

ÍNDICE NARRADO

CAPÍTULO 1

12

¿QUÉ ES UNA TAXONOMÍA?

• **Taxonomía: definición, resultados y ventajas**

Para qué sirve una taxonomía, qué aplicaciones tiene, en qué ámbitos tiene sentido establecerla o de qué nos sirve en la restauración gastronómica son algunas de las cuestiones a las que pretendemos dar respuesta y que sentarán las bases para el desarrollo de la taxonomía de los productos no elaborados.

La primera parte de este volumen se dedicará a la definición de los conceptos clave que se tratarán en él, como taxonomía, categorías, taxones y otros términos relacionados. Nuestro objetivo es poner en contexto al lector y entender los matices que los diferencian entre sí. También se valorarán las utilidades que puede tener una taxonomía en el desarrollo profesional o el estudio de una disciplina o sector, así como los beneficios que aporta a nivel laboral disponer de un sistema para la ordenación y categorización de los elementos constituyentes de la misma. Analizaremos asimismo sus posibles aplicaciones dentro y fuera del ámbito científico.

• **Aplicación de las taxonomías en el ámbito científico**

Tomaremos como referencia la taxonomía científica definida por Linneo y la emplearemos como punto de partida para un estudio más minucioso de este particular sistema de clasificación jerárquico. Puesto que la taxonomía linneana no es cerrada, no ha cesado de evolucionar con los avances de la ciencia desde su primer planteamiento. Las aportaciones derivadas de los estudios realizados por diversos científicos han supuesto el progreso de este sistema de categorización de las especies.

• **Darwin: la teoría de la evolución de las especies**

Desde que hace más de 4000 años fueran hallados los primeros vestigios de vida en la Tierra (en forma de unas pequeñas células que habitaban en el agua), se han producido grandiosos acontecimientos que han resultado en una gran diversificación biológica. Con el propósito de comprender y encontrar un sentido lógico a cómo se ha alcanzado esta diversidad han surgido diversas teorías y planteamientos. Entre ellos destaca la teoría de la evolución de Darwin, que propone la selección natural como la principal fuerza de la evolución, y el entorno como posibilitador del cambio. Las especies que hoy en día habitan en nuestro entorno son el resultado de cientos y miles de años de evolución. Por ello, aunque entre los diferentes grupos biológicos existen marcadas diferencias, propias de cada especie, también pueden observarse ciertos caracteres compartidos, herencia de un pasado en común.

• **Aplicaciones de las taxonomías en otros ámbitos y áreas del conocimiento no científicos**

Los sistemas de clasificación taxonómicos no son únicamente válidos para el estudio científico. En las últimas décadas se ha replanteado su definición para valorar su aplicación a otros ámbitos del conocimiento, no necesariamente relacionados con el ámbito científico o biológico. De este modo, se han comenzado a aplicar sistemas de clasificación jerárquicos tanto en educación como en aplicaciones informáticas y webs, e incluso en la gastronomía, observándose una mayor eficiencia en cuanto a la ordenación de los elementos de estudio.



CAPÍTULO 2

36

TAXONOMÍA DE LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS

• **¿Qué es la taxonomía de los productos no elaborados?**

Una vez establecidos los conceptos fundamentales, procederemos a la explicación y contextualización de la taxonomía de los productos no elaborados, en la que ha trabajado un equipo multidisciplinar formado por cocineros y científicos de diferentes áreas, otorgándole solidez y rigurosidad. Este sistema de clasificación surge de la aplicación de la metodología Sapiens al estudio de los productos empleados en la restauración gastronómica, tratados en el primer volumen de esta obra, empleando para ello más de noventa clasificaciones. El conjunto de la taxonomía se sustenta sobre tres criterios fundamentales: las características biológicas de los productos, la morfología que estos presentan y el estado de domesticación de las especies.

El objetivo de este trabajo y su finalidad principal es ofrecer una herramienta útil, coherente y práctica a los profesionales de la gastronomía para que puedan comprender de una manera más precisa los productos que emplean para desarrollar su actividad laboral. La idea de esta taxonomía es que su alcance sea universal, puesto que en ella tienen cabida todos los productos no elaborados, independientemente de su tipo o de su región de procedencia.

• **Características de esta taxonomía**

La estructura de esta taxonomía consiste en una clasificación jerarquizada que permite el estudio detallado de la morfología de los productos, desde sus partes más generales a las más concretas. Estos niveles jerárquicos —denominados niveles morfológicos— incluyen los productos según la parte a la que correspondan, creando así una estructura que ofrece una visión del producto más amplia y otorga un valor culinario a casi todas sus partes, no solo a las que se utilizan en la práctica cotidiana.

• **Decálogo de la taxonomía de los productos no elaborados**

Propondremos aquí una serie de ítems que recogen el conjunto de premisas básicas imprescindibles y describen los criterios fundamentales que rigen esta taxonomía para establecer así las condiciones que deben presentar los productos que se incluyen en ella, entre las que la primera y más significativa parte de establecer su validez para los productos no elaborados.

La multitud de productos que tienen cabida en una taxonomía es prácticamente inabarcable. Para plantear un objetivo razonable, nos hemos ceñido a agrupar los productos comestibles y con aplicación culinaria que son habituales en la gastronomía de Europa Occidental, marco geográfico que delimita nuestro estudio de la restauración gastronómica. En el momento de designar las categorías taxonómicas, hemos observado que existe una gran diversidad de nombres para referirse a cada parte morfológica de los productos en función de la denominación comercial y del lenguaje coloquial, y que varían según cada región, dificultando el consenso terminológico.

En el recorrido y búsqueda de los productos, cuando se llega a la categoría taxonómica final deseada, esta permite aplicar diferentes criterios para cada una de ellas y llegar a conocer sus características. Así, por ejemplo, para los frutos, los tallos o las hojas, observamos que los criterios disponibles varían, adecuándose a cada categoría.

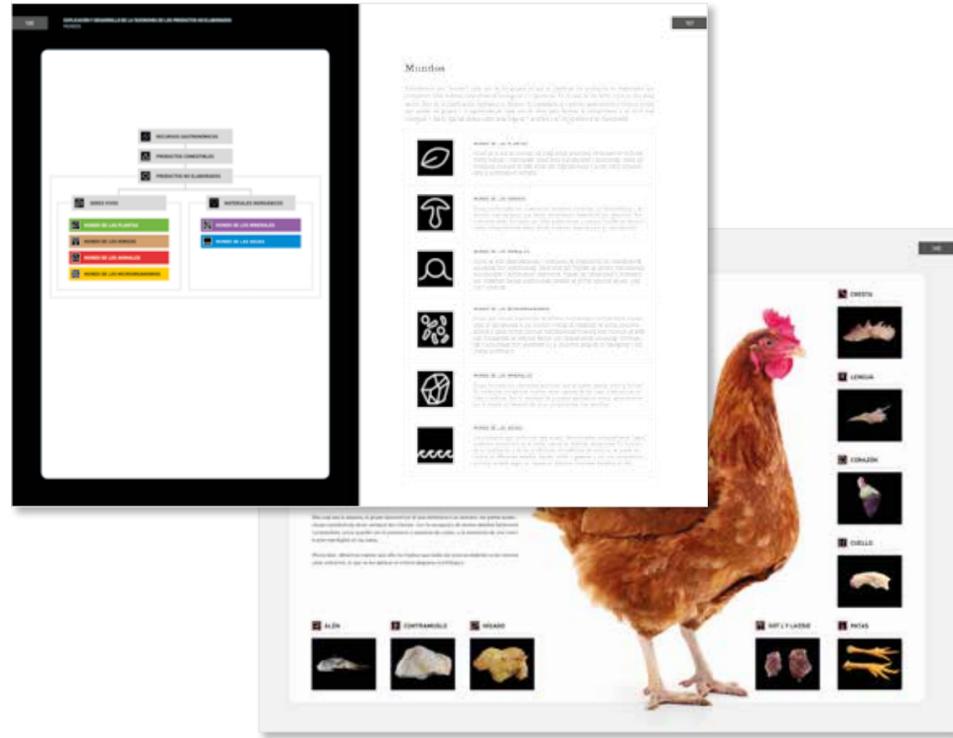
• **Límites de los productos no elaborados**

Al encarar la definición de la taxonomía y plantear los parámetros diferenciadores entre los productos no elaborados y los elaborados, hemos constatado lo difícil que resulta unificar criterios y equiparar todos los casos. Tras detectar que las líneas divisorias entre unos productos y otros no siempre están bien definidas, hemos desarrollado el concepto de los límites de los productos no elaborados, enfocado a abordar los casos más controvertidos.

• **Elementos gráficos que generan un código propio para comprender la taxonomía**

Uno de los elementos distintivos de la taxonomía de los productos no elaborados es la inclusión de un sistema de codificación mediante pictogramas y otros elementos gráficos, como logotipos y una correspondencia por colores, que permite situar cada categoría taxonómica en su lugar. Además, hace posible identificar algunas de las características definitorias de los productos, como, por ejemplo, el mundo al que pertenecen, si se trata de un producto habitual o si, por el contrario, su consumo no es tan cotidiano.

EXPLICACIÓN Y DESARROLLO DE LA TAXONOMÍA DE LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS



• **Comprender cómo funciona la taxonomía de los productos no elaborados**

En este capítulo explicaremos la estructura de esta taxonomía y el significado de cada uno de los criterios taxonómicos que se incluyen en ella. Para ello, realizaremos una división en dos grandes bloques.

La primera parte estará dedicada a los conceptos más generales, aplicables a todos los productos no elaborados, donde nos encontraremos, de partida, con la diferenciación entre los seres vivos y los materiales inorgánicos; cada uno de estos grupos contendrá un conjunto de mundos en los que se incluirán los productos con unas características comunes. Este criterio se desarrollará a partir de la clasificación de los reinos de los seres vivos, para lo cual haremos una adaptación libre, sin rigurosidad científica, que resultará en un modelo más simplificado y comprensible.

Los mundos tienen diversas subclasificaciones. Por un lado, el hábitat y/o el contexto que permite delimitar el entorno físico en que se desarrolla cada producto y, por otro, la domesticación, que concreta

si se trata de una especie silvestre o cultivada, o salvaje o criada. Para finalizar este bloque, definiremos el concepto de niveles morfológicos y el conjunto de niveles que puede llegar a tener un producto, lo que constituye la parte más significativa y la aportación más especial de la taxonomía.

Algunos criterios no han sido sencillos de contextualizar para el ámbito gastronómico y toda la diversidad de productos. Con el fin de facilitar su comprensión, se han incluido una serie de reflexiones anexas para explicar, por ejemplo, la relevancia de la domesticación sobre las características del producto o para hacer un estudio más detallado de la anatomía de ciertos organismos y saber así cómo se ha adaptado el criterio de los niveles morfológicos.

En el segundo bloque de este capítulo, más concreto y específico, describiremos de forma detallada e individual cada uno de los seis mundos que conforman la taxonomía, comenzando por el de las plantas y terminando por el de las aguas, y desgranaremos la información relativa a cada uno de ellos de manera ordenada y progresiva.

¡PERO ESTO NO ACABA AQUÍ! LA TAXONOMÍA PERMITE VOLVER A CLASIFICAR

• **Cuando llegamos al producto no elaborado deseado, este se puede volver a clasificar mediante otros criterios**

El último escalón de la taxonomía se alcanza con el criterio taxonómico más concreto, el más específico posible, que da acceso a un producto determinado que ha pasado los filtros taxonómicos establecidos. Entonces, una vez seleccionado el producto, la taxonomía ofrece la posibilidad de aplicar criterios de clasificación para poder disponer de información más detallada del mismo. En este caso, los criterios empleados no son taxonómicos, sino que se centran en analizar características enfocadas en el interés culinario del producto seleccionado, como su color, su textura, su tamaño... y que dependen de las diferentes variedades del mismo.

• **La taxonomía: una gran base de datos exclusiva de los productos no elaborados**

El conjunto de contenido que se incluye de forma ordenada en esta taxonomía posibilita la generación de una base de datos amplia de los productos no elaborados, que inicialmente estará delimitada a aquellos de uso más habitual en Occidente.

Esta taxonomía es una herramienta destinada al desarrollo del sector educativo y al progreso del trabajo de los profesionales de la restauración que conecta conocimiento para comprender el producto. Con ella se puede favorecer el desarrollo de las actividades propias de la restauración, siendo de gran importancia para todos los actores implicados en los diferentes procesos. Desde el sistema de pedidos y compras, pasando por el marketing y la comunicación, resulta fundamental para el desarrollo del proceso de reproducción así como para el fomento de la creatividad y la innovación. Y es que, en realidad, esta taxonomía es una herramienta de gran utilidad para ordenar el conocimiento con criterios fundamentales, consolidar un léxico consensuado y mejorar la comprensión y la eficiencia en el estudio relacionado con los productos.

