



# DOMINIOS Y SUBDOMINIOS LÉXICOS EN EL SECTOR DE LA OLIVICULTURA: EL PROYECTO *OLEUM*

Dra. M. del Carmen Balbuena Torezano  
Universidad de Córdoba  
[mcbalbuena@uco.es](mailto:mcbalbuena@uco.es)



# ÓLEO & GRAFÍA:

Recurso término-ontológico multimodal  
para la comunicación especializada de la  
olivicultura y la elaiotecnia (OLEOGRAF)



# SOBRE EL PROYECTO

1/ ÓLEO & GRAFÍA es un recurso multimodal y multilingüe destinado a poner en valor el olivar, el AOVE y la aceituna de mesa que se producen en Andalucía, con especial incidencia en la producción de Córdoba y su provincia.

2/ Se trata de una forma de entender y comprender el mundo del olivar y sus derivados, mediante la combinación de imagen, texto y audio para acercar al gran público la realidad del sector oleícola y de la aceituna de mesa

3/ Esta información se distribuye y enlaza en el Centro Virtual de Interpretación ÓLEO & GRAFÍA creado a tal efecto, siguiendo los esquemas de Web Semántica (OWL), y transformando la mera información en conocimiento para el usuario.

4/ El proyecto persigue, además, promulgar valores de sostenibilidad y solidaridad, mediante el uso de nuevas tecnologías y espacios solidarios y educativos.



# SOBRE EL PROYECTO

 MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN

 Colaboración con  
la Unión Europea

 RED DE INVESTIGACIÓN

**Convocatoria 2022 - «Proyectos de Generación de Conocimiento»**  
Formato Memoria Científico-Técnica Proyectos Individuales

**AVISO IMPORTANTE** - La memoria no podrá exceder de 20 páginas. Para rellenar correctamente esta memoria, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria. Es obligatorio rellenarla en inglés si se solicita 100.000 € o más (en costes directos).

**IMPORTANT** – *The research proposal cannot exceed 20 pages. Instructions to fill this document are available in the website. If the project cost is equal or greater than 100.000 €, this document must be filled in English.*

**1. DATOS DEL PROYECTO. PROPOSAL DATA**

IP 1 (Nombre y apellidos. Name and surname): María del Carmen Balbuena Torezano  
IP 2 (Nombre y apellidos. Name and surname): Adrián Fuentes Luque

**TÍTULO DEL PROYECTO (ACRÓNIMO):** ÓLEO & GRAFÍA: Recurso término-ontológico multimodal para la comunicación especializada de la olivicultura y la elaiotecnia (OLEOGRAF)

**TITLE OF THE PROJECT (ACRONYM):** ÓLEO & GRAFÍA: *Multimodal term-ontological resource for the specialized communication of olive growing and elaiotecnics (OLEOGRAF)*





# ÓLeO & GRAfÍA

- 1/ Andalucía, mar de olivos
- 2/ Olivicultura
- 3/ Elaiotecnia
- 4/ Aceituna de mesa
- 5/ Cata y maridaje
- 6/ Las denominaciones de origen
- 7/ Oleoturismo.
- 8/ Internacionalización
- 9/ Oleosalud
- 10/ Aula del olivar
- 11/ Alevines y olivares
- 12/ Olivares solidarios
- 12/ Eventos, premios y distinciones
- 13/ OLEUM (AR, EN, ES, DE, FR, IT, ZH)**
- 14/ Enlaces de interés

# ÓLEO & GRAFÍA: OBJETIVOS

## GENERALES:

- Puesta en valor del olivar, el AOVE y la aceituna de mesa.
- Optimización y valor añadido para la comercialización: AOVE, aceituna de mesa, oleoturismo.
- Promoción.: aceite de oliva & aceituna ----> excelencia gastronómica / alimentación saludable.
- Difusión histórica, cultural y social de municipios olivareros y su biodiversidad.
- Internacionalización del patrimonio olivarero.

## ESPECÍFICOS:

- Creación de un corpus textual
- Inventario de relaciones conceptuales del evento [OLIVAR]: [\[Historia\]](#), [\[Fisiología\]](#), [\[Olivicultura\]](#), [\[Elaiotecnia\]](#), [\[Patrimonio\]](#), [\[Entamado\]](#), [\[Regulación\]](#) y [\[Oleoturismo\]](#).
- Creación de ontología (corpus textual, los términos candidatos a estudio y relaciones conceptuales)
- Especificación concisa y unívoca para las definiciones terminográficas.
- Diseño de macro- y micro-estructura de recurso término-ontográfico de nueva planta
- Creación del recurso término-ontográfico multilingüe y multimodal OLEUM (Open Science)





## FASE 1

### DISEÑO Y COMPILACIÓN DEL CORPUS TEXTUAL:

- Elaborado ad hoc, corpus paralelo y comparable
- Géneros y tipos textuales: normas comerciales; solicitudes de registro como DOP/IGP; métodos de prueba y análisis; métodos y normas de evaluación organoléptica; anuarios; guías para técnicas; guías de gestión de la calidad; directrices de almacenamiento; catálogos de variedades de olivo; guías gastronómicas; guías de salud; revistas especializadas; estudios científicos y académicos; estadísticas; contratos y subvenciones; formularios; textos normativos y jurídicos nacionales y europeos; informes sobre producción y estudios de mercado; redes sociales; web especializadas; folletos de oleoturismo; webs institucionales; presentaciones a congresos y reuniones científicas; documentos audiovisuales; etiquetas; documentos relativos a la exportación e importación; documentos museísticos; o documentos emanados de jornadas técnicas, entre otros.
- Representatividad: **ReCor** (Univ. Málaga)

## FASE 2

### IDENTIFICACIÓN, EXTRACCIÓN Y VALIDACIÓN TERMINOLÓGICA

- TermoStat Web 3.0
- Wordsmith's Tool 6.0
- AntConc o Sketch Engine. C
- Equivalencias en las lenguas meta. LO: español
- Combinaciones lingüísticas (LF Aligner)
- Patrones gramaticales
- Validación de términos candidatos a estudio (especialistas del sector y empresas agroalimentarias y oleícolas)



# FASE 3:

## ·ELABORACIÓN DE LA ONTOLOGÍA

- Inventario conceptual (clases) y relaciones taxonómicas (jerarquía de clases): [001 Historia], [002 Fisiología], [003 Olivicultura], [004 Elaiotecnia], [005 Patrimonio], [006 Entamado], [007 Regulación], [008 Oleoturismo].
- Relaciones conceptuales: subclase-de; parte-de; tipo-de; pertenece a; técnica-de; sabe-a; huele-a, sirve-para, etc.
- Establecimiento de instancias: Se completará la ontología con aquellos elementos que exemplificarán cada clase o relación.
- Establecimiento de axiomas: Se emplearán para describir determinadas relaciones cuando éstas no estén vinculadas por una relación taxonómica. Por ejemplo: "Si repilo y Bactrocera olea son de la clase [patología], entonces repilo no es subclase de Bactrocera olea". Estos dos conceptos no están vinculados jerárquicamente, pues mientras el repilo del olivo es una patología causada por un hongo, la Bactrocera olea es un insecto ("mosca del olivo"). Por tanto, aunque ambos son subclases del dominio [patología], pertenecen a subdominios distintos. En este caso, para que la ontología funcione adecuadamente, se ha de limitar o restringir la relación entre ambos mediante un axioma.



# FASE 3: EJEMPLO

[004 ELAIOTECNIA]

[0041Química]

[0042 Industria]

[00421Mquinaria]

[0043 Procesos]

[00431Recepción]

[00432 Lavado]

[00433 Molturación]

[00434 Extracción]

[00435 Presión]

[00436 Centrifugación]

[00437 Filtración]

[00438 Fases]

[0044 Productos]

[00441Aceites]

[0045 Subproductos]

[0046 Cata]

[00461 Características organolépticas]

[00462 Fase olfativa]

[00463 Fase gustativa]

[0047 Envasado y conservación]

[00471Envasado]

[00472 Etiquetado]

[00473 Almacenamiento]



# FASE 3: EJEMPLO

[005 PATRIMONIO]

[0051 Patrimonio oleícola]

[00511 Arquitectura]

[00512 Naturaleza]

[00513 Oleocultura]

[005131 Historia]

[005132 Fiestas]

[005133 Gastronomía]

[005134 Paremiología]

[005134 Artes]

[0051341 Literatura]

[0051342 Pintura]

[0051343 Cine]

[0051344 Otras manifestaciones artísticas]



# FASE 4: FICHA ONTOTERMINOGRÁFICA

Término (ES):		Validado:	
Autor de la ficha:		SI	NO
Categoría gramatical:			
Código de concepto:		Dominio:	Subdominio:
Equivalencias:			
Definición (ES):	Definiciones (TL):	EN:	
		FR:	
		DE:	
		IT:	
		AR:	
		ZH:	
Contexto (ES):	Contextos (TL):	EN:	
		FR:	
		DE:	
		IT:	
		AR:	
		ZH:	
Relación conceptual:	Superordinado:	Subordinado:	
Colocaciones:	ES:		
	EN:		
	FR:		
	DE:		
	IT:		
	ZH:		
Multimedia:			
Información adicional:			



## FASE 5:

**DISEÑO DEL RECURSO TÉRMINO-ONTOGRÁFICO *OLEUM*.** Una vez completada la ontología y las fichas término-ontológicas, procederá la implantación del recurso multimedia y multilingüe online. Para ello, diseñaremos dos tipos de búsqueda, que permitan al usuario recuperar la información deseada:

a) Búsqueda semasiológica: búsqueda por orden alfabético, estableciendo grupos búsqueda A-C, D-F, G-I, J-L, M-O, P-R, S-V, V-X, Y-Z.

b) Búsqueda onomasiológica: Búsqueda por dominios y subdominios, o por relaciones conceptuales.



# RESULTADOS

004-ELAIOTECNIA	■
0041-Química	acidez / acidity ácido-linoleico / linoleic acid ácido-linolénico / linolenic acid ácido-oleico / oleic acid ácido-palmítico / palmitic acid ácidos grasos / fatty acids ácidos grasos esenciales / essential fatty acids ácidos grasos insaturados (AGI) / unsaturated fatty acids (UFAS) ácidos grasos libres / free fatty acids ácidos grasos monoinsaturados (AGM) / monounsaturated fatty acids (MUFAS) ácidos grasos poliinsaturados (AGP) / polyunsaturated fatty acids (PUFAS) ácidos grasos saturados (AGS) / saturated fatty acids (SFAS)
00411-Ácidos	
00412-Alcoholes	alcoholes alifáticos y triterpénicos / aliphatic and triterpenic alcohols β-caroteno / β-carotene
00413-Hidrocarburos	β-sitosterol / β-sitosterol escualeno / squalene
00414-Índices	índice de polifenoles / polyphenol index índice de tocoferoles / tocopherol index
0042-Industria	■
00421-Maquinaria	batidora / malaxator centrifuga vertical / vertical centrifuge decánter / decanter envasadora / bottling line molino de discos dentados / metal tooth grinder molino de empiedro / stone mill molino de martillos / hammer mill prensa hidráulica / hydraulic press tamiz vibratorio / vibrating sieve

0043-Procesos	■
00431-Recepción	partida / batch pesada / weighing recepción / reception tolva / storage chute troje / troje zona de recepción
00432-Lavado	agua de lavado / washing water agua de vegetación / vegetation water lavado / washing limpieza / cleaning
00433-Moliuración	pasta de aceituna / paste agotamiento / exhaustion extracción / extraction extracción en frío / cold extraction extracción parcial / partial extraction primera extracción / first extraction segunda extracción / second extraction sistema continuo / continuous system
00434-Extracción	capacho / pressing mat cargo / load prensado / pressing
00435-Prensado	batido / malaxation centrifugación / centrifugation sistema de dos fases / two-phase system sistema de tres fases / three-phase system sistema tradicional / traditional system tobera / nozzle
00436-Centrifugación	abrilantado / dehumidification / decantación manual / natural decanting filtración / filtration separación líquido-líquido / liquid-liquid separation separación sólido-líquido / solid-liquid separation tamizado / sieving
00437-Filtración	

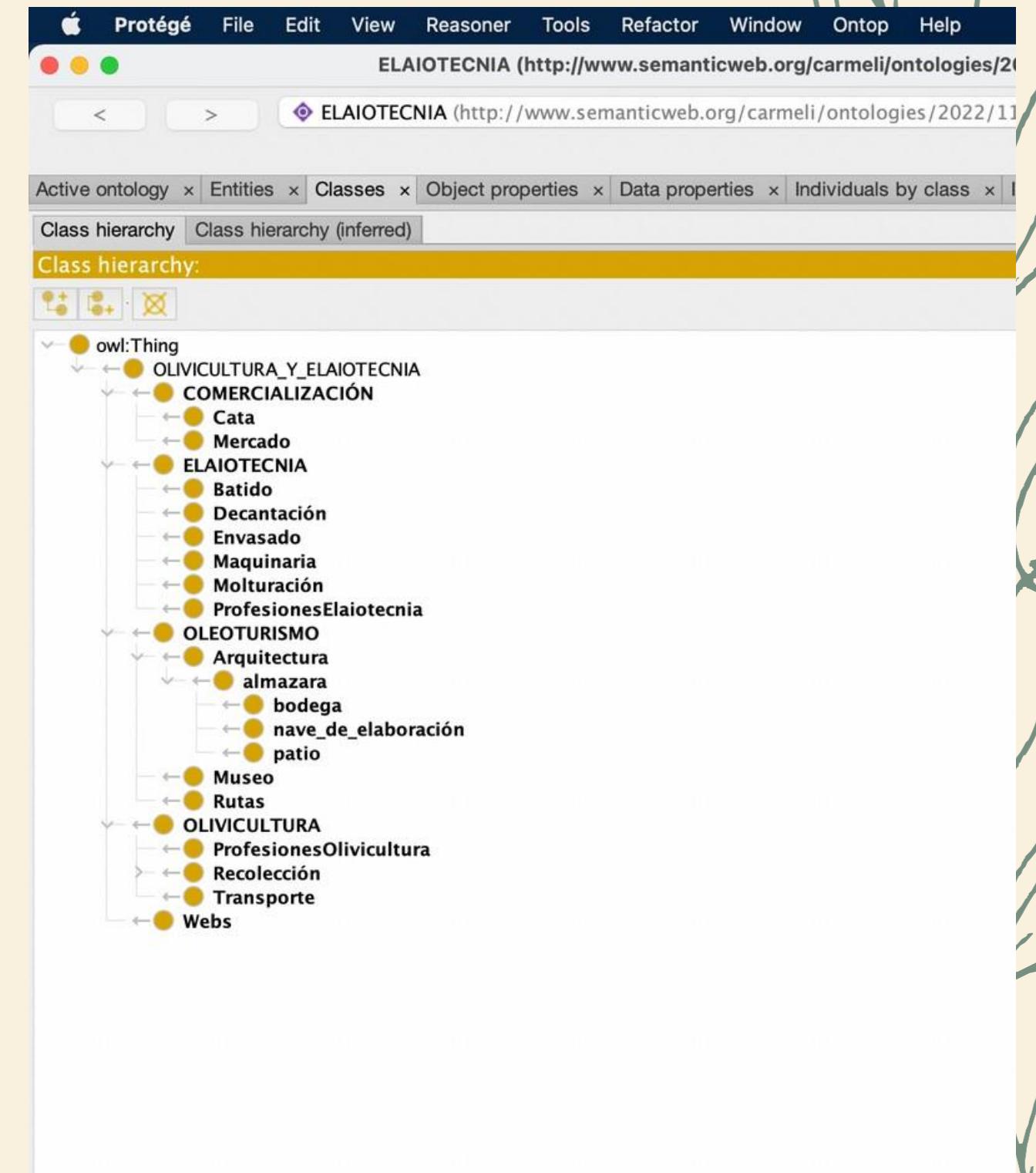
00438-Fases	fase acuosa / watery phase fase líquida / liquid phase fase oleosa / oily phase fase sólida / solid phase
0044-Productos	■
00441-Aceites	aceite / oil / aceite a granel / bulk oil / aceite convencional / conventional oil aceite de oliva / olive oil / Olivenöl aceite de oliva lampante / lampante olive oil / Lampantöl aceite de oliva refinado / refined olive oil / raffiniertes Olivenöl aceite de oliva virgen (AOV) / virgin olive oil (VOO) / natives Olivenöl aceite de oliva virgen extra (AOVE) / extra virgin olive oil (EVOO) / natives Olivenöl extra aceite de orujo de oliva / olive-residue oil / Oliventresteröl aceite de orujo de oliva crudo / crude olive-residue oil / rohes Oliventresteröl aceite de orujo de oliva refinado / refined olive-residue oil / raffiniertes Oliventresteröl aceite de primera extracción / first extraction oil aceite de segunda extracción / second extraction oil aceite ecológico / organic oil aceite en rama / unfiltered oil aceite monovarietal / single varietal oil
0045-Subproductos	alpechin / olive mill wastewater alpechinera / olive mill wastewater pond / tank alperujo / crushed olive pulp borras, turbios / fusty sediment, dregs orujillo / dried olive pulp orujo / pomace subproducto / by-product

0046-Cata	cata / tasting catador / taster panel de cata / tasting panel análisis sensorial / sensory analysis aromático / aromatic astringente / astringent atrojado / fusty sediment avinado / winery cuerpo / body equilibrio / balance estabilidad / stability propiedades organolépticas / organoleptic properties
00461-Características organolépticas	aroma / aroma / Aroma olor / smell amargo / bitter picante / pungent regusto / aftertaste
00462-Fase olfativa	
00463-Fase gustativa	
00464-Utensilios	vaso de cata / tasting glass
0047-Envasado-y-conservación	■
00471-Envasado	aceite envasado / bottled oil envasado / bottling envase / package
00472-Etiquetado	etiqueta / label / etiquetado / labelling / Kennzeichnung
00473-Almacenamiento	almacenamiento / storage / Lagerhaltung almacenamiento privado / private storage / private Lagerhaltung depósito / storage tank trujal / underground storage tank
0049-Alpechin	alpechinera (olive mill wastewater tank)
0050-Lampante	aceite de oliva lampante - AOL (lampante olive oil - AOL)



# OLEOTeRM

- 01 Establecimiento de dominios y subdominos en torno al olivar, el AOVE y la aceituna de mesa.
- 02 Creación de la ontología OLEOGRAF
- 03 Elaboración del glosario multilingüe (AR, EN, ES, DE, FR, IT, ZH)





# RETOS POR CONSEGUIR



## RETO 1

Acercamiento al gran público del mundo del olivar, el AOVE y la aceituna de mesa **SIN LIMITACIONES LINGÜÍSTICAS**



## RETO 4

Dinamizar el consumo del AOVE y de la aceituna de mesa



## RETO 2

Proyección internacional del sector



## RETO 5

Observatorio sobre el oleoturismo



## RETO 3

Contribución a la identidad de las poblaciones que trabajan el olivar y de la provincia de Córdoba en general



## RETO 6

Educación sobre producción sostenible y solidaria

# GRACIAS

M. Carmen Balbuena Torezano  
[mcbalbuena@uco.es](mailto:mcbalbuena@uco.es)