



QUÉ ES SAPIENS Y BULLIPEDIA

En esta primera parte del libro se exponen los principios fundamentales de Sapiens, la metodología de trabajo que hemos utilizado para el desarrollo de esta obra y el de las que le sucederán. Seguidamente se presenta la enciclopedia gastronómica de la Bullipedia y el conjunto de proyectos y formatos que la conforman, entre los que se encuentran los productos no elaborados, objeto de este libro.

INTRODUCCIÓN AL PROYECTO DE PRODUCTOS

El objetivo del proyecto *Productos gastronómicos comestibles*, que forma parte y se enmarca en la colección de libros de la Bullipedia, es ofrecer una herramienta útil para todo el público relacionado con la gastronomía. Disponer de ella supone poder aumentar el conocimiento y desvelar conceptos sobre los productos mediante un detallado análisis realizado desde diferentes enfoques. Su finalidad última es servir como recurso en la restauración gastronómica y, más concretamente, participar del desarrollo de la oferta gastronómica.

Las primeras páginas de esta obra sirven para contextualizar el significado de conceptos como «recurso gastronómico», «producto», «producto gastronómico» o «producto gastronómico comestible», entre otros, como elementos de la restauración gastronómica. Tal como se plantea desde la taxonomía de Sapiens, nos centraremos en el último de estos conceptos, el «producto gastronómico comestible», pues en él se



incluyen los productos no elaborados y los elaborados, elementos principales que dan sentido a este proyecto. Tanto unos como otros estarán tratados de manera individual a lo largo de los siete volúmenes que lo componen.

Para llevar a cabo el estudio, el análisis, la descripción y la clasificación pormenorizados de estos

recursos gastronómicos, hemos trabajado sobre una serie de aspectos generales y específicos, pero también léxicos, semánticos y conceptuales, así como históricos, geopolíticos y clasificatorios, por citar algunos.

PREGUNTAS ALREDEDOR DEL PRODUCTO NO ELABORADO

¿POR QUÉ COMEMOS LOS PRODUCTOS QUE COMEMOS?

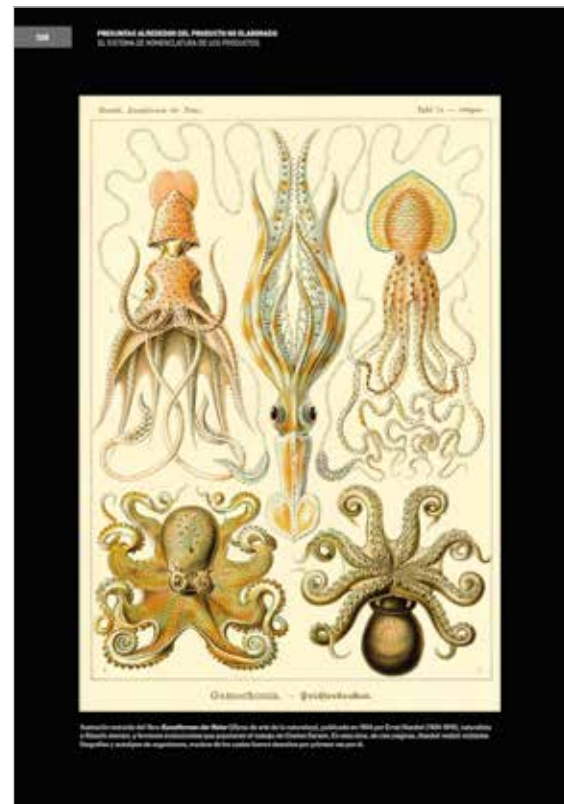
La alimentación del ser humano ha sido materia de estudio e interés en numerosas publicaciones. La variación en la dieta de los primeros homínidos y toda su evolución posterior —con la incorporación de nuevas fuentes energéticas han surgido nuevas formas de consumir los alimentos— han contribuido, entre otros muchos aspectos, al desarrollo del ser humano. Por ello, podemos decir que la función original y más significativa de los productos durante millones de años ha sido la de ejercer como sustento nutricional y «alimento» de la especie humana. Sin embargo, nuestra pretensión es otorgar una nueva función a los productos, entendiéndolos como un recurso para el restaurante gastronómico, sin abandonar su significado original, pero confiriéndoles una interpretación diferente.

La elección de los productos que conforman nuestra dieta, preferencias alimenticias y usos que se les quiere dar está condicionada por factores de tipo biológico, sociocultural, hedónico, pero también por la propia composición del producto.

UN MAR DE INCÓGNITAS EN ESPERA DE RESPUESTAS

¿Qué diferencia hay entre una planta y una hierba? ¿Qué es el arroz, un cereal o una semilla? ¿Todos los cereales son semillas? ¿Qué es un producto fresco? ¿Y uno crudo?

Estos son solo algunos ejemplos del tipo de interrogantes que trataremos de resolver. Son consideraciones que muchas veces damos por sentadas y que al ser observadas más allá de la obviedad que parece rodearlas, nos permiten encontrar curiosidades que evidencian el desconocimiento que existe en torno a las mismas. Comprender el fenómeno de los productos no elaborados de una forma holística implica trascender el ámbito de las necesidades más inmediatas para situar todas las cuestiones en un plano de igualdad. Desde esta perspectiva, para poder encontrar y emplear un sustituto de un producto, puede resultar tan útil saber la esencia de un producto como analizar los sistemas de nomenclatura o conocer el papel que desempeña en el sistema de funcionamiento del restaurante.



Page from a book titled 'LA NOMENCLATURA CIENTÍFICA VERSUS EL LENGUAJE COLOQUIAL'. It discusses the relationship between scientific nomenclature and colloquial language, using examples like 'pulpo' and 'calamar' to illustrate how scientific classification differs from everyday usage. It includes a small image of a bird and some vegetables.



Pages from a book titled 'DECÁLOGO DE LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS'. The pages contain text and images related to food products. One page lists 'PRODUCTOS QUE NO CUMPLEN LOS REQUISITOS DEL DECÁLOGO DE LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS' and includes images of various food items like nuts, grains, and oils. Another page shows a list of items with small images of each, such as a tomato, a piece of bread, and a jar of jam.

DECÁLOGO DE LOS PRODUCTOS NO ELABORADOS

Una vez sometida a escrutinio la materia e identificadas algunas de las singularidades de nuestro objeto de estudio, determinaremos los «fundamentos», las características esenciales que definen un producto no elaborado como tal.

Con este propósito, proponemos un «decálogo» —o conjunto de reglas básicas— que nos ayudará a determinar las condiciones indispensables que deben darse para el reconocimiento de este tipo de recursos gastronómicos. Asimismo, exploraremos los márgenes, la frontera que delimita y separa a los «productos no elaborados» de los «productos elaborados».

EL LENGUAJE Y LA CAPACIDAD DE COMUNICAR

El estudio de los productos no elaborados no está exento de controversias lingüísticas, de ahí que sea indispensable fijar una serie de cuestiones relacionadas con este ámbito y que hacen referencia a la comunicación en general.

La diversidad de lenguas o las dispares nomenclaturas utilizadas en los distintos sectores son algunas de las problemáticas que debemos abordar si queremos llevar a cabo un análisis pormenorizado del papel de los productos no elaborados en la restauración gastronómica.

Es importante comprender que, en la actualidad, sigue sin existir una terminología culinaria que forme parte del ideario colectivo y esté aceptada de manera general. Esta situación se replica entre los profesionales del sector, incluso si pertenecen al mismo dominio lingüístico, es decir, en los casos en los que comparten el conocimiento de un idioma común.

EL SISTEMA DE NOMENCLATURA DE LOS PRODUCTOS

En este apartado abordaremos las ventajas de los sistemas terminológicos estandarizados a partir del análisis de la llamada «nomenclatura binominal» de los organismos vivos, un mecanismo desarrollado y empleado en el ámbito científico que permite catalogar con precisión los diversos elementos y «hablar un mismo lenguaje», favoreciendo una comunicación eficaz y concreta.

¿CÓMO DESIGNAR LOS PRODUCTOS? LA TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA

Descifrar y comparar la terminología utilizada en gastronomía permite reconocer las limitaciones que esta presenta, frente a la nomenclatura científica, y es que el uso de convenciones coloquiales conlleva una gran falta de rigor.

COMPRENDER LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS CLASIFICACIONES

¿QUÉ ES CLASIFICAR?

En primer lugar, y como tarea preliminar, llevaremos a cabo un análisis del significado de algunos de los términos básicos que se presentan de forma recurrente en las páginas sucesivas. Para ello, aportaremos sus definiciones, acotándolas al contexto de la restauración gastronómica.

RESULTADO DE CLASIFICAR: CLASES, CATEGORÍAS Y TIPOS

Al clasificar se obtienen una serie de resultados que permiten establecer la estructura y la definición de la clasificación que se lleva a cabo. Conocer estos elementos descriptores es interesante para lograr una mejor comprensión de los significados de las clasificaciones que planteamos para los productos no elaborados.

¿PARA QUÉ SIRVE CLASIFICAR?

Clasificar es uno de los parámetros esenciales para la aplicación de la metodología Sapiens a una materia de estudio. En nuestro caso, definir diferentes criterios para clasificar los productos no elaborados nos permite agruparlos de una manera ordenada. Entre las ventajas y aplicaciones que podemos obtener, encontramos la posibilidad de comprender mejor los atributos de los productos, de generar bases de datos específicas o favorecer la eficiencia del funcionamiento del restaurante, entre otras.

CÓMO CLASIFICAR LOS PRODUCTOS DESDE DISTINTAS PERSPECTIVAS

Como hemos adelantado en la introducción a este bloque, antes de emitir criterios de clasificación para los productos no elaborados, llevaremos a cabo un repaso de las diversas propuestas de agrupación genérica vinculadas a distintas disciplinas.

Comenzaremos por las enmarcadas en el ámbito científico, que han servido para la clasificación de los seres vivos —plantas, animales y microorganismos, principalmente— y de los materiales inorgánicos.

¿CÓMO SE HAN CLASIFICADO LOS PRODUCTOS EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO?

Para terminar este bloque, se analizarán las clasificaciones realizadas en el ámbito de la gastronomía. En este caso se emplearán los mecanismos de ordenación que quedan recogidos en los índices de algunas de las obras literarias de temática gastronómica más relevantes de la historia. El análisis de estas alternativas, planteadas por autores de distintas épocas del arte culinario, nos servirá de entrada al siguiente apartado. Dicho análisis se completará haciendo alusión a algunos de los planes de estudios sobre gastronomía, para observar la forma en que estos abordan y categorizan los productos gastronómicos.



CLASIFICACIONES Y CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

MÚLTIPLES CLASIFICACIONES, UN MISMO OBJETIVO: COMPRENDER EL PROYECTO

Una vez extraídas las conclusiones del estudio sobre las clasificaciones de productos, propondremos un conjunto de clasificaciones ideadas para los productos no elaborados, criterios de diversa índole que se agruparán en dos bloques, uno más general y otro más específico, para los productos de cada mundo. El primer bloque

se subdividirá, a su vez, en otros grupos según la temática que presenten en común, criterios biológicos, químicos, relacionados con la producción, etc. El propósito de estas clasificaciones es aportar información de interés sobre el producto que favorezca su comprensión de cara a su posterior aplicación culinaria.

APLICACIÓN DE LAS CLASIFICACIONES

LA HETEROGENEIDAD DE LOS PRODUCTOS DIFICULTA SU CLASIFICACIÓN

De entre todas las clasificaciones planteadas en el capítulo anterior, algunas presentan mayor relevancia, en el sentido de que permiten comprender el producto y valorar sus posibles aplicaciones culinarias: la morfología, el estado de maduración, el tamaño o la variedad son algunos de estos criterios fundamentales. Los usos culinarios que puede tener un producto estarán condicionados, en gran medida, por alguno de estos factores, de ahí la importancia de disponer de esta información específica, que favorecerá la planificación del proceso culinario en un restaurante.

El empleo de diversos criterios nos permitirá proponer múltiples maneras de clasificar los productos y disponer de una perspectiva amplia sobre esta realidad. Puesto que los criterios de clasificación son numerosos, se han agrupado en dos grandes bloques: en el primero se abordarán mecanismos de agrupación más genéricos, aplicables a todos los productos no elaborados, que se han subdividido en

otros grupos más pequeños para ordenar los criterios de clasificación según la temática dada; y, en el segundo, se incluyen clasificaciones específicas para los productos según el mundo al que pertenezcan. Todas las clasificaciones se han seleccionado para que aporten información sobre el producto y se pueda comprender y conocer mejor, obteniendo así una aplicación culinaria más satisfactoria.

¿QUÉ APLICACIONES TIENEN LAS CLASIFICACIONES DESCRITAS ANTERIORMENTE?

A modo de conclusión y para finalizar esta obra, proponemos un ejercicio que nos permitirá poner en práctica las clasificaciones descritas. Para su desarrollo hemos elegido el tomate montera, que nos servirá de ejemplo para valorar en qué medida dichas clasificaciones son útiles, tienen sentido y aportan valor a la gastronomía. A su vez, todo este sistema clasificatorio será un complemento de las fichas descriptivas de los productos.

