

La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques. Experiència docent en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

El setembre de 2014, amb el guiatge de Joan Roca, es va inaugurar el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, el primer grau interuniversitari de ciències gastronòmiques a l'Estat espanyol liderat per dues universitats públiques, la Universitat de Barcelona (mitjançant l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB i el Campus de l'Alimentació de Torribera) i la Universitat Politècnica de Catalunya (mitjançant l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona), amb la col·laboració de la Fundació Alícia. Aquesta iniciativa, juntament amb projectes com el BulliLab de Ferran Adrià i la Unitat UB-Bullipèdia (unitat de col·laboració entre la UB i el Bulli-Foundation durant el període 2012-2015), són mostres del procés d'academització que viu actualment la gastronomia. Aquest procés d'academització comporta necessàriament la fixació de la terminologia, és a dir, la definició i l'ús precís de les unitats lèxiques que designen les nocions pròpies d'aquest camp d'especialitat, tant si són pròpies del món culinari com si provenen d'altres àmbits d'especialitat (química, botànica, etc.). Tal com explica i exemplifica Mans (2008) amb el concepte *emulsió*, cal anar especialment en compte amb la terminologia quan el terme en qüestió també té usos no especialitzats, cosa molt freqüent en l'àmbit de la cuina.

Per tal d'avançar en la fixació de la terminologia gastronòmica i per tal de treballar perquè els futurs professionals prenguin consciència d'aquesta necessitat, els estudiants de tercer curs del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, en el marc de l'assignatura on es tracta la gestió del coneixement gastronò-



Pols d'oli

mic (Vila, 2016) i en col·laboració amb els Serveis Lingüístics de la UB, han rebut formació i han dut a terme activitats sobre aquestes qüestions. En concret, se'ls han mostrat les principals eines de consulta de la terminologia del seu àmbit (diccionaris, vocabularis i bases de dades) i estratègies per cercar informació fiable a Internet sobre nocions relatives a la gastronomia. A continuació, amb el suport d'Amical Wikimedia, han fet un treball pràctic consistent a redactar articles per a la Viquipèdia sobre conceptes gastronòmics. S'han treballat un total de catorze termes que són elaboracions d'oli d'oliva texturitzat: *aire d'oli*, *crema d'oli*, *crispetes d'oli*, *destil·lat d'oli*, *encapsulació d'oli*, *escuma d'oli*, *flam d'oli*, *gelatina d'oli*, *maionesa d'oli*, *mantega d'oli*, *mel d'oli*, *núvol d'oli*, *pols d'oli* i *sopa d'oli*.

Cada article conté una definició del terme, informacions de tipus enciclopèdic i indicació de les fonts a partir de les quals s'ha obtingut aquesta informació. La incorporació d'aquesta activitat també en el pla docent de l'assignatura dedicada a l'experimentació culinària ha estat fonamental per ajudar els estudiants en la recopilació i conceptualització de la informació i ha fet possible l'elaboració dels productes en una pràctica al laboratori que els ha permès obtenir-ne imatges originals per publicar a la Viquipèdia. La definició del terme ha estat la part nuclear del treball terminològic, ja que els ha permès explicar un terme poc fixat encara amb l'ajuda dels termes que s'hi relacionen conceptualment. La definició és l'expressió lingüística d'aquestes relacions entre termes i, per tant, el que ens permet situar el terme defi-

La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques

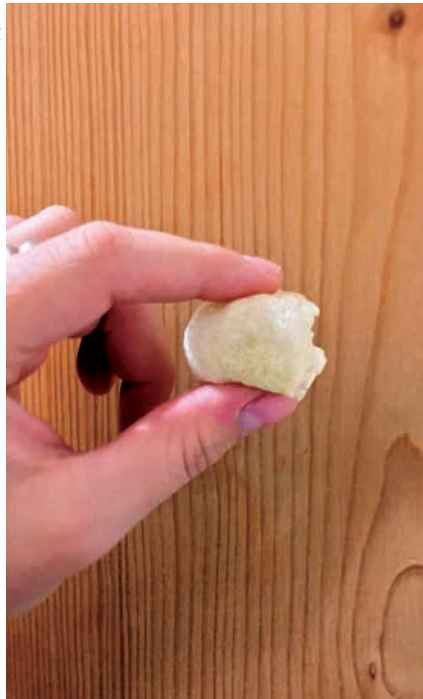
MARTA VILA RIGAT, AXEL BIDON-CHANAL BADIA I ÀNGELS EGEA PUIGVENTÓS



Mel d'oli

nit en el mapa conceptual de manera precisa.

Als estudiants també se'ls ha demanat que, per a cada terme, en determinin les variants i equivalents (català,



Núvol d'oli

castellà, anglès i francès). El resultat d'aquest treball ha servit per crear un nou recurs per a Oilab, lloc web de l'empresa Oilmotion dedicat als olis en la gastronomia. A partir de

les denominacions recollides, s'ha creat un comptador de mencions d'aquests termes a Twitter (<http://www.oillab.info/oil/olive-oil>) per tal de poder analitzar-ne la presència a les xarxes socials i, per extensió, la popularitat i l'ús que se'n fa.

Acostant els futurs professionals de la gastronomia al treball terminològic, se'ls descobreix una part del coneixement d'especialitat que no sempre es fa explícita, se'ls dona accés a les eines de consulta necessàries i, finalment, se'ls fa partícips de la tasca de dotar la gastronomia de la precisió terminològica que tota disciplina científica requereix.

MARTA VILA RIGAT

Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona

AXEL BIDON-CHANAL BADIA

Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona

ÀNGELS EGEA PUIGVENTÓS

Serveis Lingüístics. Universitat de Barcelona

Bibliografia

MANS, Claudi (2008). *La vaca esfèrica*. Barcelona: Rubes.

VILA, Marta (2016). «Casen el bonítol i el mango? Appetit i la gastronomia computacional». *Tot CETT*, núm. 32, p. 47-49.