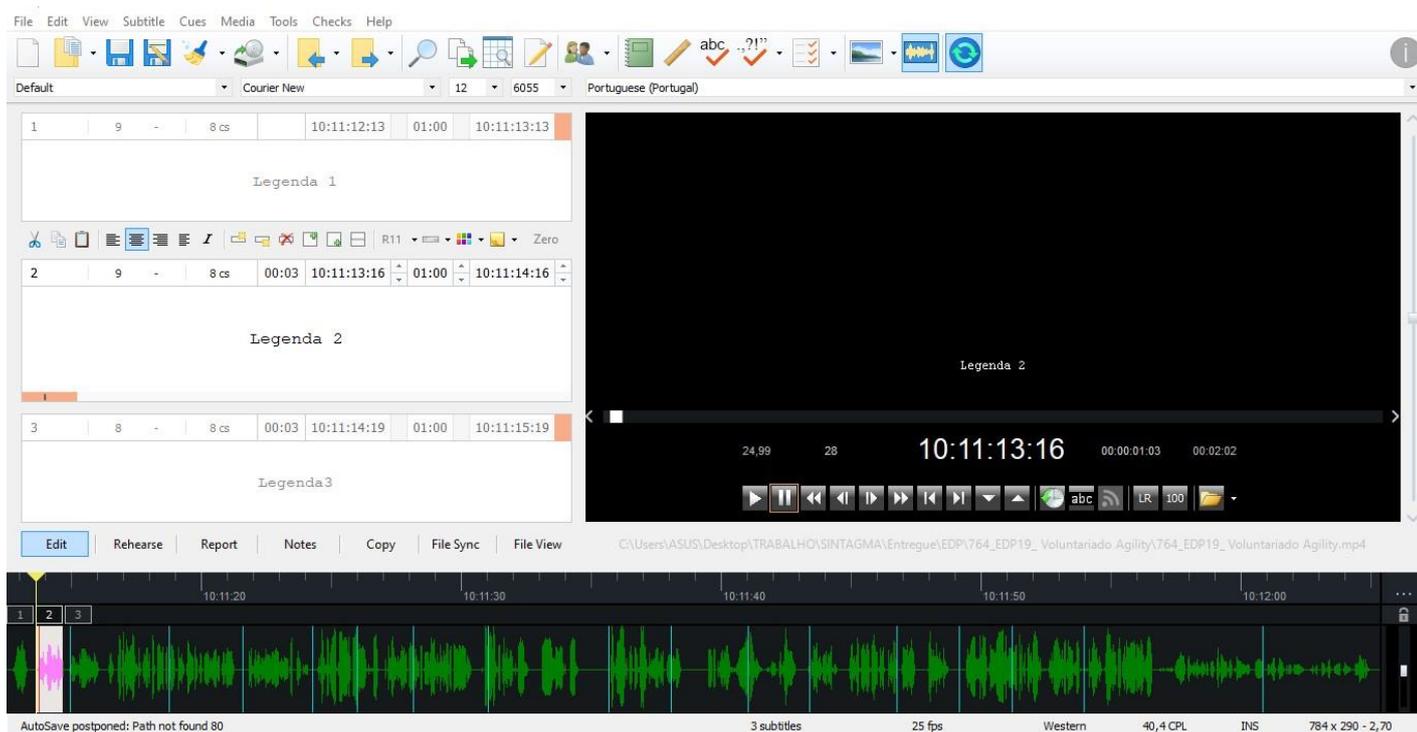


Imagem 6 – Interface Spot Software

Como refere Díaz Cintas, “another improved feature of most programs is the provision of an audio level indication waveform, whereby changes in soundtrack volume are shown and speech presence can be detected and distinguished from music or background effects.” (2015, p. 636).

Além disso, esta função permite saber, com mais detalhe, o momento em que o orador começa e acaba de falar, para sincronizar a legenda com a maior precisão possível. Díaz Cintas (2015) refere ainda que alguns *software* de legendagem detetam e assinalam as mudanças de plano, sendo, assim, mais fácil marcar os tempos de início e de fim das legendas.

No Spot *Software*, as mudanças de plano são representadas por uma fina linha azul, localizada na barra com a representação gráfica do som. Esta função revela-se particularmente útil em trabalhos em que o cliente pede que as mudanças de plano sejam utilizadas como referência para o início ou fim de uma legenda, com o objetivo de que, dentro do possível, a legenda não comece ou não acabe, antes ou depois da mudança de plano. Tal não se aplica se o diálogo se prolonga por várias mudanças de plano, mas quando o cliente faz referência a este aspeto, também especifica em que contextos devem ser aplicadas as regras que dita. Na imagem 7 é possível ver, com maior detalhe, os aspetos visuais referidos.

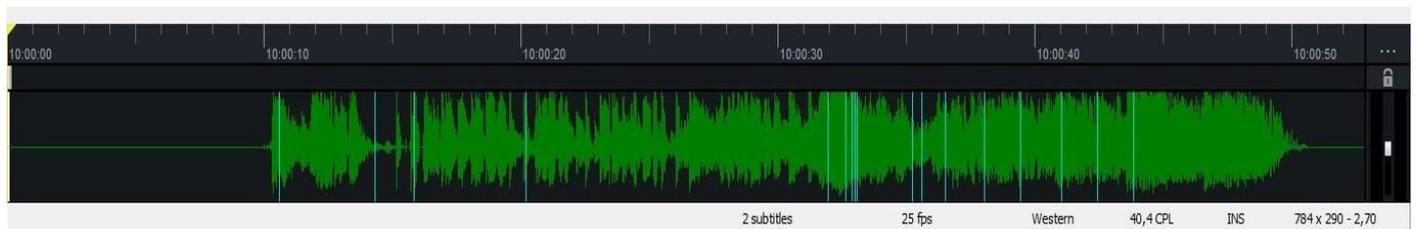


Imagem 7 – Representação gráfica do som no Spot *Software*

Uma vez que o Spot tem muitos atalhos que funcionam em grande parte com o teclado, a cada nova tarefa que me era atribuída fui aprendendo novos atalhos. Esta aprendizagem progressiva permitiu-me, para além de conhecer o *software* de uma forma gradual, também consolidar os conhecimentos que adquiria em cada tarefa.

Como referido anteriormente, a tecnologia é fundamental na legendagem, e isso é constatado por Díaz Cintas (2015, p. 641), que afirma que a tecnologia tem sido sempre uma característica que definiu a legendagem. No entanto, e dada a importância comercial da legendagem, é interessante que não tenha havido mais tentativas, por parte de engenheiros de *software*, para desenvolver ferramentas, além dos verificadores ortográficos, e que ajudariam os tradutores com a dimensão linguística, e não só com as tarefas técnicas. Díaz Cintas sugere ainda a integração de uma função de pesquisa na *interface* do *software* de legendagem, para poupar tempo, pois assim os tradutores não teriam de sair do programa constantemente. Além disso, o

autor afirma que estas ferramentas poderiam ajudar a melhorar a consistência terminológica, em traduções em equipa ou em conteúdos com vários episódios, poderiam facilitar a consulta e criação de glossários e até propor a reutilização de legendas já traduzidas, para expressões iguais ou semelhantes.

2.2. Parâmetros indicados pelos clientes

Na legendagem, a encomenda de tradução implica que o cliente indique alguns parâmetros fundamentais para que as legendas fiquem de acordo com os seus critérios. Estes parâmetros são personalizáveis e no *Spot Software* é possível criar perfis, sendo, assim, possível gravar os parâmetros de cada cliente, atribuir-lhes um nome e, a cada novo trabalho para esse cliente, basta seleccionar o perfil desejado.

Alguns destes parâmetros, ilustrados na imagem 8, são enviados pelo cliente e cobrem os seguintes aspetos:

- A primeira legenda (nem todos os clientes a pedem); o cliente pode pedir que a primeira legenda tenha algumas informações e que tenha uma duração fixa, independentemente da velocidade de leitura, pois esta legenda não será visível para os espectadores.
- Número máximo de caracteres por linha.
- Tempo mínimo e máximo que uma legenda pode aparecer no ecrã.
- Tempo mínimo de intervalo entre duas legendas.
- Velocidade de leitura.

- Uso de itálicos e em que situações devem ser usados.
- Uso ou não de calão e em que situações - há clientes que permitem o seu uso, outros que dão indicações para que estas palavras sejam eufemisticamente usadas, ou até para escrever apenas a primeira letra da palavra e substituir as restantes por asteriscos.
- Legenda final – é comum o cliente pedir que a última legenda seja deixada em branco e que tenha uma duração fixa.
- Formato em que o ficheiro deve ser gravado e enviado.
- O que fazer, caso haja músicas – se devem ser traduzidas, qual o alinhamento no ecrã e se devem estar em itálico.
- Uso de estrangeirismos – o cliente pode dar a indicação de que os estrangeirismos devem ser traduzidos por um equivalente, sempre que possível.
- Nome do ficheiro – o cliente pode pedir que no nome do ficheiro sejam incluídos códigos dos episódios.



Imagem 8 – Personalização de parâmetros do Spot Software

É importante destacar que a Sintagma trabalha com vários clientes e que cada um tem as suas indicações para a forma como as legendas devem ser apresentadas. Geralmente os clientes enviam um documento com tais indicações.

A título de exemplo, passo a apresentar os parâmetros de um cliente, que não será identificado neste relatório por uma questão evidente de confidencialidade, solicitada pela Sintagma:

- Se a legenda se sobrepuser a texto no ecrã, subir a legenda
- 37 caracteres por linha
- A velocidade de leitura deve ser de 160 WPM = 18 Reading Speed
- Deixar, no mínimo, 2 *frames* entre legendas
- Itálicos podem ser usados
- Deixar uma legenda em branco no final de cada ficheiro de legendas, com uma duração fixa de, por exemplo, 1 segundo.
- O ficheiro deve ser guardado em formato PAC
- Músicas – a legenda deve estar centrada e em itálico

Nos Anexos I, II e III serão apresentados mais exemplos de parâmetros de legendagem, como forma de demonstração das diferenças entre empresas da área, dos diferentes livros de estilo adotados e da conseqüente necessidade de adaptação dos profissionais da tradução e legendagem aos diversos modelos.

Além dos parâmetros indicados pelo cliente, é necessário cumprir algumas regras para que o trabalho final tenha a qualidade pretendida. Neste aspeto, foram fundamentais para a minha aprendizagem todas as indicações e correções feitas pelos colaboradores da Sintagma, com quem trabalhei ao longo do meu estágio. Estas indicações englobavam todos os aspetos, desde o início da legendagem até ao final.

Aprendi, desde o início do estágio, que é importante estar atenta ao que aparece no ecrã e ao que é dito, pois nem sempre os guiões fornecidos pelo cliente estão completos ou totalmente corretos.

2.3. Guião, glossário e dicionário

2.3.1. Guião

2.3.1.1. Definição

De acordo com o dicionário *online* do site “Merriam-Webster” (<https://www.merriam-webster.com/dictionary/script>), um *script* é “the written text of a stage play, screenplay, or broadcast specifically: the one used in production or performance”. No contexto do meu estágio curricular, os guiões incluíam apenas os diálogos do programa, pois era a única informação necessária para fazer a legendagem do mesmo.

2.3.1.2. Utilização do guião

Ao legendar um programa, independentemente do seu género (filme, entretenimento, documentário, etc.) o guião deve servir apenas de apoio e não de base à legendagem. Deve ter-se especial atenção aos nomes de pessoas, cidades ou locais, devendo por isso confirmar-se se estes estão bem escritos, pois os guiões podem conter erros, sejam eles ortográficos ou de conteúdo. Para além deste tipo de erros, pode ainda haver frases inacabadas, podem inclusivamente faltar palavras ou, por outro lado, pode também haver elementos na imagem que ajudem o tradutor a compreender o que é dito.

O guião apoia o tradutor durante a legendagem, na medida em que permite a sua consulta em situações em que não é possível compreender o que é dito; exemplo disto são situações em que há vários oradores, ocorrendo por vezes a sobreposição das suas vozes ou, quando não há certezas quanto à forma como se soletra um nome. Assim, é extremamente importante que o tradutor tenha total atenção não só ao que ouve, mas também ao que vê na imagem.

Contrariamente ao que eu pretendia e ao que me tinha proposto elaborar, neste relatório não serão incluídos exemplos de guiões com os quais trabalhei ao longo do estágio pois, por parte da empresa onde estagiei, não me foi permitido o acesso aos mesmos nem a sua utilização neste relatório, por questões de confidencialidade.

2.3.2. Glossário

2.3.2.1. Definição

De acordo com o dicionário *online* do *site* “Infopédia.pt” (<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/gloss%C3%A1rio>), um glossário é:

- “vocabulário em que se dá a explicação de certas palavras ou expressões antigas, raras ou pouco conhecidas
- dicionário de termos técnicos de uma arte ou ciência
- lista de palavras ordenadas alfabeticamente e com a respetiva definição que figuram como apêndice de uma obra.”

Além disso, Dagan e Church (1994, pp. 34-35), descrevem um glossário como “a list of terms and their translations.”

2.3.2.2. Criação e utilização de um glossário

Talvez fruto de inexperiência, não comecei a fazer um glossário desde o início do estágio, mas ao longo dos meses em que este decorreu, a necessidade sobrepôs-se à inexperiência e apercebi-me de que a criação de um glossário seria, para além de muito útil, fundamental ao desenvolvimento de um trabalho mais profissional, associado a uma considerável redução nos tempos de execução, permitindo-me, assim, fazer um melhor trabalho em menos tempo.

Durante o estágio, alguns dos trabalhos de legendagem que me foram atribuídos foram conteúdos de culinária, sendo este um tema que eu praticamente desconhecia. Desta forma, o

glossário que criei acabaria por se revelar particularmente útil na tradução e legendagem dos referidos programas em que, como é expectável, não só são utilizados termos específicos da área, como também encontramos termos comuns a várias áreas.

Uma vez criado o glossário, pude consultá-lo e, de uma forma recorrente e consistente, pude ainda enriquecê-lo, tanto com termos específicos da área de culinária, como com termos de carácter mais genérico, que surgiam noutros conteúdos que legendava.

2.3.2.3. Estrutura do glossário

Conforme referi anteriormente, a criação deste glossário aconteceu por iniciativa própria e fortemente motivada pelas necessidades e exigências do trabalho que desenvolvi ao longo do estágio.

Quanto ao seu formato, inicialmente criei um glossário com duas colunas. Uma vez que o par de línguas com que trabalhei foi sempre o mesmo, de inglês para português, considerei, assim, suficiente ter uma coluna para o termo em inglês e uma coluna para o termo traduzido para português.

Inglês	Português
granulated/ white/ regular sugar	açúcar branco/ granulado/ refinado
outrageous	absurdo
wild rice	arroz selvagem
mesquite	algarobo
seltzer water	água com gás
calf/veal	vitela
rye	centeio
mustard	mostarda
annatto	anato/ urucu

Tabela 2 – Primeira fase do glossário

Posteriormente, optei por criar uma terceira coluna que me permitisse dividir os termos em categorias, com base na experiência que tinha até àquele momento, e que facilitassem a consulta do glossário. A criação desta coluna teve como objetivo agrupar os termos em categorias genéricas que auxiliassem a compreensão do termo no contexto em que se insere.

Inglês	Português	Categoria
granulated/ white/ regular sugar	açúcar branco/ granulado/ refinado	açúcar
outrageous	absurdo	adjetivo
wild rice	arroz selvagem	arroz
mesquite	algarobo	árvore
seltzer water	água com gás	bebida
calf/veal	vitela	carne
rye	centeio	cereal
mustard	mostarda	condimento
annatto	anato/ urucu	corante
whipping cream	chantili	creme
saffron	açafrão	especiaria
sous-vide	a vácuo	expressão
semolina flour	farinha de sêmola	farinha

juniper berry	baga de zimbro	fruta
mycelium	micélio	fungo
lard	banha	gordura
acorn squash	abóbora <i>acorn</i>	legume
crescent dough	massa para <i>croissants</i>	massa
chutney	<i>chutney</i>	molho
stock	caldo	nome
flatbread	pão ázimo	pão
piping gel	gel de brilho	pastelaria
hamachi	charuteiro do japão	peixe
asafoetida	assa-fétida	planta
pot pie	empada	prato
mozzarella	mozzarella	queijo
baking soda	bicarbonato de sódio	químico

flax seeds	sementes de linhaça	semente
blast chiller	abatedor de temperatura	utensílio/instrumento
knead	amassar	verbo
corn syrup	xarope de milho	xarope

Tabela 3 – Categorias do glossário

A coluna das notas foi criada posteriormente à criação das restantes colunas, e surgiu com o objetivo de clarificar dúvidas que me surgiam recorrentemente sobre um determinado termo, como o género da palavra em português, como por exemplo “cássis”. Na coluna das notas inseri ainda algumas explicações sobre alguns termos, nomeadamente sobre aquilo em que consiste um prato, por exemplo.

Inglês	Português	Categoria	Notas
sugar syrup	calda de açúcar	açúcar	mais usado em pastelaria
heaping	cheio	adjetivo	<i>heaping spoon</i> - colher cheia
Texas Rye	Texas Rye	bebida	<i>whiskey</i>
tri tip	alcatra	carne	bisonte; borrego

gremolata	<i>gremolata</i>	condimento	mistura de alho e salsa bem picados e a raspa de limão
half and half	leite e natas	creme	metade leite, metade natas
black currant	cássis	fruta	masculino; singular e plural iguais
ghee	<i>ghee</i>	gordura	manteiga clarificada
broccolini/bimi	bimi	legume	brócolos pequenos
masa	<i>masa</i>	massa	massa usada em comidas latinas para fazer tacos
harissa paste	<i>pasta harissa</i>	molho	marroquina
slurry	espessante	nome	mistura de farinha e água (por ex.) para engrossar um molho
ganache	<i>ganache</i>	pastelaria	chocolate
asafoetida	assa-fétida	planta	feminino

philly cheesesteak/ cheesesteak	philly "cheesesteak"/ "cheesesteak"	prato	feminino; sandes
bundt pan	forma <i>bundt</i>	utensílio/ instrumento	forma para bolo com veios e um buraco no meio
bloom (gelatine)	hidratar (a gelatina)	verbo	não é igual a dissolver; em pó ou em folhas

Tabela 4 – Notas do glossário

2.3.2.4. Divisão do glossário em categorias

A experiência adquirida na legendagem de programas de culinária permitiu-me concluir que é possível dividir alguns termos usados neste contexto em trinta e uma categorias, cuja divisão será justificada mais adiante neste ponto.

O glossário que criei compreende termos que me suscitaram dúvidas quando me surgiram pela primeira vez. As dúvidas prendiam-se quer com o desconhecimento do termo propriamente dito, quer com o seu significado no contexto específico, surgindo assim uma nova necessidade, a sua divisão em categorias. Esta divisão foi feita com base em áreas um pouco mais genéricas, dentro do tema da culinária, e com o objetivo de facilitar e acelerar a consulta do glossário. As traduções dos termos eram feitas após uma pesquisa na Internet, com o objetivo de esclarecer do que se tratava, caso houvesse dúvidas, ou com o objetivo de traduzir o termo da forma mais correta e compreensível.

Criei trinta e uma categorias no âmbito da culinária, que passo agora a apresentar, passando também a apresentar exemplos retirados do glossário desenvolvido, que foram selecionados de forma a mostrar a variedade de termos que pode ser encontrada durante a tradução e legendagem de programas de culinária, bem como a sua tradução.

1. Açúcar

Nesta categoria escolhi listar os diversos tipos de açúcar que encontrei, tais como “*coconut sugar*”, cuja tradução pode ser “açúcar de coco”.

2. Adjetivo

Nesta categoria listei adjetivos, que podem não estar apenas relacionados com o tema da culinária, mas que surgiram de forma recorrente nos programas que legendei. É exemplo disso o adjetivo “*scrumptious*”, que pode ser traduzido por “delicioso”.

3. Arroz

Nesta categoria estão listados alguns tipos de arroz e as suas respetivas traduções para a língua portuguesa, como por exemplo “*brown rice*”, que pode ser traduzido por “arroz integral”.

4. Árvore

Nesta categoria listei os nomes de árvores que encontrei. Estes termos surgem, por exemplo, num contexto em que é especificado o tipo de madeira usada para assar algum alimento, num forno a lenha. É exemplo disso o termo “*cedar*”, cuja tradução é “cedro”.

5. Bebida

Na categoria das bebidas encontram-se listados os nomes ou tipos de bebidas. Algumas têm já uma grafia portuguesa, outras são usadas com a grafia inglesa. Por exemplo, o termo “*cognac*”, pode ser traduzido por “conhaque”, e já tem grafia portuguesa. Por outro lado, o termo “*Triple Sec*” mantém a grafia original.

6. Carne

Nesta categoria optei por listar todos os tipos de carne que surgiram, bem como os seus derivados, por exemplo charcutaria. São exemplo disso os termos “*bologna*”, cuja tradução é “mortadela”, e “*goat rack*”, cuja tradução é “entrecosto de cabra”.

7. Cereal

Nesta categoria listei termos como “*barley*”, cuja tradução pode ser “cevada”, ou “*wheat*” cuja tradução é “trigo”.

8. Condimento

Na categoria dos condimentos listei termos tais como “*mustard*”, que é traduzido por “mostarda”, e “*rice vinegar*”, que é traduzido por “vinagre de arroz”.

9. Corante

Nesta categoria listei apenas um termo, mas achei relevante, ainda assim, pois no contexto dos programas de culinária, é possível que surjam outros termos que se inserem nesta categoria. O termo “*anatto*” é pode ser traduzido por “anato” ou por “urucu”.

10. Creme

Na categoria dos cremes inserem-se termos como “*cream of coconut*”, cuja tradução é “creme de coco”.

11. Especiaria

Nesta categoria listei as diversas especiarias que surgiram nos programas de culinária que traduzi e legendei. Uma dessas especiarias é “chipotle pepper”, um termo traduzido por “pimenta “chipotle”. Neste caso, o termo “chipotle” não se traduz por ser o nome de um tipo de pimenta em particular.

12. Expressão

Nesta categoria inseri expressões do âmbito da culinária que surgiram de forma recorrente durante o estágio. É exemplo disso a expressão “*double boiler*”, que pode ser traduzida por “banho-maria”.

13. Farinha

Estão listados nesta categoria vários tipos de farinhas, tais como: “*semolina flour*”, cuja tradução é “farinha de sêmola”.

14. Fruta

No âmbito da culinária, o uso de frutas é muito comum. Assim, criei esta categoria onde listei termos como “*black currants*”, que se traduz por “cássis”. Em termos como este, em que me surgem dúvidas quanto ao género, acrescentei uma nota com essas informações. Neste caso, “cássis” é uma palavra do género masculino e que mantém a mesma forma, tanto no singular, como no plural.

15. Fungo

Uma vez que os fungos são ingredientes que surgem de forma recorrente nos programas de culinária, nesta categoria listei termos como “*burgundy truffle*”, que se traduz por “trufa de verão”.

16. Gordura

Considereei relevante criar esta categoria para listar os variados tipos de gordura utilizados na culinária, no âmbito dos programas que legendei. É exemplo disso o termo “*clarified butter*”, que pode traduzir-se por “manteiga clarificada”.

17. Legume

Nesta categoria listei termos como “*parsnips*”, que se traduz por “pastinaga”. Na coluna das notas, acrescentei a informação de que é um termo do género feminino.

18. Massa

Listei nesta categoria os diversos tipos de massa que encontrei nos programas legendados, tais como “*puff pastry*”, que se traduz por “massa folhada”.

19. Molho

Nesta categoria inseri os nomes ou termos dos molhos que surgiram nos programas de culinária, tais como “*barbecue sauce*”, que se traduz como “molho de churrasco”.

20. Nome

Na categoria dos nomes listei termos associados ao tema da culinária, como “*chef's coat*”, cuja tradução é “jaleca”.

21. Pão

Uma vez que encontrei diversos tipos de pão ao longo da legendagem dos programas de culinária, criei esta categoria, que contém termos como “*flatbread*”, que se traduz por “pão ázimo”.

22. Pastelaria

Dentro do tema da culinária, considerei relevante a criação de uma categoria dedicada à pastelaria, uma vez que verifiquei que há termos que surgem de forma muito recorrente neste tipo de culinária, mais específico. É exemplo disso o termo “*frosting*”, que foi traduzido por “cobertura”.

23. Peixe

Nesta categoria listei diversos tipos de peixe, como “*monkfish*”, que pode ser traduzido por “tamboril”.

24. Planta

Na categoria das plantas listei termos como “*asafoetida*”, cuja tradução para a língua portuguesa é “assa-fétida”.

25. Prato

Nesta categoria estão listados os nomes de vários pratos e, em algumas das entradas, achei relevante adicionar uma explicação sobre o tipo de prato, ou os seus constituintes. É exemplo disso o termo “*poutine*”, que se mantém igual na língua portuguesa, e cuja nota informa que é um prato canadiano, que contém batatas fritas, pedaços de queijo e molho quente.

26. Queijo

Decidi criar uma categoria dedicada a queijos, uma vez que existem diversos tipos, e nem todos têm grafia portuguesa. O termo “*cream cheese*” traduz-se por “queijo creme”, já o termo “*mascarpone*”, mantém a grafia original, mas tem de ficar em itálico, pois não tem tradução nem grafia portuguesa.

27. Químico

Nesta categoria listei termos como “*baking powder*”, cuja tradução é “fermento em pó”, ou “*baking soda*”, cuja tradução é “bicarbonato de sódio”.

28. Semente

Nesta categoria estão listados os nomes de alguns tipos de sementes, tais como “pumpkin seeds”, que se traduz por “sementes de abóbora”.

29. Utensílio/instrumento

Listei nesta categoria vários utensílios, ou instrumentos, usados para fins culinários, nos programas que traduzi e legendei. É exemplo disso o termo “*spiralizer*”, que pode ser traduzido por “espiralizador”.

30. Verbo

Nesta categoria inserem-se os verbos relacionados com o tema da culinária, como por exemplo o verbo “*sift*”, que é traduzido como “peneirar”.

31. Xarope

Estão listados nesta categoria os xaropes que encontrei nos programas de culinária que legendei. É exemplo disso o termo “*corn syrup*”, que pode ser traduzido como “xarope de milho”.

2.3.2.5. Fundamentação teórica

Glossaries are extremely important for translation. How would Microsoft, or some other software vendor, want the term "Character menu" to be translated in their manuals? Technical terms are difficult for translators because they are generally not as familiar with the subject domain as either the author of the source text or the reader of the target text. In many cases, there may be a number of acceptable translations, but it is important for the sake of consistency to standardize on a single one. It would be unacceptable for a manual to use a variety of synonyms for a particular menu or button. Customarily, translation houses make extensive job-specific glossaries to ensure consistency and correctness of technical terminology for large jobs. A glossary is a list of terms and their translations. 1 We will subdivide the task of constructing a glossary into two subtasks: (1) generating a list of terms, and (2) finding the translation equivalents. The first task will be referred to as the monolingual task and the second as the bilingual task. (Dagan e Church, 1994, pp. 34-35)

Estes autores, Dagan e Church, reforçam a importância de um glossário para a tradução. Esta importância é atribuída a diversos fatores, como a consistência ao longo de um texto a traduzir, e a velocidade e qualidade do trabalho do tradutor, uma vez que, se o tradutor tiver acesso a um glossário bem constituído e direcionado para a área de especialização de um dado texto, poderá produzir um trabalho de qualidade mais rapidamente do que se tiver de fazer uma pesquisa para cada termo que desconhece.

Apesar de, em muitas situações, haver várias traduções possíveis para um determinado termo, é importante escolher apenas uma e usar, ou manter, sempre a mesma ao longo do texto, para que haja consistência.

Com este propósito, as empresas de tradução vão construindo glossários com termos específicos de várias áreas e a tradução mais correta num dado contexto. No entanto, a construção destes glossários pode ser um processo longo e demorado até chegar à tradução mais adequada para cada contexto.

Uma pesquisa cuidada e apurada requer muito tempo. Assim, os tradutores, quando pagos à palavra, precisam de algo mais prático (Dagan e Church, 1994, p. 35). Um glossário pode ser consultado de forma a obter resultados mais rápidos, quando comparado com uma pesquisa na Internet ou com a consulta de dicionários. O acesso a um glossário não invalida que o tradutor faça a sua pesquisa para se informar sobre o tema do texto que vai traduzir, de forma a adquirir um conhecimento geral sobre o tema, se o desconhecer. O glossário permite-lhe apenas fazer uma pesquisa menos aprofundada, se já tiver opções de tradução para um dado termo.

Relativamente aos diferentes tipos de programas que traduzi e legendei ao longo do estágio, que têm uma ligação direta com as aprendizagens adquiridas na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, deve salientar-se que os modelos de texto subjacentes aos programas traduzidos e legendados assentam em autores amplamente estudados no âmbito do Mestrado em Tradução na Universidade de Coimbra.

Assim, o esquema de classificação da tipologia de textos de Katharina Reiss, que partiu do modelo proposto por Karl Bühler (1990), distingue três tipos de funções linguísticas de um texto: “represent (objectively), express (subjectively) and appeal (persuasively)”, citado por Reiss (2014, p. 25).

Com base neste modelo, Reiss (1977/1989), citada por Munday (2016 pp. 115-116) propõe quatro tipologias textuais, de acordo com a função e o propósito de um determinado texto: “Informative”, “Expressive”, “Operative” e “Audio-medial”. Com base nesta divisão, é possível enquadrar cada uma das categorias acima mencionadas nas diferentes tipologias textuais de Reiss.

Uma vez que estamos a classificar conteúdos audiovisuais, todos os exemplos mencionados se enquadram na tipologia de textos “Audio-medial” que, por sua vez, suporta a segunda tipologia textual com imagens ou música [Reiss (1977/1989), citada por Munday (2016, p. 116)].

As séries, os documentários, os programas infantis, de entretenimento e de culinária podem enquadrar-se nos textos informativos, uma vez que têm o propósito de transmitir algum tipo de informação, conhecimento ou opiniões [Reiss (1977/1989), citada por Munday (2016, p. 115)].

Por seu turno, os *trailers* podem enquadrar-se nos textos operativos, na medida em que têm como propósito levar o espectador a ver o conteúdo completo, após ver apenas um excerto. Também os textos dos programas de culinária têm uma componente operativa, uma vez que se pode considerar que têm o objetivo de levar o espectador a experimentar as receitas que vê.

Relativamente aos *talk-shows*, poderão ser colocados no centro de um triângulo entre os textos informativos, expressivos e operativos, como ilustrado na imagem 9. Pode considerar-se que uma das principais funções destes textos será transmitir algum tipo de informação ou conhecimento sobre os mais variados temas, o que os enquadra nos textos informativos. Por outro lado, esta transmissão de informação e de conhecimento e a forma como é feita, depende do apresentador ou da apresentadora que conduz o programa. Assim, os textos podem enquadrar-se nos textos expressivos. Além disso, estes textos podem ter uma componente operativa, na medida em que tocam nos mais variados assuntos e a forma como são abordados pode ser vista como um apelo ao espectador, para que este tome algum tipo de atitude.

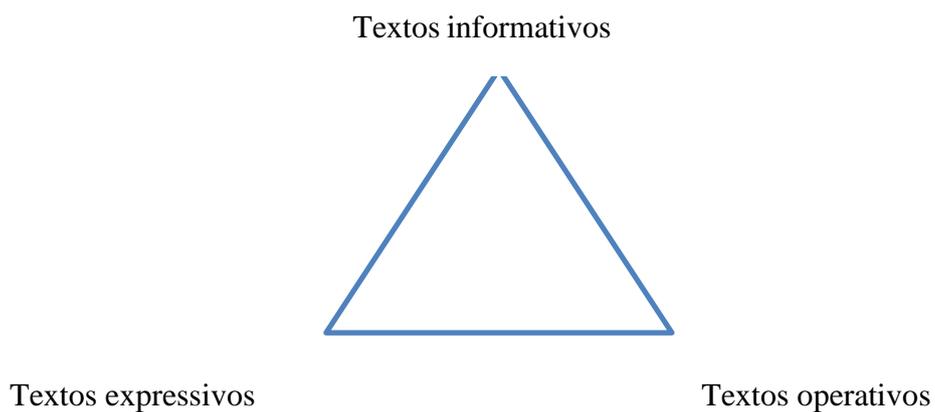


Imagem 9 – Ilustração das tipologias textuais encontradas em *talk-shows*

2.3.3. Dicionário

2.3.3.1. Definição

De acordo com o dicionário online do site “Léxico” (<https://www.lexico.pt/dicionario/>), um “dicionário” é:

Glossário ou compilação que reúne, por ordem alfabética, os vocábulos ou expressões pertencentes a determinado idioma ou os termos que se referem a certa temática, descrevendo as suas aceções ou significados, o seu uso, a sua origem, os respetivos sinónimos e antónimos, entre outras informações; Concentração ou reunião das palavras ou de expressões que pertencem a essa compilação; Denominação atribuída a livro, website ou outro tipo de suporte que engloba os dados reunidos na compilação referida.

2.3.3.2. Utilização de dicionários na tradução e legendagem

Além da criação de um glossário pessoal, também o uso de dicionários, nomeadamente *online*, se revelou de extrema importância.

No contexto da tradução de termos específicos da área da culinária, de inglês para português, verifiquei a existência de situações recorrentes, nomeadamente:

Termos para os quais já existe uma tradução para português e, nestes casos, é possível dizer que a legendagem é relativamente simples, na medida em que não há necessidade de se procurar outras soluções. Há sim, e apenas, que verificar que a tradução se aplica ao contexto do conteúdo a legendar.

Termos que são usados em português e para os quais não existe tradução, uma situação referida por Díaz Cintas e Remael (2007): “a loan, the source text word or phrase is incorporated into the target language and text, because no translation is possible and both languages use the exact same word.” (p. 202).

Termos para os quais não há tradução e que não são comuns na língua e na cultura portuguesa. Nestes casos é ainda possível haver uma omissão, por falta de espaço e/ou tempo para explicitar um termo (Díaz Cintas & Remael, 2007, p. 206).

Situações em que é necessário acrescentar informação ou explicitar algo, como mencionam Díaz Cintas e Remael (2007), “additions also occur in subtitling, especially in passages containing cultural references that are expected to cause comprehension problems but are essential for a good understanding of the programme. In such cases, information is added.” (p. 207).

Desta forma, podemos afirmar que o uso dos dicionários confere ao tradutor a capacidade de confirmar quais as palavras que são consideradas estrangeirismos e quais as palavras que já foram adotadas e adaptadas à língua portuguesa. Assim, é possível ultrapassar situações como as que foram descritas acima e fornecer ao espectador uma tradução que irá compreender, pois estará adaptada à sua língua e ao seu país.

3. A tradução e legendagem de programas de culinária

3.1. Regras de legendagem consolidadas ao longo do estágio

Ao longo do estágio, fui consolidando conhecimentos sobre a legendagem, nomeadamente através de indicações que me eram dadas pelos colaboradores da Sintagma.

Uma das primeiras regras que aprendi foi a escrita por extenso dos números de zero a dez e a escrever numericamente os números a partir de onze – nove, dez, 11, 12. Ao longo do estágio, fruto de alguma prática e ao fazer novos trabalhos, fui aprendendo outros aspetos, como por exemplo a sincronização do tempo do vídeo com o das legendas.

Antes de começar a legendar um programa, é importante sincronizar o tempo do vídeo com o das legendas. Por defeito, o Spot começa a contar o tempo em “00:00:00:00”. No entanto, o vídeo pode começar num tempo diferente, por exemplo “50:00:40:00”. É importante ter atenção a este pormenor, uma vez que se não for feita esta sincronização as legendas não irão acompanhar a imagem e o som. Ainda assim, caso isso não seja feito antes de iniciar a legendagem, é possível fazê-lo mais tarde, mas, posteriormente, é necessário ajustar as legendas que já tinham sido inseridas antes de a sincronização ser feita.

Aprendi também algumas particularidades que considero extremamente úteis, de entre as quais assinalo alguns exemplos:

- quando uma legenda acaba com reticências, a legenda seguinte deve começar com letra maiúscula;
- quando há uma citação, esta deve ser colocada entre aspas e, caso a mesma citação se prolongue por mais do que uma legenda, então deve abrir-se aspas no início da primeira e fechar-se só no final da última legenda em que a citação aparece;
- não se devem usar artigos definidos ou indefinidos antes de um título como “Sir”, que não é traduzido por não haver uma equivalência na língua portuguesa, pois é um título de honra atribuído no Reino Unido;
- as letras maiúsculas devem ser usadas para identificar os títulos do programa ou informações que aparecem no ecrã, mas não são ditas por alguém;
- não devem ser usadas aspas para identificar as falas de um orador que mais tarde irá aparecer na imagem, mas apenas para oradores que não irão aparecer;
- Se uma legenda é mais curta do que o tempo mínimo estipulado pelo cliente na sua lista de parâmetros tem de ficar no ecrã por mais tempo, e sair do ecrã mais tarde, ainda que seja depois de o discurso ter terminado. Também é importante não escrever numa legenda o final de uma frase e o início de outra. É necessário colocar o final da frase na legenda anterior, ou o início da frase seguinte noutra legenda.

Relativamente à forma como se escreve nas legendas, aprendi com os colaboradores da Sintagma que estas devem ter sempre o mínimo possível de caracteres, para que o espectador não esteja constantemente a ler, o que divide a sua atenção entre a imagem e a legenda e se torna cansativo. Assim, sempre que possível, deve deixar-se espaço entre duas legendas, tentando não atingir o limite do número de caracteres por linha, estabelecido pelo cliente, e mantendo a velocidade de leitura tão baixa quanto possível.

Desde o início do estágio, percebi a importância da sintetização na legendagem. Devido às limitações, quer em termos de tempo, quer em termos de caracteres por linha e velocidade de leitura, a sintetização é fundamental. Todavia, sempre que possível, não se deve omitir o que é dito pelos oradores. No entanto, nem sempre é possível escrever tudo aquilo que é dito, o que implica que haja sintetização e por vezes omissão, mantendo-se sempre o sentido do que é dito e as informações mais importantes e relevantes.

Um exemplo desta necessidade de sintetização é o uso do verbo “pôr”. Desde o início do estágio, os colaboradores da Sintagma alertaram-me para o facto de, na língua portuguesa, ser possível encontrar vários verbos com o mesmo valor semântico; no entanto o verbo “pôr” é o que tem menos caracteres. Inicialmente, eu optava por verbos que têm o mesmo valor, mas que têm também mais caracteres quando conjugados. Isto tem especial importância na legendagem, onde o objetivo é que o leitor consiga ler e compreender as informações que estão em cada legenda, o mais rapidamente possível. Inicialmente essa não era a minha primeira opção, pois formalmente o verbo “pôr” não é um dos verbos mais utilizados para exprimir o sentido deste verbo, mas com o tempo e com os exemplos que me eram dados, percebi que era o mais adequado à maioria das situações com as quais me deparei na legendagem de diversos tipos de conteúdos.

3.2. Diferentes formatos de programas de culinária

Nos programas de culinária, o espectador pode aprender receitas de culinária, através de diversos formatos de programas televisivos. De um modo geral, estes conteúdos são exibidos em canais de televisão dedicados ao tema, mas também em canais com conteúdos mais diversificados, cujas audiências têm interesse por conteúdos sobre culinária.

No âmbito dos programas de culinária que traduzi e legendei durante o estágio, é possível identificar algumas diferenças que têm impacto na forma como a legendagem é feita.

Primeiro, é possível distinguir os programas pela sua duração. Alguns duram cerca de vinte minutos, enquanto outros duram cerca de quarenta minutos.

Depois, é também possível distinguir o tipo de programa, na medida em que alguns são competições culinárias e outros têm uma ou mais pessoas a ensinar receitas, passo a passo, para que o espectador possa acompanhar todo o processo.

No âmbito das competições, pode haver programas com vários concorrentes, que podem, ou não, passar à fase seguinte, e pode haver programas com competições isoladas – com concorrentes diferentes em cada episódio.

Nos programas em que são ensinadas receitas aos espectadores, pode haver uma ou mais pessoas a participar. Pode também haver programas onde habitualmente há apenas uma pessoa, mas ocasionalmente recebe convidados, quer seja ao longo de todo o episódio ou apenas durante uma parte do mesmo.

Ora, o número de oradores interfere com a forma como a legendagem é feita, pois há diálogos que, por vezes, ocorrem entre mais do que duas pessoas, criando-se, assim, uma maior dificuldade em escrever nas legendas o que é dito, pois cada legenda tem apenas duas linhas e,

quando há diálogos, cada fala tem de ficar em linhas separadas, como mencionam Díaz Cintas e Remael (2007), “Dialogue subtitle: A subtitle conveying the speech of two people. It covers two lines, one per person, and the second line is preceded by a dash.” (p. 246)

3.3. Aspetos fundamentais na tradução e legendagem de programas de culinária

The most challenging situation arises when no similar item exists in the target culture and/or if it is unknown to the majority of the target audience. [...] Translators must then find an alternative that will allow the viewers to fill in the target culture gap as adequately as possible. Overall, the solutions on offer range from very literal transfers to complete recreations. (Díaz Cintas & Remael, 2007, p. 201)

Por vezes não é possível compreender tudo o que é dito, exemplo disso é quando vários oradores falam em simultâneo ou, ainda que seja compreensível, não é possível escrever tudo na legenda. Assim, o tradutor terá de fazer uma seleção do que considera ser mais importante ou mais compreensível ou quaisquer outros critérios que tenha como base, para selecionar o que é escrito na legenda.

Em situações em que se verificava esta impossibilidade, recebi indicações para escrever o que é mais perceptível ou, se duas ou mais pessoas dizem o mesmo, escrever apenas uma vez o que é dito. Há ainda situações em que vários oradores dizem a mesma coisa, e devem evitar-se as repetições na legenda, salvo quando as repetições forem propositadas.

Cabe ao tradutor selecionar o que poderá ser mais relevante e benéfico para o espectador compreender em termos do conteúdo, bem como evitar as repetições, como referem Díaz Cintas e Remael (2007), “(...) the redundancy rule will come to the subtitler’s rescue. (...) content may be repeated elsewhere in the same or the previous/ following subtitle, or it may do no more than expand on an idea, rendering it more explicit.” (p. 162).

A tradução de termos de culinária revelou-se particularmente difícil em algumas situações devido às diferenças culturais. A maioria dos programas legendados era dos Estados Unidos da América e revelava alguma influência da culinária sul-americana e, portanto, alguns dos termos encontrados podem ser considerados “Culture-bound terms [that] are extralinguistic references to items that are tied up with a country’s culture, history, or geography, and tend therefore to pose serious translation challenges”, (Díaz Cintas e Remael, 2007, p. 200). São culturas diferentes da portuguesa e muitos dos ingredientes usados são difíceis de encontrar nas superfícies comerciais em Portugal.

Ao legendar estes programas é fundamental ter em atenção aquilo que os espectadores portugueses poderão, ou não, encontrar, e qual o nome que é usado em Portugal e nas superfícies comerciais portuguesas para os produtos em causa.

Para tal, foi-me sugerida a consulta de *websites* de superfícies comerciais com o objetivo de confirmar se os produtos existem no mercado português. Assim, deve procurar-se uma concordância entre o termo que o espectador lê na legenda e o termo que irá encontrar nas superfícies comerciais. Além disso, é importante traduzir tais termos sempre que possível, uma vez que ajuda os espectadores a compreenderem melhor o que é dito, pois podem não estar familiarizados com uma determinada língua ou com um termo em particular. Quando não é possível, de todo, encontrar um ingrediente ou termo, em português, deve manter-se a palavra original, em itálico.

Por uma questão de segurança e privacidade dos clientes, não me foi permitido o acesso aos materiais de suporte à legendagem, como vídeos e guiões, com os quais trabalhei durante o estágio. Por esse mesmo motivo, alguns dos exemplos nas tabelas abaixo tiveram por base vídeos disponibilizados na Internet (através do URL <https://streamthis.club/show/beat-bobby-flay/season/15/episode/10>).

Na tabela 5 é apresentada uma frase que inclui diversos alimentos e a forma como estes foram traduzidos e incluídos na legenda final.

Começa por surgir o termo “*brunch*”, um termo que é cada vez mais frequentemente usado para fazer referência a uma refeição que pode servir de pequeno-almoço e de almoço ao mesmo tempo. Por já ser um termo com o qual os espectadores poderão estar familiarizados, e para o qual não existe tradução para a língua portuguesa, na legenda final foi colocada a palavra em itálico, para referir que é um termo de outra língua, sem qualquer explicação adicional. São ainda apresentados outros três termos para os quais não há tradução na língua portuguesa e, tal como no termo anterior, na legenda final foi usado o termo da língua de partida, em itálico.

Áudio	Legenda final
<i>I am making a brunch burger with bacon aioli smoked cheddar and a fried egg.</i>	Vou fazer um hambúrguer de <i>brunch</i> com <i>aioli</i> de <i>bacon</i> , <i>cheddar</i> fumado e um ovo estrelado.

Tabela 5 – Exemplo de legendagem 1

Na tabela 6 é possível constatar que houve omissão de alguns elementos, relativamente ao que é dito pelo orador. Esta omissão ocorreu porque o tempo para cada legenda é limitado pela duração do áudio, uma vez que a legenda deve acompanhar sempre o início e o fim do áudio. Além disso, a legenda tem um número limite de caracteres por linha e não pode ultrapassar a velocidade de leitura máxima, estipulada pelo cliente. É também possível constatar o que referi anteriormente em relação ao uso do verbo “pôr” e da sua versatilidade. Neste caso, em vez de se fazer uma tradução direta daquilo que é dito, e que seria “Eu só temperei”, usa-se o verbo “pôr” que, neste caso, dá o mesmo sentido à frase, e assim faz-se uma redução no número de caracteres.

Relativamente a uma das omissões mais evidentes, dos termos “*cast iron pan*” - uma frigideira de ferro fundido - não era possível explicitar o tipo de frigideira usada, pois não havia espaço físico, quer em termos de caracteres, quer em termos de tempo ou mesmo em termos de velocidade de leitura.

Aqui teve de ser feita uma seleção daquilo que seria mais relevante, dos termos essenciais para o espectador neste contexto, e assim traduziu-se apenas por “frigideira”, sem especificar de que tipo de material esta era feita.

A outra omissão foi a da palavra “*patties*”, usada para fazer referência a um hambúrguer. Esta omissão ocorreu porque, pelo contexto de todo o episódio deste programa de culinária e pelos elementos visuais a que o espectador tinha acesso ao longo do mesmo, era perceptível que o orador estava a falar dos hambúrgueres, o elemento central do prato que cozinhava.

O mesmo aconteceu para especificar o ponto em que a carne era cozinhada. O orador diz “*medium-rare to medium*” e na legenda apenas era possível incluir a ideia que o orador queria transmitir, pelo que apenas se escreveu “médio-mal passados”. Esta necessidade de omissões é mencionada por Díaz Cintas e Remael (2007) “On some occasions, a word, phrase, or its content may be repeated elsewhere in the same or the previous/ following subtitle [...] In other instances, the images may fill in a gap.” (p. 162)

Áudio	Legenda
<i>I just season my patties with salt and pepper and cooked them in a cast iron pan medium-rare to medium.</i>	Pus só sal e pimenta e cozinhei-os na frigideira médio-mal passados.

Tabela 6 – Exemplo de legendagem 2

3.3.1. Análise dos programas de culinária legendados

Dada a impossibilidade de apresentar mais exemplos concretos e específicos de algumas situações que eu pretendo indicar, pelos motivos referidos anteriormente, passarei a fazer uma descrição de alguns dos programas que legendei, bem como dos problemas de tradução encontrados.

Com o objetivo de cumprir as indicações que me foram dadas, não irei revelar nomes de clientes nem de programas. Assim, escolhi alguns programas e vou referir-me a eles através de números, para poder diferenciá-los.

O programa 1 tem como apresentadora uma mulher casada, que tem 4 filhos, e que, além do programa em questão, tem um blogue e já escreveu diversos livros de culinária. Este programa centra-se na apresentadora, que mostra aos espectadores os pratos que confeciona para a sua família ou para festas que organiza, e que mostra também um pouco da cultura americana.

Neste programa são apresentadas receitas de entradas, de pratos principais, de sobremesas, de bebidas e de lanches. Alguns pratos confecionados e os ingredientes utilizados revelam alguma influência da culinária mexicana, o que implica a utilização de alguns termos que, apesar de já serem do conhecimento dos espectadores portugueses, ainda não têm tradução para a língua portuguesa, pelo que se usa o termo na língua de partida. São exemplo disso os termos “*taco*” e “*enchilada*”. Por outro lado, o termo “*tortilla*” já consta dos dicionários de língua portuguesa como “tortilha”. Ainda que em situações isoladas, é possível haver problemas de tradução com termos referentes a aspetos típicos da cultura americana e que, apesar de poderem ser familiares para os espectadores, não têm uma tradução.

São exemplo disso os termos relativos ao futebol americano, por exemplo, “*quarterback*” e “*touchdown*”. Apesar de serem, possivelmente, termos com os quais os espectadores estão familiarizados, não há uma tradução para a língua portuguesa, pois trata-se um desporto pouco comum em Portugal.

O programa 2 tem como apresentadora uma mulher que vive numa quinta com o seu marido, agricultor, e com a filha de ambos. A apresentadora já escreveu também livros de culinária.

Ao longo deste programa, a apresentadora, de um modo geral, cozinha sozinha, mas por vezes recebe familiares que a auxiliam na preparação de algum prato. Os pratos confeccionados revelam muita influência asiática e judaica, resultado da ascendência da apresentadora. Esta influência pode representar problemas durante a tradução, pois os nomes de alguns dos pratos e ingredientes não têm tradução para a língua portuguesa. Podem, porém, ser termos usados em Portugal e com os quais os espectadores estão familiarizados e, assim, faz sentido que se use o termo em itálico.

O programa 3 é apresentado por uma mulher casada e que vive numa zona rural muito marcada pela agricultura. A apresentadora cozinha pratos muito direcionados para os filhos e para os netos, ainda crianças, que a visitam. Cozinha também para diversas festas e eventos que decorrem na comunidade onde vive.

Ao longo do programa, a apresentadora mostra aos espectadores um pouco do ambiente em que vive, dando a conhecer alguns eventos e marcos da localidade. Em programas como este surgem situações em que o termo é familiar para os espectadores, mas não tem uma tradução para a língua portuguesa, apesar de o conceito existir na cultura portuguesa. Esta situação ocorre, por exemplo, com o termo “*sundae*”. Na cultura americana, existem dois termos que, na língua portuguesa, têm o mesmo sentido; são eles “*sundae*” e “*ice cream*”, e ambos se referem a um gelado. No entanto, na cultura americana, “*sundae*” é diferente de “*ice cream*”, na medida em que “*ice cream*” se refere à maioria dos gelados e “*sundae*” refere-se a um gelado servido num copo ou taça e complementado com alguns extras, como fruta, chantili ou molhos. Uma vez que o conceito de “*sundae*” também existe em Portugal, mas é identificado como gelado, o espectador ficará mais esclarecido ao ler o termo em português, em vez de ler o termo em inglês e em itálico.

O programa 4 é apresentado por um homem que, além de *chef*, é também empresário da área da restauração.

Neste programa, o apresentador desloca-se a várias cidades para visitar os restaurantes mais conhecidos e provar as especialidades pelas quais são famosos. Em cada episódio, o apresentador visita uma cidade onde fica a conhecer vários restaurantes, que geralmente são pequenos e servem pratos do dia a dia, por oposição a pratos *gourmet*, e por vezes servem pratos típicos dessa cidade. O apresentador fala com os funcionários ou proprietários do restaurante, que lhe mostram como os pratos são confeccionados, e fala também com os clientes, que dão a sua opinião sobre a ementa. Neste programa, tal como em muitos outros, surgem alguns problemas de tradução relacionados com os queijos. Cada país tem os seus queijos típicos e os nomes podem refletir a origem dos mesmos. Assim, há queijos com nomes que já têm ortografia portuguesa, como mozzarella e parmesão, mas há outros que, apesar de comuns nas superfícies comerciais portuguesas, ainda não têm uma forma em português. Deste modo, numa mesma legenda em que se faz referência a dois queijos, um deles poderá aparecer com ortografia portuguesa e o outro com o seu nome original, em itálico.

No programa 5 encontramos um apresentador que, além de *chef*, é também empresário da área da restauração e tem restaurantes por todo o seu país, os Estados Unidos da América.

Este programa, ao contrário dos referidos anteriormente, é uma competição, que se divide em duas rondas. Na primeira ronda, dois *chefs* competem entre eles, cozinhando um prato com um ingrediente principal escolhido pelo apresentador. Os dois convidados escolhidos pelo apresentador decidem qual o melhor prato e o vencedor passa à ronda seguinte. Na segunda ronda, esse vencedor compete com o apresentador e ambos têm de cozinhar um prato escolhido pelo vencedor da primeira ronda. Apesar de cozinharem o mesmo prato, cada um irá confeccioná-lo ao

seu gosto. O vencedor da segunda ronda é eleito por três convidados que provam ambos os pratos sem, no entanto, saberem quem os confeccionou.

No caso da competição, os problemas de tradução surgem da limitação de espaço e tempo de uma legenda. Uma vez que há mais do que um orador, por vezes podem falar vários oradores em simultâneo e é necessário perceber o que pode ser incluído na legenda para que o espectador compreenda o que está a ver. Além disso, numa competição, há um limite de tempo para a preparação dos pratos pelo que, por vezes, os oradores podem falar mais depressa. Tal como no exemplo presente na tabela 3 apresentada acima, numa situação em que não é possível incluir na legenda tudo o que é dito, é imperativo fazer uma seleção daquilo que se escreve para que o espectador compreenda tudo o que é dito, ainda que haja a omissão de alguns elementos do áudio.

Tal como nos outros programas, as influências culturais refletem-se na forma de cozinhar e nos ingredientes usados. Assim, podem surgir pratos e ingredientes que, à partida, serão desconhecidos para os espectadores portugueses, pelo que pode ser preciso explicar do que se trata, ou escrever o termo na língua de partida.

A tradução e a legendagem de programas de culinária têm algumas características mais específicas, mas há princípios básicos que devem ser respeitados na legendagem de qualquer tipo de conteúdo e que são também os princípios segundo os quais a Sintagma se rege para oferecer aos seus clientes uma legendagem de qualidade.

Estes princípios são listados por Ivarsson e Carroll (1998) e incluem aspetos como:

- Os tradutores devem trabalhar sempre com uma cópia do produto e, se possível, uma lista dos diálogos e um glossário de palavras atípicas e referências especiais.
- A tradução deve ter qualidade e deve ter em consideração as nuances idiomáticas e culturais.
- Devem usar-se estruturas sintáticas simples.
- Quando é necessário condensar o diálogo, o texto tem de ser coerente.
- O registo linguístico deve ser apropriado e corresponder à locução.
- A língua deve estar gramaticalmente correta, já que as legendas servem de modelo para a literacia.
- Devem ser traduzidas e incorporadas, onde for possível, todas as informações escritas importantes presentes em imagens (símbolos, notas, etc.).
- Devem traduzir-se músicas, quando estas são relevantes.
- Repetições óbvias de nomes e frases comuns e compreensíveis não têm de ser sempre legendadas.
- Os tempos de entrada e de saída das legendas devem acompanhar o ritmo do diálogo.
- A duração das legendas deve seguir o ritmo de leitura médio dos espectadores.

Conclusão

Ao longo do estágio, traduzi e legendei programas de diversas temáticas, maioritariamente programas de culinária. Este era um tema com o qual não estava muito familiarizada, pois não era um tipo de conteúdo audiovisual que eu consumia. No entanto, o meu interesse pelo tema foi crescendo, à medida que fui desenvolvendo mais trabalhos durante o estágio.

Senti que aprendi bastante com todo o trabalho que desenvolvi durante o estágio, mas, em especial, sobre este tipo de conteúdo e as suas especificidades. Assim, pareceu-me apropriado expor tudo isto no presente relatório, ao descrever o processo de aprendizagem, que teve início com o estágio e que continuou ao longo da elaboração do relatório, pois senti um contínuo desenvolvimento de competências, enquanto tradutora, durante todo este processo.

Este relatório teve na sua base vários propósitos. Alguns surgiram de imediato, de certa forma inerentes ao tema, e outros ganharam relevância ao longo do desenvolvimento do trabalho.

Um dos propósitos óbvios, e de base, para o início do trabalho, foi a descrição de todo o processo de aprendizagem ao longo do estágio. Este processo foi conseguido através do contacto prático com a tradução audiovisual e, mais concretamente, através da tradução e legendagem de programas de culinária.

Ao longo do processo de elaboração e desenvolvimento deste relatório, e motivada pela escolha do tema, propus-me dar foco aos aspetos característicos deste tipo de programas, nomeadamente aos problemas mais comuns e às possíveis soluções que encontrei para os mesmos. Ao referir as dificuldades que encontrei de forma mais recorrente, tive também como objetivo poder vir a auxiliar, de alguma forma, outros tradutores que se deparem com situações semelhantes, ou nas quais as soluções que eu encontrei possam ser aplicadas.

Considero que a elaboração do relatório foi um processo de aprendizagem contínuo, que começou no primeiro dia do estágio e que continuou com o desenvolvimento deste trabalho. Durante o estágio tive o primeiro contacto com a tradução prática, por oposição à vertente mais teórica com a qual tive contacto durante as aulas do Mestrado em Tradução. O contacto com o mundo laboral permitiu-me pôr em prática os conhecimentos teóricos e, ao mesmo tempo, conhecer-me enquanto tradutora e perceber quais são os meus interesses, dentro das várias áreas da tradução. Traduzir e legendar diversos tipos de programas permitiu-me aprender sobre várias temáticas e como legendar de acordo com o público-alvo de um determinado programa. Ao trabalhar com profissionais experientes, numa área em que eu estava apenas a dar os primeiros passos, permitiu-me adquirir conhecimentos práticos muito valiosos e que pude aplicar ao longo dos trabalhos que desenvolvi.

Ao longo do Mestrado na Faculdade de Letras, adquiri conhecimentos e competências que se verificaram fundamentais ao longo do estágio, e que me permitiram ter as bases necessárias para desenvolver trabalho prático em contexto profissional. Não obstante a relevância de todo o plano curricular do Mestrado em Tradução para a formação de futuros tradutores qualificados, não posso deixar de salientar a especial importância que teve para mim o facto de ter passado por um processo de aprendizagem com professores que têm experiência enquanto tradutores. Essa experiência permitiu-me não só enriquecer os meus conhecimentos teóricos, mas, acima de tudo, perspetivar o meu futuro como profissional.

Assim, iniciar um estágio na Sintagma foi, de certa forma, o início de uma carreira profissional e foi, sem dúvida, a concretização daquilo que tinha apenas perspetivado enquanto aluna na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Estagiar na Sintagma foi uma experiência bastante enriquecedora, não só a nível profissional, como também a nível pessoal. Tive a oportunidade de desenvolver competências e de me conhecer como tradutora. Enquanto aprendi a traduzir e a legendar com profissionais experientes, aprendi também a relacionar-me num contexto laboral. De um ponto de vista pessoal, não posso deixar de referir a importância que teve o acolhimento feito pela Sintagma, na minha primeira experiência em contexto laboral. Os profissionais da Sintagma conseguiram, desde o primeiro dia, proporcionar-me um bom ambiente profissional, nunca, no entanto, deixando de lado o ambiente social.

Como referi anteriormente, neste relatório propus-me abordar problemas recorrentes na tradução e legendagem de programas de culinária, e a apresentar as soluções que encontrei para os mesmos.

Considero que a partilha de conhecimentos e de experiências é muito valiosa, em especial no contexto académico. Para mim, e para a realização deste trabalho, revelou-se muito útil a consulta de relatórios sobre a tradução audiovisual apresentados por outros colegas. Apoiei-me nesta partilha entre a comunidade académica para orientar o meu trabalho em termos estruturais.

Desse modo, e com o presente relatório, acredito poder vir a ajudar outros tradutores que encontrem problemas semelhantes neste, ou noutros contextos.

Bibliografia

- 7Graus. (s.d.). Obtido em junho de 2021, de Léxico Dicionário de Português Online: <https://www.lexico.pt/>
- Abdallah, K. (2011). Quality problems in AVT production networks: Reconstructing an actor-network in the subtitling industry. Em A. Serban, A. Matamala, & J. M. Lavaur (Edits.), *Audiovisual Translation in Close-Up - Practical and Theoretical Approaches* (pp. 173-186). Peter Lang CH. Obtido em novembro de 2019, de https://www.researchgate.net/publication/315047074_Abdallah_Kristiina_2011_'Quality_Problems_in_AVT_Production_Networks_Reconstructing_an_Actor-network_in_the_Subtitling_Industry_in_Adriana_Serban_Anna_Matamala_and_Jean-Marc_Lavaur_eds_Audiovisual_Tra
- Aksu-Ataç, B., & Günay-Köprülü, S. (10 de julho de 2018). The role of subtitle in foreign language teaching. *International Online Journal of Education and Teaching, IOJET*, 5(3), pp. 525-533. Obtido em novembro de 2019, de <https://iojet.org/index.php/IOJET/article/view/350>
- Alugha. (s.d.). *Tradução de legendas: você conhece as regras?* Obtido de Alugha: <https://alugha.com/article/4320230f-ecc5-11e8-8bfa-35c0a74c6fbb?lang=por>
- Armellino, E. (2008). Translating Culture-Bound Elements in Subtitling - An Example of Interlinguistic Analysis: a scene from Scent of a Woman. *Translation Journal*, 12(2). Obtido em novembro de 2019, de <http://www.translationjournal.net/journal/44culturebound.htm>
- BBC. (s.d.). *BBC Subtitle Guidelines*. Obtido de BBC: <https://bbc.github.io/subtitle-guidelines/>
- Dagan, I., & Church, K. (1994). Termight: Identifying and Translating Technical Terminology. *Proceedings of the Fourth Conference on Applied Natural Language Processing* (pp. 34-40). Stuttgart, Germany: Association for Computational Linguistics. Obtido em outubro de 2020, de <https://www.aclweb.org/anthology/A94-1006.pdf>
- Díaz Cintas, J. (2001). Teaching Subtitling at University. Em S. Cunico, *Training Translators and Interpreters in the New Millennium* (pp. 30-44). Portsmouth: School of languages and areas

- studies, University of Portsmouth. Obtido de https://www.researchgate.net/publication/314261176_Teaching_subtitling_at_university
- Díaz Cintas, J. (2015). Technological strides in subtitling. Em S.-W. Chan (Ed.), *Routledge Encyclopedia of Translation Technology* (pp. 632-643). Routledge. Obtido em novembro de 2019, de https://www.researchgate.net/publication/314278626_Technological_strides_in_subtitling
- Díaz Cintas, J., & Piñero, R. B. (2015). Audiovisual Translation in a Global Context. Em J. D. Cintas, & R. B. Piñero, *Audiovisual Translation in a Global Context - Mapping an Ever-changing Landscape* (pp. 1-10). Palgrave Macmillan. Obtido em novembro de 2019, de https://www.researchgate.net/publication/304984475_Audiovisual_Translation_in_a_Global_Context
- Díaz Cintas, J., & Remael, A. (2007). *Audiovisual Translation: Subtitling*. London and New York: Routledge. Obtido de https://books.google.pt/books?id=FJK3AwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Duarte, A. (2018). *A tradução audiovisual: tradução e legendagem do episódio “Opposites-A-Frack” de Os Simpsons*. Universidade de Coimbra, Línguas Literaturas e Culturas, Coimbra. Obtido em setembro de 2020, de <https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/81904>
- Faria, M. (2018). *Relatório de Estágio na Empresa Wordzilla: A tradução e legendagem audiovisual*. Universidade de Évora, Língua e Literaturas, Évora. Obtido em setembro de 2020, de <http://hdl.handle.net/10174/23207>
- Gambier, Y., & Doorslaer, L. v. (Edits.). (2010). *Handbook of Translation Studies. Volume 1* (Vol. 1). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Hanoulle, S., Hoste, V., & Remael, A. (2015). The translation of documentaries: Can domain-specific, bilingual glossaries reduce the translators' workload? An experiment involving professional translators. *New Voices in Translation Studies*, pp. 25-49.

- Hosseinnia, M. (outubro de 2014). Omission as a strategy in subtitling. *Translation Journal*.
Obtido em novembro de 2019, de <https://translationjournal.net/October-2014/omission-as-a-strategy-in-subtitling.html>
- Ivarsson, J., & Carroll, M. (17 de outubro de 1998). *Code of Good Subtitling Practice*. Obtido em outubro de 2020, de European Association for Studies in Screen Translation: <https://www.esist.org/wp-content/uploads/2016/06/Code-of-Good-Subtitling-Practice.PDF.pdf>
- Merriam-Webster. (s.d.). *Merriam-Webster*. Obtido em junho de 2021, de <https://www.merriam-webster.com/>
- Migné, T. R. (2014). *Tradução e legendagem do documentário "Câncer, sem medo da palavra"*. Universidade de Aveiro, Línguas e Culturas, Aveiro. Obtido em setembro de 2020, de <https://ria.ua.pt/bitstream/10773/14020/1/Tese%20Thibaud%20Mign%C3%A9.pdf>
- Monteiro, J. (2017). *Humor na Legendagem*. Universidade de Coimbra, Línguas, Literaturas e Culturas, Coimbra. Obtido em setembro de 2020, de <https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/85575>
- Munday, J. (2016). *Introducing translation studies : theories and applications*. London: Routledge.
- Nord, C. (2016). *Análise textual em tradução: bases teóricas, métodos e aplicação didática* (1ª ed., Vol. 1). (M. E. Zipser, Trad.) São Paulo: Rafael Copetti Editor. Obtido em janeiro de 2020, de <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/186875/An%C3%A1lise%20Textual%20em%20Tradu%C3%A7%C3%A3o.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Parkhill, F., & Davey, R. (junho de 2014). I used to read one page in two minutes and now I am reading ten: Using popular film subtitle to enhance literacy outcomes. *Literacy Learning: the Middle Years*, 22(2), pp. 28-33.
- Reager, S. E. (10 de setembro de 2012). Speech Solutions for Media Makers - Speed-reading subtitles translate to lower costs, improved experience. *Speech Technology Magazine*. Obtido de <https://www.speechtechmag.com/Articles/ReadArticle.aspx?ArticleID=84596>

- Reiss, K., & Vermeer, H. J. (2014). *Towards a General Theory of Translational Action Skopos Theory Explained*. (C. Nord, Trad.) London and New York: Routledge. Obtido em setembro de 2020, de http://traduttologiageneralenz.pbworks.com/w/file/fetch/139448655/Katharina%20Reiss%20%20Hans%20J%20Vermeer%20-%20Towards%20a%20General%20Theory%20of%20Translational%20Action_%20Skopos%20Theor.pdf
- S.A., P. E. (s.d.). *Infopédia Dicionários Porto Editora*. Obtido em maio de 2021, de <https://www.infopedia.pt/>
- StreamThis. (2013). *StreamThis S15E10 Revenge is Best Served Bold*. Obtido de StreamThis: <https://streamthis.club/show/beat-bobby-flay/season/15/episode/10>
- TED. (s.d.). *TED Subtitling Tips*. Obtido de [ted.com](https://www.ted.com/participate/translate/subtitling-tips): <https://www.ted.com/participate/translate/subtitling-tips>

ANEXOS

Anexo I

Nota prévia

Ao longo deste Relatório abordei o tema da tradução e legendagem de programas de culinária de um ponto de vista prático, por oposição a um ponto de vista teórico. Por esse motivo, considero de extrema relevância a apresentação de exemplos concretos que ilustrem as questões e problemas que refiro neste trabalho.

Conforme mencionei anteriormente, as questões da confidencialidade dos clientes da Sintagma limitaram, de certa forma, a apresentação de exemplos dos trabalhos que desenvolvi ao longo do estágio. Assim, recorri à Internet para apresentar, nestes anexos, alguns exemplos que considero relevantes e que abordam alguns parâmetros pelos quais um tradutor se deve reger ao traduzir e legendar conteúdos audiovisuais.

TED1

Subtitling Tips

To ensure viewers can read your subtitles with ease, stick to these guidelines:

- When a subtitle is longer than 42 characters, break it into two lines.
- Never use more than two lines per subtitle.
- Keep broken lines as close in length as possible.
- Keep 'linguistic wholes' together when breaking lines.
- Keep the subtitle reading speed at a maximum of 21 characters / second.
- Compress subtitles over 21 characters / second. Try to preserve as much meaning as possible.

1 Exemplo retirado do *website* “ted.com” (<https://www.ted.com/participate/translate/subtitling-tips>)

Anexo II 2 3

1 Introduction

PRESENTATION

2 Editing text

3 Line breaks

4 Timing

5 Synchronisation

6 Matching shots

7 Identifying speakers

8 Colours

9 Typography

10 Positioning

11 Intonation and emotion

12 Accents

2 Exemplo retirado do *website* “bbc.com” (<https://bbc.github.io/subtitle-guidelines/#FILE-FORMAT>)

3 Devido à extensão e detalhe dos critérios apresentados neste *website*, optei por transcrever a introdução, por completo, e apenas o índice com os tópicos abordados ao longo do documento.

13 Difficult speech

14 Hesitation and interruption

15 Humour

16 Music and songs

17 Sound effects

18 Numbers

19 Cumulative subtitles

20 Children's subtitling

21 Live subtitling (BBC-ASP, OFCOM-IQLS, OFCOM-GSS)

FILE FORMAT

Subtitle Guidelines

[...]

1 Introduction

The BBC Academy has produced an online guide to subtitling. If you are new to subtitling, please start there.

Subtitles are primarily intended to serve viewers with loss of hearing, but they are used by a wide range of people: around 10% of broadcast viewers use subtitles regularly, increasing to 35% for some online content. The majority of these viewers are not hard of hearing.

This document describes 'closed' subtitles only, also known as 'closed captions'. Typically delivered as a separate file, closed subtitles can be switched off by the user and are not 'burnt in' to the image.

There are many formats in circulation for subtitle files. In general, the BBC accepts EBU-TT part 1 with STL embedded for broadcast, and EBU-TT-D for online only content. For a full description of the delivery requirements, see the File format section.

The Subtitle Guidelines describe best practice for authoring subtitles and provide instructions for making subtitle files for the BBC. This document brings together documents previously published by Ofcom and the BBC and is intended to serve as the basis for all subtitle work across the BBC: prepared and live, online and broadcast, internal and supplied.

Who should read this?

Anyone providing or handling subtitles for the BBC:

- authors of subtitle (respeakers, stenographers, editors);
- producers and distributors of content;
- developers of software tools for authoring, validating, converting and presenting subtitles;
- anyone involved in controlling subtitle quality and compliance.
- In addition, if you have an interest in accessibility you will find a lot of useful information here. [...]

Anexo III ⁴

Como funciona a tradução das legendas dos filmes e séries? Você já deve ter reparado que nem sempre o que o personagem fala condiz com a legenda. Por que será que isso acontece?

Não é importante que a tradução seja feita ao pé da letra. Por exemplo, se você pegar a expressão “piece of cake”, que significa algo muito fácil de realizar, e traduzir para outras línguas ela não fará muito sentido.

Como se vê, uma piada ou uma expressão, que no idioma original é engraçada ou faz sentido, pode não fazer qualquer sentido no idioma a ser traduzido. Portanto, é importante que o tradutor adapte a explicação na tradução em vez de colocar uma expressão que não faz sentido.

Uma boa tradução garante o entendimento da cena e, às vezes, para isso acontecer algumas expressões e frases são enxugadas, já que é preciso respeitar uma série de regras! Como ficou claro acima, o contexto também é fundamental para o entendimento. Mas ele não vem sozinho, há uma série de detalhes técnicos que também são primordiais para uma boa tradução de legendas:

Dimensão espacial

Uma legenda deve ocupar no máximo de duas linhas. Cada linha deve ter no máximo 37 caracteres.

Vale lembrar que o número de caracteres, por linha, varia de acordo com o alfabeto:

36 – 34 caracteres para o grego e árabe;

35 – caracteres para o búlgaro, macedônio e russo;

16 – 14 caracteres para o chinês;

⁴ Exemplo retirado do *website* “alugha.com” (<https://alugha.com/article/4320230f-ecc5-11e8-8bfa-35c0a74c6fbb?lang=por>)

14 – 12 caracteres para o japonês e coreano;

O texto deve estar centrado e a linha superior deve ser mais curta para não poluir a imagem.

A fonte mais usada para legendas é a arial com 32 pixel. As fontes tahoma e vedana também são bastante comuns em legendas.

O itálico é usado para marcar uma voz, palavra ou título enfatizados.

Dimensão temporal

A duração da legenda: ela deve aparecer quando uma pessoa começa a falar e desaparecer quando a pessoa para de falar.

Sincronização: a precisão da legenda é imprescindível para o telespectador identificar quem está dizendo o que no filme ou série.

Mudança de plano: a legenda deve sair da tela, após o corte de um trecho do filme. Com o novo trecho, entra a nova legenda, ou seja, o corte funciona como uma fronteira divisória entre as legendas.

Função de atraso entre legendas: para o telespectador registrar uma mudança de subtítulo, deve haver uma leve e clara pausa, entre duas legendas consecutivas.

Tempo de leitura: é um problema que surge quando os atores falam muito rápido, dificultado a visualização da tradução, por parte dos telespectadores. Neste caso, pode-se alterar o grau de abreviação e a velocidade com que a informação será apresentada.

A regra dos seis segundos: deve ser respeitada, ela diz que um espectador pode ler, em média, a legenda de 37 caracteres em seis segundos, que é a exposição máxima. Já a exposição mínima de uma legenda é de um segundo.

Timecodes: é um gerador de código de tempo, usado para atribuir um valor de 8 dígitos para cada fotograma do filme ou programa. É uma espécie de sinal de identidade único para cada fotograma, tornando muito fácil para qualquer profissional identificar um fotograma específico dentro de todo o programa. [...]

Anexo IV

Nota prévia

É apresentado neste anexo o meu glossário pessoal, na íntegra. Ao longo do relatório são apresentados vários exemplos e excertos do seu conteúdo. Por motivos de limitação de espaço, não seria possível incluir este glossário no desenvolvimento do trabalho. No entanto, não queria deixar de apresentar este trabalho que desenvolvi, com base em toda a experiência e em todo o conhecimento adquirido ao longo do período de estágio curricular.

Além disso, como referi anteriormente, ao partilhar o meu glossário, espero poder ajudar outros colegas tradutores, de alguma forma.

Inglês	Português	Categoria	Notas
achiote	uruceiro	árvore	
achiote	urucu	fruta	substância extraída das sementes do uruceiro
acidic	ácido	adjetivo	
acorn squash	abóbora <i>acorn</i>	legume	
airbrush	aerógrafo	utensílio/ instrumento/ aparelho	
alligator	jacaré	carne	
allspice	pimenta-da-jamaica	especiaria	
amba sauce	molho <i>amba</i>	molho	
american cheese	queijo americano	queijo	
ancho chili powder	pimentão doce ancho	especiaria	
anchovy/ bluefish	anchova	peixe	

Inglês	Português	Categoria	Notas
anise	anis	especiaria	
annatto	anato/ urucu	corante	
antelope	antílope	nome	
anti-griddle	chapa gelada	utensílio/ instrumento/ aparelho	
appetizer	entrada	expressão	
apple cider vinegar	vinagre de sidra	condimento	
artichoke	alcachofra	legume	
arugula/ rocket	rúcula	legume	
asafoetida	assa-fétida	planta	feminino
asparagus	espargos	legume	
baby artichokes	mini alcachofras	legume	
baking mix	preparado para bolos	expressão	

Inglês	Português	Categoria	Notas
baking powder	fermento em pó	químico	
baking soda	bicarbonato de sódio	químico	
barbecue sauce	molho de churrasco	molho	
bark/ brittle	torrão	prato	
barley	cevada	cereal	
basil	manjeriço	especiaria	
baste	regar	verbo	
bay/ bay (leaf)	(folha de) louro	especiaria	
bean sprouts	rebentos de soja	legume	
beef kidney	rim de vaca/ boi	carne	
beef stock/ broth	caldo de carne	especiaria	
beet sugar	açúcar de beterraba	açúcar	

Inglês	Português	Categoria	Notas
beltfish/ largehead hairtail	peixe-espada	peixe	
beurre blanc	manteiga branca	gordura	
biscuit	biscoito	prato	
bison	bisonte	carne	
black beer	cerveja preta	bebida	
black currant	cássis	fruta	masculino; singular e plural iguais
black garlic	alho preto	planta	
blackberry/ mulberry	amora	fruta	
black-raspberry	framboesa preta	fruta	
blanch	escalfar/ escaldar	verbo	
blast chiller	abatedor de temperatura	utensílio/ instrumento/ aparelho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
blender	liquidificadora	utensílio/ instrumento/ aparelho	
blitz	esmagar/ triturar	verbo	
blood orange	laranja vermelha	fruta	
bloom (gelatine)	hidratar (a gelatina)	verbo	não é igual a dissolver; em pó ou em folhas
blue corn	milho azul	legume	
blue crab	navalheira-azul	peixe	
blue point oyster	ostra <i>blue point</i>	peixe	
blueberry/ huckleberry	mirtilo	fruta	
boar	javali	carne	
bologna	mortadela	carne	
bouillabaisse	<i>bouillabaisse</i>	prato	

Inglês	Português	Categoria	Notas
bourbon	<i>bourbon</i>	bebida	
braise	refogar	verbo	
Brazil nut	castanha do Brasil	fruta	
brazilian pepper	aroeira-vermelha	árvore	
bread crumbs	pão ralado	pão	
brine	salmoura	condimento	
bring to a boil	ferver/ levantar fervura	verbo	
brisket	peito (de vaca)	carne	
broccoli rabe	grelos	legume	
broccolini/ bimi	bimi	legume	brócolos pequenos
broil	grelhar	verbo	
brown butter	manteiga castanha	gordura	

Inglês	Português	Categoria	Notas
brown rice	arroz integral	arroz	
brown/ light brown/ golden sugar	açúcar amarelo	açúcar	
Brussels sprout	couve-de-bruxelas	legume	
bundt cake	bolo <i>bundt</i>	prato	
bundt pan	forma <i>bundt</i>	utensílio/ instrumento/ aparelho	forma para bolo com veios e um buraco no meio
burgundy truffle	trufa de verão	fungo	
burning point	ponto de fumo	nome	
butter lettuce	alface lisa	legume	
buttercream	creme de manteiga	creme	
buttermilk	leitelho	creme	
butternut squash	abóbora manteiga	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
cabbage	repolho	legume	
cactus pear	figo-da-índia	fruta	
cajun seasoning	especiarias <i>cajun</i>	especiaria	
calf/ veal	vitela	carne	
candied ginger	gengibre desidratado	especiaria	
candlenut	nogueira-de-Iguape	árvore	
candlenut	noz-da-Índia	fruta	
candy cane	bengala doce	prato	
cannellini bean	feijão branco	legume	
canola oil	óleo de colza	condimento	
cantaloupe	meloá	fruta	
capellini	aletria	massa	
capers	alcaparras	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
caraway/ cumin	cominhos	especiaria	
cardamom	cardamomo	especiaria	
cassava	mandioca	legume	
caster/ castor/ confectioner/ icing/ confectionery/ baker's special/ superfine sugar	açúcar em pó	açúcar	
caterer	fornecedor	nome	
catfish	peixe-gato	peixe	
cauliflower	couve-flor	legume	
cayenne pepper	pimenta-de-caiena	especiaria	
cedar	cedro	árvore	
celery	aipo	legume	
champagne vinegar	vinagre de espumante	condimento	

Inglês	Português	Categoria	Notas
char	queimar/ tostar	verbo	
chard	acelga	legume	feminino
cheese curds	coalhada de queijo	queijo	
chef du cuisine	chefe de cozinha	expressão	
chef's coat	jaleca	nome	
cherry pepper	pimenta cereja	legume	
cherry tomato	tomate cereja	fruta	
chestnut	castanheira	árvore	
chestnut	castanha	fruta	
chewy	duro/ como borracha/ difícil de mastigar	adjetivo	
chicken cordon bleu	<i>cordon-bleu</i> de frango	carne	
chicken cutlets	bifes de peito de frango	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
chicken stock/ broth	caldo de galinha	especiaria	
chicken tenders	tiras de frango	carne	
chickpeas/ garbanzo beans	grão-de-bico	legume	
chili (pepper)	malagueta	especiaria	
chili oil	molho de malagueta	molho	
chili powder	pimenta chili em pó	especiaria	
chilli flakes/ red chilli flakes	flocos de malagueta	especiaria	
chipotle pepper	pimenta "chipotle"	especiaria	
chipotle powder	pimenta "chipotle" em pó	especiaria	
chives/ scallions/ spring onion	cebolinho	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
choucroute/ sauerkraut	chucrute	legume	masculino
choucroute/ sauerkraut	<i>chucrute</i>	legume	masculino
chowder	sopa/ caldo/ creme	prato	
chuck/ neck bone/ shoulder	cachaço	carne	porco
churn/ whir/ whisk	bater	verbo	
chutney	<i>chutney</i>	molho	
ciabatta bread	pão chapata	pão	
cider	sidra	bebida	
cilantro/ coriander	coentros	especiaria	
cinnamon roll	rosca de canela	prato	
cinnamon roll dough	massa para roscas de canela	massa	

Inglês	Português	Categoria	Notas
clam	amêijoia	peixe	
clarified butter	manteiga clarificada	gordura	
cling	agarrar	verbo	
clotted cream	<i>clotted cream</i>	creme	
clove	cravinho	especiaria	
coarse sea salt	sal grosso	condimento	
coarse/ decorating sugar	açúcar cristal	açúcar	
cockles	berbigão	peixe	
cocoa beans	sementes de cacau	semente	
cocoa/ cocoa powder	cacau/ cacau em pó	fruta	
coconut (palm) sugar	açúcar de coco	açúcar	
coconut flakes	lascas de coco	fruta	

Inglês	Português	Categoria	Notas
cognac	conhaque	bebida	
colander/ strainer/ sieve	coador/ escorredor/ passador	utensílio/ instrumento/ aparelho	
collard greens	couve-galega	legume	
confetti/ sprinkles	granulado	pastelaria	
convection oven	forno ventilado	utensílio/ instrumento/ aparelho	
cookie	bolacha	prato	
coriander seeds/ whole coriander	sementes de coentros	especiaria	
corn starch/ cornstarch	amido de milho	químico	
corn syrup	xarope de milho	xarope	
cornmeal	farinha de milho	farinha	
coulis	<i>coulis</i>	prato	

Inglês	Português	Categoria	Notas
courgetti	esparguete de curgete	legume	
couscous	cuscuç	cereal	
crab	caranguejo	peixe	
crab cake	pastel de caranguejo	prato	
cranberry/ lingonberry	arando	fruta	
cream cheese/ whipped cream cheese	queijo creme	queijo	
cream of coconut	creme de coco	creme	
cream of tartar	cremor tártaro	molho	
cream puff	profiteroles	prato	
creamed spinach	esparregado	legume	
crema	<i>crema</i>	creme	
crème anglaise	creme inglês	creme	

Inglês	Português	Categoria	Notas
crème fraîche	<i>crème fraîche</i>	creme	
crescent dough	massa para <i>croissants</i>	massa	
crispy	estaladiço	adjetivo	
crostini	<i>crostini</i>	pão	
crumbly	quebradiço	adjetivo	
crunchy	crocante	adjetivo	
crushed tomato	tomate triturado/ em pedaços	fruta	
crust	base	nome	
culinary school	escola de cozinha	expressão	
cup	chávena	utensílio/ instrumento/ aparelho	
cupcake	queque	prato	

Inglês	Português	Categoria	Notas
cupcake corer	utensílio para furar queques	utensílio/ instrumento/ aparelho	
curd	coalhada	queijo	
currant/ redcurrant/ gooseberry	groselha	fruta	
curry	caril	especiaria	
custard	creme de ovos	creme	
dacquoise	<i>dacquoise</i>	prato	
dark brown/ muscovado/ whole sugar	açúcar mascavado	açúcar	
date	tâmara	fruta	
decadent	extravagante/ excêntrico/ irresistível	adjetivo	
deer/ venison	veado	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
deglaze	deglazar/ deglaçagem	verbo	
delicata squash	abóbora <i>delicata</i>	legume	
demerara sugar	açúcar <i>demerara</i>	açúcar	
demi-glace	<i>demi-glace</i>	molho	
dessert	sobremesa	nome	
dill	aneto/ endro	especiaria	
dip	<i>dip</i>	molho	
diplomat cream	creme diplomata	creme	
double boiler	banho-maria	expressão	
doughnut	dónute	prato	
dragée	drageia	prato	
dredge	envolver	verbo	
drench	encharcar	verbo	

Inglês	Português	Categoria	Notas
dried chilies	malaguetas secas	especiaria	
dried fruit	fruta desidratada	fruta	
drizzle	pôr um fio de	verbo	
dumpling	<i>dumpling/ bolinho</i>	prato	
dutch oven	panela de ferro	utensílio/ instrumento/ aparelho	
earl grey	<i>earl grey</i>	bebida	
ear-of-corn	espiga de milho	legume	
earth oven	forno de terra	utensílio/ instrumento/ aparelho	
edamame	edamame	legume	masculino; favas de soja
elderflower	flor de sabugueiro	planta	
elevated cuisine	alta-cozinha	expressão	

Inglês	Português	Categoria	Notas
elk/ moose	alce	carne	
emulsify	emulsionar	verbo	
entrée	prato principal	expressão	
escarole/ endives	endívias	legume	
evergreen oak	azinheira	árvore	
executive chef	chef executivo	expressão	
fabricate (animals)	preparar (a carne)	verbo	preparar/ cortar carne antes de cozinhar
farmer's cheese	queijo fresco	queijo	
fava bean	fava	legume	
fennel	funcho	especiaria	
feuilletine	<i>pailleté feuilletine</i>	prato	
fine dining	alta-cozinha/ gastronomia	expressão	

Inglês	Português	Categoria	Notas
fire roasted tomato	tomate grelhado	fruta	
fish pepper	pimenta <i>fish</i>	especiaria	
fish sauce	molho de peixe	molho	
five spice	cinco especiarias chinesas	especiaria	
flaky	quebradiço/ a	adjetivo	
flatbread	pão ázimo	pão	
flax seeds	sementes de linhaça	semente	
flecks	salpicos/ machas	nome	
flounder	solha	peixe	
fondant	<i>fondant</i>	pastelaria	
fontina cheese	queijo Fontina	queijo	
food mill	passe-vite	utensílio/ instrumento/ aparelho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
food processor	processador de alimentos	utensílio/ instrumento/ aparelho	
food truck	rulote	bebida	
forgiving	indulgente	adjetivo	
french lentils	lentilhas verdes	legume	
french onion soup	sopa de cebola francesa	prato	
french toast	rabanada	prato	
Fresno chile	pimenta Fresno	legume	
fried rice	arroz frito	arroz	
frosting/ icing/ royal icing	cobertura	pastelaria	
game	carne de caça	carne	
ganache	<i>ganache</i>	pastelaria	chocolate

Inglês	Português	Categoria	Notas
garam masala	<i>garam masala</i>	especiaria	
garnish	tempero/ guarnição	nome	
ghee	<i>ghee</i>	gordura	manteiga clarificada
giant corn	milho gigante	legume	
giblets	miúdos	carne	
ginger beer	<i>ginger beer</i>	bebida	
glace/ glaze	<i>glacé</i>	pastelaria	
glaze	cobertura/ caramelizado	nome	
goat rack	entrecosto de cabra	carne	
gram flour	farinha de grão-de- bico	farinha	
granadilla	granadilha	fruta	
Granny Smith apple	maçã-verde	fruta	

Inglês	Português	Categoria	Notas
granulated garlic	alho em pó	planta	
granulated/ white/ regular sugar	açúcar branco/ granulado/ refinado	açúcar	
grape tomato	tomate-cereja	legume	
grapefruit	toranja	fruta	
grape-seed oil	óleo de semente de uva	condimento	
gravy/ relish	molho	molho	
green chili	malagueta verde	especiaria	
green onion	cebolinha	legume	
green peppercorn	pimenta verde em grão	especiaria	
greens	verduras	legume	
gremolata	<i>gremolata</i>	condimento	mistura de alho e salsa bem picados e a raspa de limão

Inglês	Português	Categoria	Notas
griddle	pôr na chapa quente	verbo	
griddle pan	grelhador	utensílio/ instrumento/ aparelho	
gristle	cartilagem	nome	
grits	papas de milho	prato	
grouper	garoupa	peixe	
gruyère	gruyère	queijo	
guajillo chilies	pimentas <i>guajillo</i>	especiaria	
gum paste	pasta de açúcar	pastelaria	
habanero	pimenta <i>habanero</i>	especiaria	
half and half	leite e natas	creme	metade leite, metade natas
halibut	halibute	peixe	
ham hock	pernil fumado	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
hamachi	charuteiro do japão	peixe	
harissa paste	pasta harissa	molho	marroquina
head of waitressing	chefe de sala	expressão	
heaping	cheio	adjetivo	heaping spoon - colher cheia
heavy cream	natas para culinária	creme	
heirloom tomato	tomate coração-de-boi	fruta	
hickory	nogueira	árvore	
hollandaise sauce	molho holandês	molho	
hominy	milho seco	prato	<i>pozole</i>
hone	aperfeiçoar/ melhorar/ aprimorar/ aguçar	verbo	
hops (beer)	lúpulo	bebida	
horseradish	rábano	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
hot sauce	piripíri	especiaria	
hull	casca	nome	
hull	descascar	verbo	
hummus	húmus	molho	
immersion circulator	circulador de imersão	utensílio/ instrumento/ aparelho	
indulgence	indulgência	nome	
inverted sugar/ trimoline	açúcar invertido/ trimoline	açúcar	
isomalt	<i>isomalt</i>	açúcar	
jalapeños	jalapenho	especiaria	
jam	compota/ geleia	molho	
jam sugar	açúcar para compotas	açúcar	
jerk lamb	borrego desidratado	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
jerky	carne seca	carne	
juniper berry	baga de zimbro	fruta	
kale	couve <i>kale</i>	legume	
key lime pie	tarte de lima	prato	
kidney beans	feijão vermelho	legume	
kitchen torch	maçarico	utensílio/ instrumento/ aparelho	
knead	amassar	verbo	
ladle	concha	utensílio/ instrumento/ aparelho	
lamb	borrego	carne	
lard	banha	gordura	
latte	galão	bebida	
leek	alho-francês	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
lemongrass	erva-príncipe	especiaria	
lettuce frisè	alface frisada	legume	
liquor	licor	bebida	
liquorice/ licorice	alcaçuz	legume	
live oak	<i>live oak</i>	árvore	
loin/ tenderloin	lombo	carne	
lotus seeds	sementes de lótus	especiaria	
luncheon	almoço	nome	
luscious	delicioso	adjetivo	
lush	exuberante/ luxuriante/ deslumbrante	adjetivo	
luster dust	pó brilhante	pastelaria	
macadamia nut	noz-macadâmia	fruta	

Inglês	Português	Categoria	Notas
macerate	amolecer	verbo	
mackerel	cavala	peixe	
made to order	feito na hora	expressão	
mallet	martelo	utensílio/ instrumento/ aparelho	
mandoline	mandolina	utensílio/ instrumento/ aparelho	
maple syrup	xarope de ácer	xarope	
margarita	margarita	bebida	
marjoram	manjerona	especiaria	
marzipan	maçapão	prato	masculino; bolo
masa	<i>masa</i>	massa	massa usada em comidas latinas para fazer tacos
mascarpone	<i>mascarpone</i>	queijo	

Inglês	Português	Categoria	Notas
measure cup	copo de medidas	utensílio/ instrumento/ aparelho	
meringue	merengue	prato	suspiro/ pó para fazer royal icing
mesquite	algarobo	árvore	
mezcal	mescal	bebida	
microgreens	<i>microgreens</i> de ...	legume	
mild	leve/ suave/ ligeiro	adjetivo	
mill	moer	verbo	
mint	hortelã	especiaria	
mirepoix	legumes picados	legume	
mirin	molho mirin	molho	
mixed peppercorn (blend)	mistura de pimentas	especiaria	

Inglês	Português	Categoria	Notas
molasses	melaço	molho	
molten lava cake	<i>petit gâteau</i>	prato	
monkfish	tamboril	peixe	
mousseline	mousse	prato	
mozzarella	mozzarella	queijo	
mussels	mexilhões	peixe	
mustard	mostarda	condimento	
mutton	cordeiro	carne	
mycelium	micélio	fungo	
napa cabbage	couve-chinesa	legume	
Napoleon (cake)	mil-folhas	prato	
navy beans	feijão branco	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
no-knead bread	pão que não é amassado	pão	
nutcracker	quebra-nozes	utensílio/ instrumento/ aparelho	
nutmeg	noz-moscada	especiaria	
oak	carvalho	árvore	
offal	miúdos (de animal)	nome	
oily fish	peixe gordo	peixe	
okra	quiabo	legume	
orange blossom water	água de flor de laranjeira	bebida	
orange candy peel	casca de laranja doce/ laranja cristalizada	fruta	
orzo	massa bagos	cereal	
outrageous	absurdo	adjetivo	

Inglês	Português	Categoria	Notas
oven	forno	utensílio/ instrumento/ aparelho	
palate	palato	nome	
pan	frigideira/ panela/ tacho	utensílio/ instrumento/ aparelho	Panela é mais alta do que larga; Tacho é mais largo do que alto
pancetta	toucinho	carne	
panko	<i>panko</i>	cereal	
panna cotta	<i>panna cotta</i>	prato	
paper towel	papel de cozinha	utensílio/ instrumento/ aparelho	
paprika	paprica	especiaria	
parboiled rice	arroz vaporizado	arroz	
parchment paper	papel vegetal	utensílio/ instrumento/ aparelho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
parmesan	parmesão	queijo	
parsley	salsa	especiaria	
parsnips	pastinaga	legume	feminino
pastrami	<i>pastrami</i>	carne	
pastry cream	creme de pasteleiro	creme	
pastry cutter	cortador de massa	utensílio/ instrumento/ aparelho	
pea shoots	rebentos de ervilha	legume	
peach	pêssego	fruta	
pecan	noz-pecã	fruta	plural - nozes-pecãs
pepper jack cheese	queijo <i>pepper Jack</i>	queijo	
peppercorn	pimenta preta	especiaria	
pepperoni	chourição	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
persimmon/ sharon fruit	dióspiro	fruta	
personal chef	chef pessoal	expressão	
petit fours	miniaturas	prato	
pheasant	faisão	carne	
Philly cheesesteak/ cheesesteak	Philly "cheesesteak"/ "cheesesteak"	prato	feminino; sandes
phyllo dough	massa filo	massa	
pickle	picle	prato	
pierogies	<i>pierogies</i>	prato	pastéis polacos
pimento cheese	pasta de queijo com pimentos	prato	
pine nut	pinhão	fruta	
pink peppercorn	pimenta rosa	especiaria	

Inglês	Português	Categoria	Notas
pinto beans	feijão catarino	legume	
piping	usar o saco de pasteleiro	verbo	
piping bag	saco de pasteleiro	utensílio/ instrumento/ aparelho	
piping gel	gel de brilho	pastelaria	
piquillo peppers	pimentos de <i>piquillo</i>	especiaria	
pistachio	pistácio	fruta	
pit (an olive)	descaroçar	verbo	
pitted	descaroçado	adjetivo	
plantain	plátano	fruta	
pliable	maleável/ flexível	adjetivo	
poblano pepper	pimenta poblano	especiaria	
polenta	polenta	prato	

Inglês	Português	Categoria	Notas
pomelo	pomelo	fruta	
pork belly	barriga de porco	carne	
pork butt	cachaço	carne	
pork rinds/ fried pork skins	torresmos fritos	carne	
pot pie	empada	prato	
pound cake	bolo simples	prato	
pouring cream	natas para bater	creme	
poutine	<i>poutine</i>	prato	feminino; prato canadiano: batatas fritas, pedaços de queijo e molho quente
prawn	camarão	peixe	
puff pastry	massa folhada	massa	
pumpernickel bread	pão <i>pumpernickel</i>	pão	

Inglês	Português	Categoria	Notas
pumpkin seeds	sementes de abóbora	semente	
pumpkin spice	especiarias de abóbora	especiaria	
punch	ponche	bebida	
quail	codorniz	carne	
quince	marmelo	fruta	
quine paste	marmelada	molho	
rack	entrecosto	carne	porco
radicchio	chicória roxa	legume	
radish	rabanete	legume	
rainbow carrot	cenoura arco íris	legume	
rainbow chard	acelga-suíça	legume	feminino
rambutan	rambutão	fruta	

Inglês	Português	Categoria	Notas
ramekin	<i>ramekin/ forma pequena/ tigela</i>	utensílio/ instrumento/ aparelho	
ramps	cebola selvagem	legume	
raspberry	framboesa	fruta	
reconstitute	reidratar	verbo	
red cabbage	couve-roxa	legume	
red chilies	pimenta chili	especiaria	
red finger chillies	malaguetas vermelhas	especiaria	
red oak	carvalho-vermelho	árvore	
red onion	cebola roxa	legume	
red pepper	pimenta vermelha	especiaria	
red pepper flakes	flocos de pimenta seca	especiaria	
red snapper	Luciano-do-Golfo	peixe	

Inglês	Português	Categoria	Notas
red velvet delights	delícias <i>red velvet</i>	prato	
relish	tempero	molho	
render	evaporar/ reduzir	verbo	
restaurateur	empresário da restauração/ dono de restaurantes	expressão	
revered	venerado	adjetivo	
rhubarb	ruibarbo	legume	masculino
ribeye	acém redondo	carne	
rice pudding	arroz-doce	prato	
rice vinegar	vinagre de arroz	condimento	
ricotta cheese	ricota	queijo	
roast	assar/ torrar	verbo	
roast beef	rosbife	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
roasted bellpeppers	pimentos grelhados	legume	
roe	ova	peixe	
rolling pin	rolo da massa	utensílio/ instrumento/ aparelho	
rose syrup	xarope de rosas	xarope	
rosemary	alecrim/ rosmaninho	especiaria	
round/ top round	pojadouro	carne	vaca
roux	mistura de manteiga e farinha	molho	
ruby red grapefruit	toranja vermelha	fruta	
rump cap	picanha	carne	
rutabaga	rutabaga	legume	
rye	centeio	cereal	
saffron	açafraão	especiaria	

Inglês	Português	Categoria	Notas
sage	salva/ sálvia	especiaria	
sagebrush	artemísia	especiaria	
salsa verde	molho verde	molho	
salsify	cercefi	legume	
saltiness	salinidade	nome	
saucisson	salsichão	carne	
sausage	chouriço/ salsicha	carne	
savory/ savoury	saboroso	adjetivo	
savoy/ green cabbage	couve-lombarda	legume	
scallop	vieira	peixe	
schmaltz	<i>schmaltz</i>	gordura	gordura de ganso ou frango
scorch	queimar/ ressequir	verbo	

Inglês	Português	Categoria	Notas
scotch bonnet pepper	pimenta <i>scotch bonnet</i>	especiaria	
scrumptious	delicioso	adjetivo	
sea bass	robalo	peixe	
sea bream	dourada	peixe	
sea urchin	ouriço do mar	peixe	
seafood	marisco	peixe	
seafood seasoning	tempero para marisco	especiaria	
seep	penetrar/ infiltrar	verbo	
seltzer water	água com gás	bebida	
semolina flour	farinha de sêmola	farinha	
sesame oil	óleo de sésamo	condimento	
shallot	chalota	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
shellfish	crustáceos/ marisco/ moluscos	peixe	
shepherd's pie	empadão	prato	
sherry	xerez	bebida	
sherry cream sauce	molho de xerez e natas	molho	
sherry vinegar	vinagre de xerez	condimento	
shishito pepper	pimenta <i>shishito</i>	especiaria	
short dough/ short pastry/ shortcrust pastry	massa quebrada	massa	pastelaria
short rib(s)	acém com osso	carne	vaca
shortbread	bolachas amanteigadas	prato	
shortening	gordura vegetal	gordura	

Inglês	Português	Categoria	Notas
shred	triturar/ desfiar/ ralar	verbo	
shuck an oyster	abrir ostras	verbo	
sift	peneirar	verbo	
simmer	lume brando	expressão	
sinew	tendão	nome	
sip	gole	nome	
sirloin	vazia	carne	
skewer	espeto (espetada)	utensílio/ instrumento/ aparelho	
skillet	frigideira	utensílio/ instrumento/ aparelho	
skim off	retirar	verbo	
skipjack tuna	gaiado	peixe	
skirt steak	aba de vaca	carne	

Inglês	Português	Categoria	Notas
slab bacon	barriga (de porco) fumada	carne	
slather	espalhar	verbo	
slaw	salada	legume	
slicer	cortador	utensílio/ instrumento/ aparelho	
sliver	lasca	nome	
slotted spoon	escumadeira	utensílio/ instrumento/ aparelho	
slow cooker	panela <i>slow cooker</i>	utensílio/ instrumento/ aparelho	
slurry	espessante	nome	mistura de farinha e água (por ex.) para engrossar um molho
slushy	granizado	bebida	

Inglês	Português	Categoria	Notas
smoked paprika	colorau	especiaria	
snack	lanche/ snack	nome	
soak	absorver/ embeber/ mergulhar/ ensopar	verbo	
sorbet	sorvete	prato	
sour	ácido/ amargo/ azedo	adjetivo	
sour cherry	ginja	fruta	
sour cream	creme azedo	creme	
sour manioc starch	polvilho azedo	farinha	
sourdough bread	pão de fermentação natural	pão	
sous chef	assistente de cozinha	expressão	
sous-vide	a vácuo	expressão	
soy sauce	molho de soja	molho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
soybean oil	óleo de soja	condimento	
Spam	"Spam"	carne	carne enlatada
spanish/ yellow onion	cebola amarela	legume	
spiralize	espiralizar	verbo	
spiralizer	espiralizador	utensílio/ instrumento/ aparelho	
sponge cake	pão de ló	prato	
springform pan	forma desmontável	utensílio/ instrumento/ aparelho	
squid	lula	peixe	
Sriracha	<i>Sriracha</i>	molho	
stalk	talo	nome	
star anise	anis-estrelado	especiaria	
steakhouse	churrasqueira	nome	

Inglês	Português	Categoria	Notas
steep	mergulhar	verbo	
stick of butter	barra de manteiga	gordura	
stir fry	saltear	verbo	
stock	caldo	nome	
strain	coar/ escorrer	verbo	
strawberry huller	descaroçador de morangos	utensílio/ instrumento/ aparelho	
streusel	<i>streusel</i>	prato	sobremesa alemã
strip steak	bife da alcatra	carne	
sugar beet	beterraba sacarina	legume	
sugar cookies	bolachas de manteiga	prato	
sugar snaps/ sugar snap peas	ervilha-torta	legume	

Inglês	Português	Categoria	Notas
sugar syrup	calda de açúcar	açúcar	mais usado em pastelaria
sumac	sumagre	fruta	masculino
sun dried tomato	tomate desidratado	fruta	
sunflower seeds	sementes de girassol	semente	
supreme	gomo	nome	gomo de laranja
surf and turf	<i>surf and turf</i>	prato	
sweat (something)	refogar	verbo	
sweet	doce	adjetivo	
sweet bellpepper	pimento	legume	
sweet cream	creme doce	creme	
sweet-and-sour	agridoce	adjetivo	
swordfish	espadarte	peixe	

Inglês	Português	Categoria	Notas
syrup	calda/ xarope	nome	
tabbouleh	<i>tabbouleh</i>	prato	
tablespoon	colher de sopa	utensílio/ instrumento/ aparelho	
tagliolini	talharim	massa	
takeout	prontos-a-comer	expressão	
tallow	sebo	gordura	
tamarind paste	pasta de tamarindo	molho	
tang	sabor forte	expressão	
tarragon	estragão	especiaria	
tart	ácido/ amargo/ azedo	adjetivo	
tartar	bife tártaro	carne	
taste buds	papilas gustativas	expressão	

Inglês	Português	Categoria	Notas
teal	azul-petróleo	nome	
teapot	chaleira/ bule	utensílio/ instrumento/ aparelho	
teaspoon	colher de chá	utensílio/ instrumento/ aparelho	
tempering	dois líquidos com temperatura igual antes de se juntarem	expressão	
tenderness	macieza	adjetivo	
tequila	tequila	bebida	
Texas Rye	Texas Rye	bebida	whiskey
thaw out	descongelar	verbo	
thyme	tomilho	especiaria	
tip (piping bag)	bico (saco de pasteleiro)	utensílio/ instrumento/ aparelho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
to brown	caramelizar/ alourar	verbo	
to ladle	servir	verbo	servir com uma concha
toad-in-the-hole	<i>toad-in-the-hole</i>	prato	
toffee	caramelo	prato	
toffee pudding	pudim de caramelo	prato	
tomatillo	<i>tomatillo</i>	fruta	
tomato	tomate chucha	fruta	
tomato	tomate em rama	fruta	
tomato	tomate redondo	fruta	
tomato paste	concentrado de tomate	molho	
tomato sauce	molho de tomate	molho	
topping	conduto	nome	usado com pão

Inglês	Português	Categoria	Notas
tortilla	tortilha	pão	
tortilla press	prensa de tortilha	utensílio/ instrumento/ aparelho	
treats	guloseimas	nome	
tree trimmer	lenhador	nome	
tri tip	alcatra	carne	bisonte; borrego
Triple Sec	<i>Triple Sec</i>	bebida	
trout	truta	peixe	
tumeric	açafrão-da-índia	especiaria	
turbinado/ raw sugar	açúcar <i>turbinado</i>	açúcar	
turkey neck	pescoço de peru	carne	
turnip greens	folhas de nabo	legume	
turntable	prato giratório	utensílio/ instrumento/ aparelho	

Inglês	Português	Categoria	Notas
underappreciated	subvalorizado	adjetivo	
underrated	subestimado	adjetivo	
unmold	desenformar	verbo	
upscale	sofisticado/ fino	adjetivo	
vanilla bean	vagem de baunilha	planta	
vanilla extract	aroma de baunilha	xarope	
vegetable peeler	descascador	utensílio/ instrumento/ aparelho	
vegetable stock/ broth	caldo de legumes	especiaria	
vermouth	vermute	bebida	
Vidalia onion	cebola doce/ Vidalia	legume	
vinaigrette	vinagrete	molho	
walnut	nogueira	árvore	

Inglês	Português	Categoria	Notas
walnut	noz	fruta	
walnut oil	óleo de noz	condimento	
watercress	agrião	legume	
wax paper	papel encerado	utensílio/ instrumento/ aparelho	
wheat	trigo	cereal	
whey	soro	nome	
whimsical	extravagante/ excêntrico	adjetivo	
whipped cream gun	sifão de chantili	utensílio/ instrumento/ aparelho	
whipper	batedor de natas/ sifão de chantili	utensílio/ instrumento/ aparelho	
whipping cream	chantili	creme	

Inglês	Português	Categoria	Notas
whisk	vara de arames	utensílio/ instrumento/ aparelho	
white bread	pão de trigo	pão	
white cabbage	couve-branca	legume	
white grapefruit	toranja branca	fruta	
white onion	cebola branca	legume	
white sauce	molho bechamel	molho	
whiz	queijo <i>whiz</i>	queijo	
whole wheat	integral	cereal	
wild game	caça grossa	carne	
wild rice	arroz selvagem	arroz	
wilt	murchar/ amolecer	verbo	
wine	vinho	bebida	

Inglês	Português	Categoria	Notas
worcestershire sauce	molho <i>worcestershire</i>	molho	
yam	inhame	legume	
yardbird chicken	frango caseiro	carne	
yeast	fermento/ levedura	fungo	
yeast dough	massa levedada	massa	
yellow chili	pimenta amarela	especiaria	
zabaglione	zabaione	prato	
zamboni	nivelador de gelo	utensílio/ instrumento/ aparelho	
zucchini	curgete	legume	