


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

A detailed line drawing of an olive branch with several elongated, pointed leaves and two round olives hanging from the stem. The drawing is positioned on the left side of the page.

ÓLEO & GRA F Í A :

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

A detailed line drawing of an olive branch with several elongated, pointed leaves and three round olives hanging from the stem. The drawing is positioned on the right side of the page.

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



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 elaiotechnics (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 el 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

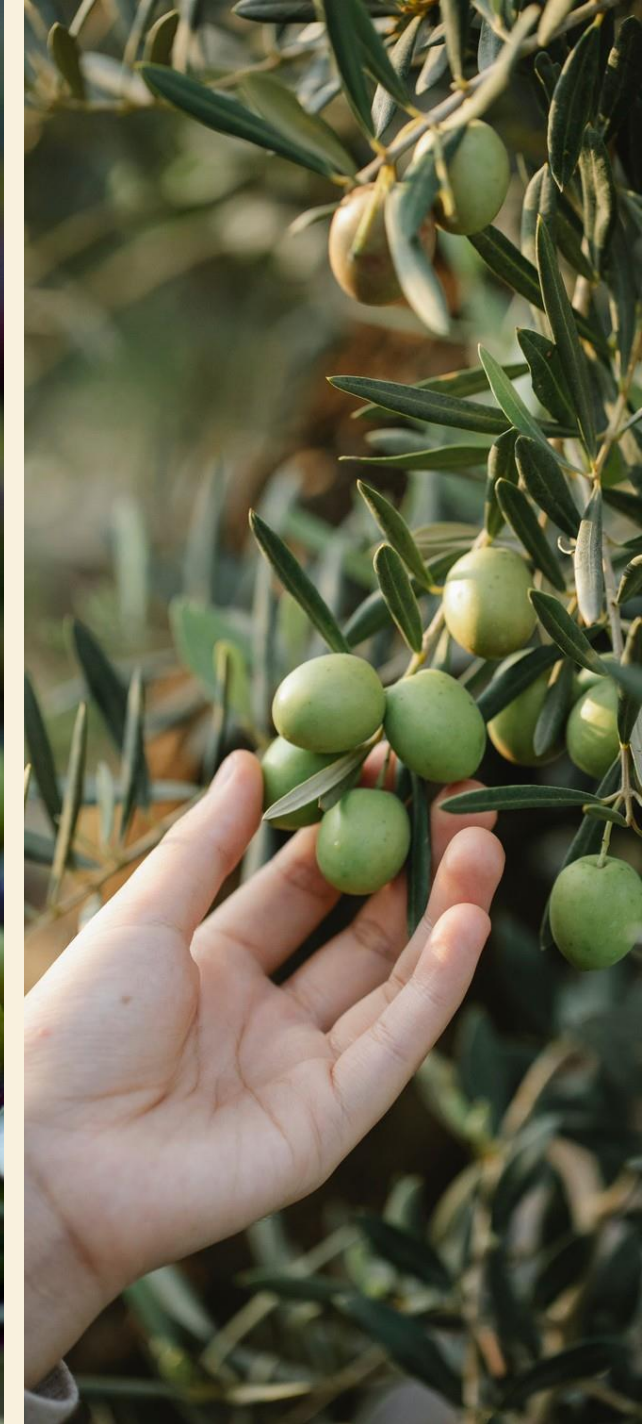
- TermoStat Web 3.0
- Wordsmith's Tool 6.0
- AntConc o Sketch Engine. C
- Equivalencias en las lenguas meta. LO: español
- Combinaciones lingüísticas (LF Aligner)
- Patrones gramaticales
- Validación de términos candidatos a estudio (especialistas del sector y empresas agroalimentarias y oleícolas)



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 ejemplificarán 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]

[0041 Química]

[0042 Industria]

[00421 Maquinaria]

[0043 Procesos]

[00431 Recepción]

[00432 Lavado]

[00433 Molturación]

[00434 Extracción]

[00435 Presión]

[00436 Centrifugación]

[00437 Filtración]

[00438 Fases]

[0044 Productos]

[00441 Aceites]

[0045 Subproductos]

[0046 Cata]

[00461 Características organolépticas]

[00462 Fase olfativa]

[00463 Fase gustativa]

[0047 Envasado y conservación]

[00471 Envasado]

[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]

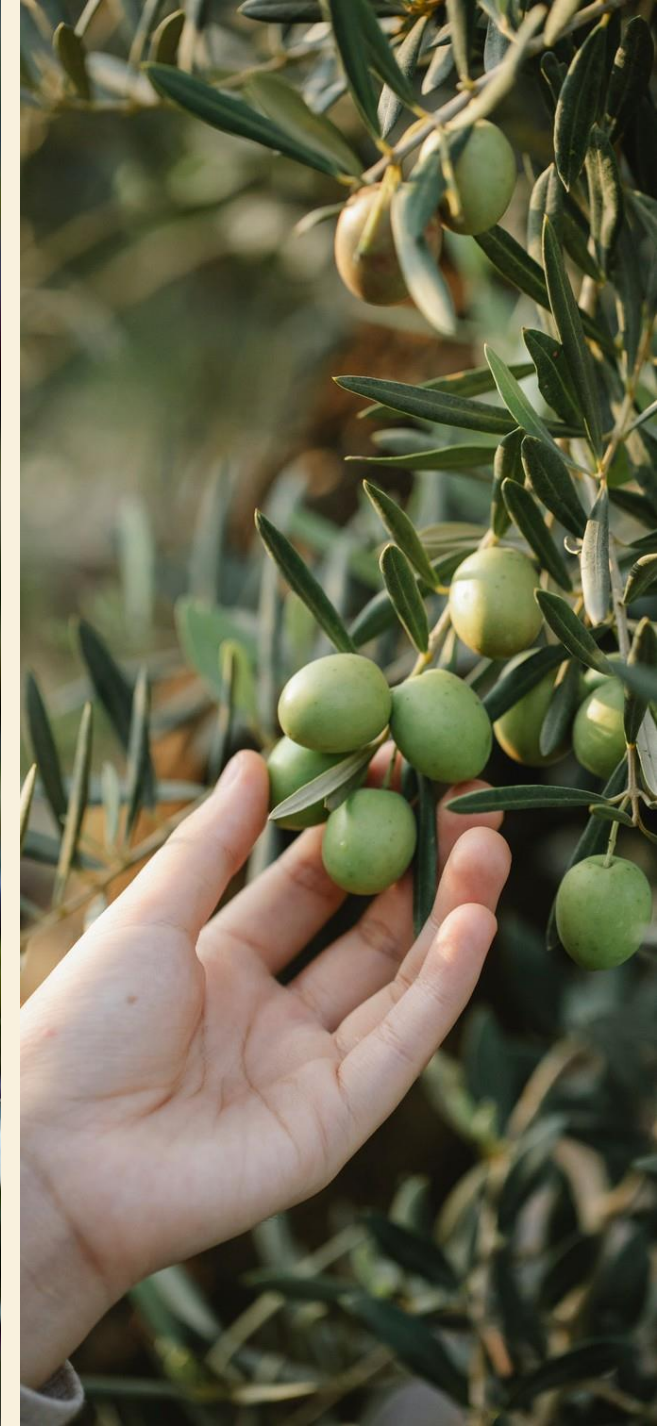
[005134 Artes]

[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.



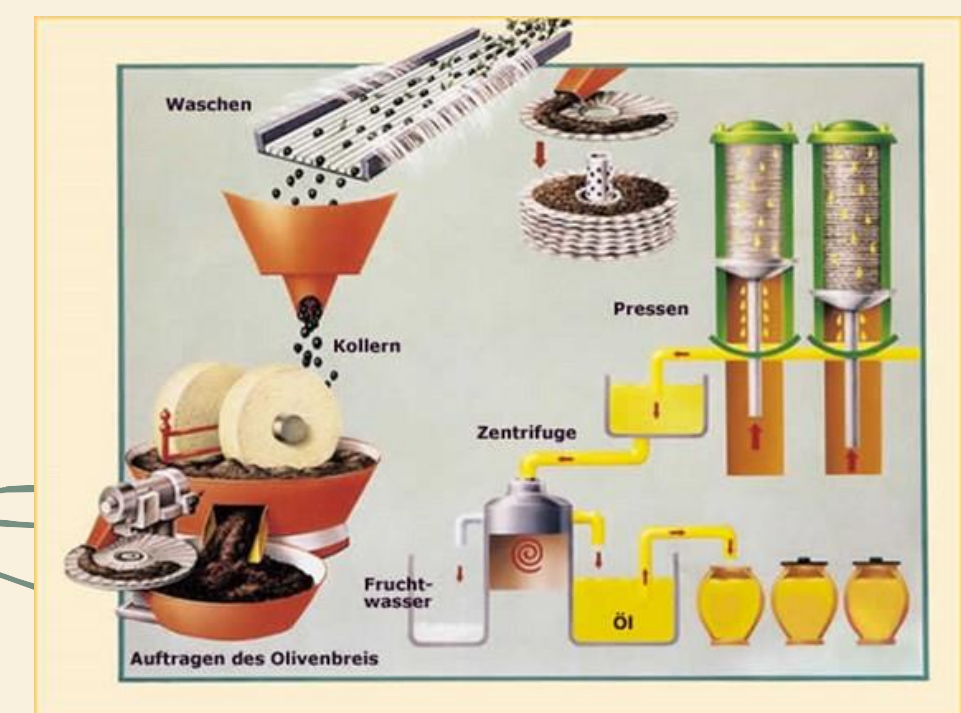
RESULTADOS

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)
00412-Alcoholes	alcoholes alifáticos y terpenicos / aliphatic and terpenic alcohols
00413-Hidrocarburos	β-caroteno / β-carotene
	β-sitosterol / β-sitosterol
	escualeno / squalene
00414-Índices	índice de polifenoles / polyphenol index
	índice de tocoferoles / tocopherol index
0042-Industria	
	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
00421-Maquinaria	

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

00438-Fases	fase acuosa / watery phase
	fase líquida / liquid phase
	fase oleosa / oily phase
	fase sólida / solid phase
0044-Productos	
	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
00441-Aceites	
	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 turbias / 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
	astrogente / astringent
	atrojado / fusty sediment
00461-Características organolépticas	
	avinado / winery
	cuerpo / body
	equilibrio / balance
	estabilidad / stability
	propiedades organolépticas / organoleptic properties
	aroma / aroma / Aroma
00462-Fase olfativa	
	olor / smell
00463-Fase gustativa	
	amargo / bitter
	picante / pungent
	regusto / aftertaste
00464-Utilidades	
	vaso de cata / tasting glass
0047-Envasado y conservación	
	aceite envasado / bottled oil
00471-Envasado	
	envasado / bottling
	envase / package
00472-Etiquetado	
	etiqueta / label
	etiquetado / labelling / Kennzeichnung
	almacenamiento / storage / Lagerhaltung
00473-Almacenamiento	
	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)

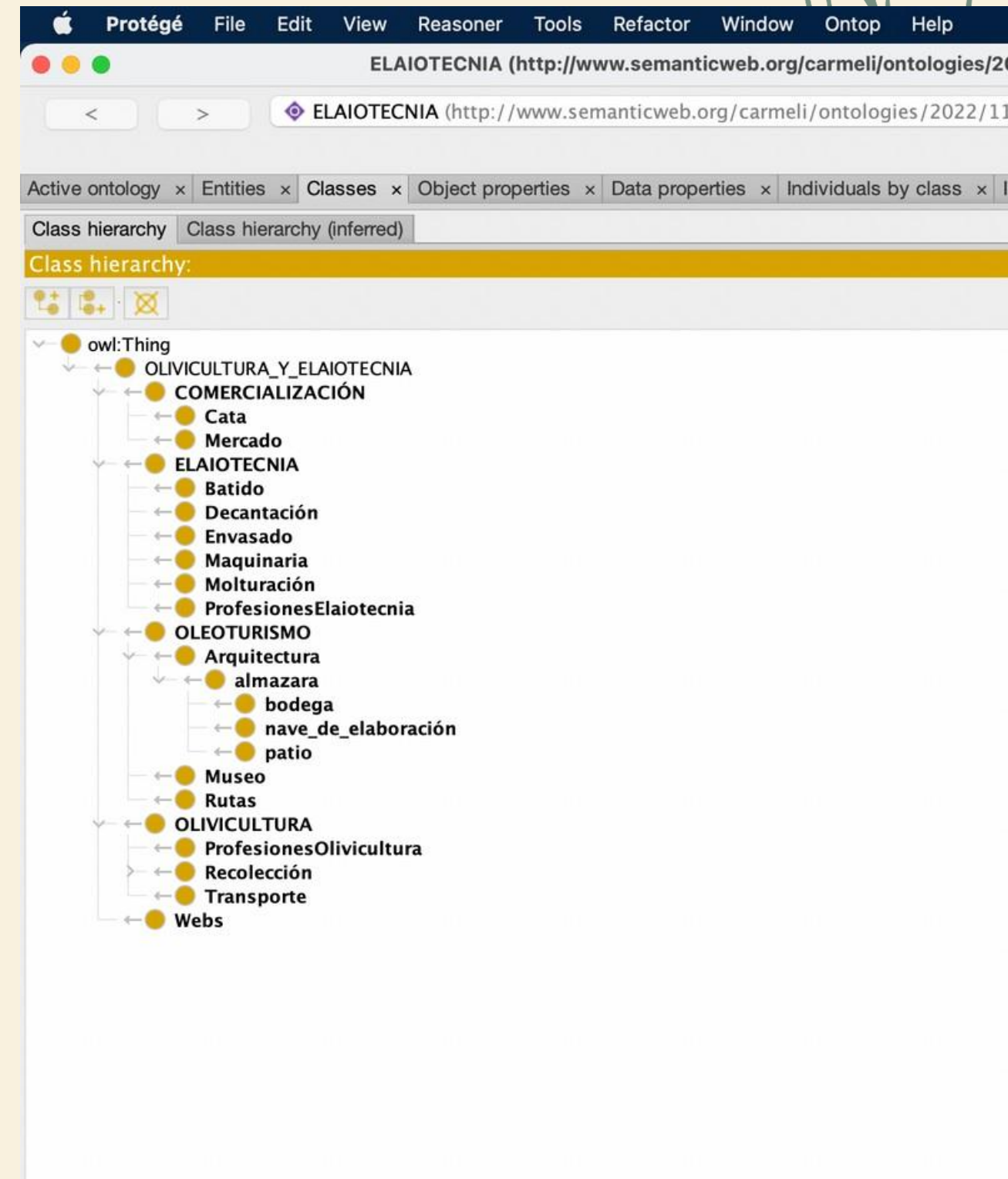


OLEOTeRM

01 Establecimiento de dominios y subdominios 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

IDinamizar 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