



Armonía del color: aplicación en la presentación de platillos de la lista "The World's 50 best restaurants"

Color harmony: application in the presentation of dishes from the list "The World's 50 best restaurants"

Harmonia de cores: aplicação na apresentação de pratos da lista "Os 50 melhores restaurantes do mundo"

Carolina Herrera ^I

giselle.herrera@epoch.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-2632-7426>

Damián Pazmiño ^{III}

mpazmino.mba@uisek.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-3953-7046>

Correspondencia: giselle.herrera@epoch.edu.ec

Ciencias de la Salud
Artículo de Investigación

***Recibido:** 04 de enero de 2022 ***Aceptado:** 31 de enero de 2022 * **Publicado:** 21 de febrero de 2022

- I. Máster Universitario en Innovación en la Gestión turística especialidad: gestión del Patrimonio culinario y gastronómico, Universitat de Barcelona, España, Docente investigadora, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- II. Magíster en Administración de Negocios (MBA), Universidad Particular Internacional SEK, Quito-Ecuador. Investigador independiente

Resumen

La aplicación y uso de colores con sus respectivas normas, no es de uso exclusivo de las artes, sino que también pueden ser aplicadas dentro de la gastronomía, el presente trabajo muestra el análisis al que fueron sometidos cinco platos de los mejores restaurantes del mundo, en el cual, por medio de una investigación de carácter descriptiva con un enfoque documental, mostró la utilidad de la aplicación de la normativa de colores dentro de platillos. Como resultado, el presente estudio permitió establecer que la rueda cromática de Itten puede ser una herramienta enriquecedora en la presentación y composición de preparaciones gastronómicas, aunque para su aplicación es necesaria cierta noción de estudio previo sobre los colores.

Palabras claves: Color; gastronomía; arte; emplatado; reglas cromáticas.

Abstract

The application and use of colors with their respective standards, is not for the exclusive use of the arts, but can also be applied within gastronomy, the present work shows the analysis to which five dishes of the best restaurants in the world were subjected, in which, through descriptive research with a documentary approach, showed the usefulness of the application of the color regulations within cymbals. As a result, the present study allowed to establish that the Chromatic Wheel of Itten can be an enriching tool in the presentation and composition of gastronomic preparations, although for its application a certain notion of previous study on colors is necessary.

Key words: Color; gastronomy; art; plating; chromatic rules.

Resumo

A aplicação e uso de cores com seus respectivos padrões, não é de uso exclusivo das artes, mas também pode ser aplicado dentro da gastronomia, o presente trabalho mostra a análise a que foram submetidos cinco pratos dos melhores restaurantes do mundo, em que, através de uma investigação descritiva com abordagem documental, mostrou a utilidade da aplicação do regulamento de cor nos pratos. Como resultado, o presente estudo permitiu constatar que a roda de cores de Itten pode ser uma ferramenta enriquecedora na apresentação e composição de preparações gastronômicas, embora seja necessária certa noção de estudo prévio das cores para sua aplicação.

Palavras-chave: Cor; gastronomia; arte; banhado; regras cromáticas.

Introducción

En verdad, no existe una sola definición del término color, pues hablar de él, significa abordar diversos ámbitos. Para la física, el color es una propiedad de la luz emitida por los objetos y sustancias; para la química, es una fórmula que representa una reacción de elementos, para la psicología y la filosofía, es un mecanismo portador de expresión, sensaciones y simbolismo, con su lenguaje y significado propio (García Navas, 2016).

En el campo de la alimentación, hablar del color también involucra un dinamismo de expresiones. En la nutrición, la utilización del color se aplica en el etiquetado de productos para captar la atención del consumidor, lo que implica menor tiempo para encontrar la información de macronutrientes y ayudar finalmente en el proceso de elección de un alimento (Cabrera De Armas, 2016). En el caso de las evaluaciones sensoriales de productos, el color se asocia al sabor, como por ejemplo el amarillo que se asocia al sabor dulce como el aroma a vainilla, el blanco a los sabores planos, agrios, y postres lácteos, mientras que el color negro se asocia con el sabor amargo (Rasines, 2019).

El color y los alimentos se encuentran íntimamente relacionados, tanto así que la industria alimentaria cada vez involucra sus esfuerzos para aplicarla de manera correcta en el mercado. La percepción del consumidor por colores naturales se asocia a compuestos sanos, seguros y de mayor calidad (García et al., 2010). El color envuelve, por tanto, la gastronomía. Esta área, estudia una totalidad de formas de preparar, cocinar y presentar los alimentos, de manipularlos higiénicamente y decorarlos, de fusionar sabores y aromas, de combinar ingredientes y diseñar recetas; es generalmente pronunciada como arte, argumentando que no solo se come para saciar el hambre, sino y, sobre todo, para degustar, para vivir una experiencia estética, para apreciar la creatividad, la capacidad artística y las habilidades del cocinero (Hernández Heredia et al., 2016). La apreciación de los alimentos involucra los sentidos y depende del gusto, de la creatividad y de la imaginación. Al mismo tiempo expresa la cultura de la región, las tradiciones y la diversidad permitiendo su difusión y apreciación (Hernández, Tamayo, Castro & Muñoz, 2007). Si asociamos a la gastronomía como arte, entonces se vincularía a ramas de estudio similares, como el diseño, la pintura e inclusive la arquitectura. El color, por lo tanto, es una de las percepciones inmediatas de la obra, pues llega a las personas a través de la visión, siendo una de las primeras cosas que se perciben y que tiene la capacidad de generar las primeras emociones que condicionarán el resto de las impresiones (Revueña, 2021).

En el caso de la comida, el color forma parte de las características organolépticas que influyen directamente en la elección o selección de los alimentos (Zaragoza, 2018). Una fruta con el color exacto de maduración insta a su ingesta y puede determinar incluso, el nivel de dulzura de este, convirtiéndose en un indicador de la calidad nutricional. En la gastronomía, el color se aplica para establecer si un alimento es óptimo al consumo o no, evidenciando señales de deterioro. Información escasa, sin embargo, se encuentra de la utilización del color dentro de la gastronomía relacionada como arte. Ya que el color resulta interdisciplinar (necesita de varias disciplinas para su comprensión integral) y multidisciplinar (se puede aplicar a varias disciplinas); la presente investigación buscó entender las reglas colorimétricas del diseño y hallar si las mismas pudieran ser aplicadas a la presentación de platos.

Metodología

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se tomó en cuenta el círculo cromático propuesto por (Itten, 1975), el cual se basa en el modelo denominado BRY (blue, red and yellow), que utiliza como colores primarios el azul, rojo y amarillo, mismos que sirven como base para la construcción de doce (12) colores que componen el círculo cromático. El objetivo de este artículo es evidenciar si las normas cromáticas, son ejecutadas dentro de los platos de los menús presentados por los chefs que figuran en la lista “*The World’s 50 Best restaurants*” (Reed, 2022) para realizar presentaciones armónicas. Se utilizó como ejemplo a los cinco primeros restaurantes: Noma (Dinamarca); Geranium (Dinamarca); Asador Etxebarri (España); Central (Perú) y Disfrutar (España); manejando un diseño de investigación de tipo descriptiva con un enfoque documental (Guevara et al., 2020). El estudio realizado empleó fuentes primarias de captación de información disponibles en la red, cuyo contenido fue actual y con disponibilidad dentro de revistas de carácter científico de alto impacto que reposan en bases de datos de libre acceso (Cruz, 2019). La investigación descriptiva permitió recopilar datos con la finalidad de probar hipótesis o responder a preguntas concernientes a la situación corriente de los sujetos de estudio, en el cual se determina o informa la manera de ser de los objetos. R. Gay 1996 citado en (Nicomendes, 2018).

Resultados y discusión

Se estudió la aplicación de cinco reglas cromáticas de diseño comparándolas con los platos de cinco restaurantes de la lista, uno por cada regla. Según las pautas de armonía, las relaciones de color permiten coordinar distintos valores para dar origen a una composición. Así, los complementarios son colores, que están opuestos en el círculo cromático. De acuerdo con la regla, un color primario siempre tiene un complementario secundario y viceversa. El restaurante Noma, nominado como el primero de la lista, aplica los colores complementarios en el plato “Rosa Mosqueta rellena con ciruela y grosella roja”, intensificando el naranja sobre un plato azul. Para la aplicación de la triada que consiste en seleccionar tres colores unilateralmente equidistantes en el círculo cromático, se puede observar dentro del plato nombrado “Verduras de invierno asadas al horno, yema de huevo ahumada y queso fundido Vesterhavs”, del restaurante Geranio, se utilizan los colores amarillo, morado y verde, para obtener como resultado, intensificar los colores dentro del plato por medio de la aplicación de la regla cromática.

En cuanto al uso de la regla denominada monocromática, en la cual los colores se componen de diferentes tonos o matices de un mismo color, se observa que el plato denominado “Anchoa asada con pan tostado” del restaurante español Asador Etxebarri, utilizando diferentes matices del color naranja, nos muestra como producto final una presentación simple pero atractiva.

Los análogos, son colores adyacentes que se encuentran próximos en el círculo cromático hasta el máximo de un tercio. Utilizando la regla, se comparó la utilización de la analogía con los platos elaborados del restaurante “Central”. Lima - Perú, cuarto de la lista, en la cual en el platillo “Erizo, mashua de los Andes y ollucos” aplica la regla de análogos consecutivos en violeta y naranja.

Finalmente, el restaurante Disfrutar, muestra en su plato “Remolacha helada con caviar” la aplicación de la norma conocida como complementarios extendidos.

Los platos analizados, se pueden observar en la tabla 1:

Tabla 1: Presentación de platos aplicando normas basadas en el color

Restaurante	Imagen	Descripción del plato	Fuente	Armonía de colores
Noma (Dinamarca)		Rosa Mosqueta rellena con ciruela y grosella roja	Página de instagram del restaurante	Complementarios
Geranio (Dinamarca)		Verduras de invierno asadas al horno, yema de huevo ahumada y queso fundido "Vesterhavs"	Página de Instagram del restaurante	Triada
Asador Etxebarri		Anchoa salada con pan tostado	Revista Luxeat	Monocromático
Central (Perú)		Erizo, mashua de los Andes y ollucos	Página de instagram del restaurante	Análogos
Restaurante Disfrutar		Remolacha helada con caviar	Revista Cata Mayor	Complementarios extendidos

Conclusiones

El presente estudio analizó cinco platillos de la lista “*The World's 50 Best Restaurants*” y permitió verificar la diferencia estética aplicada por cada uno de los chefs. A través de la investigación fue posible reconocer que las creaciones no solo son diferentes para cada restaurante, sino que revelan la esencia profesional de cada uno. Por tanto, los colores se aplican según el tipo de comida, la vajilla, los productos, los conocimientos propios del cocinero y el lugar en donde está situado el restaurante. El factor común de todos ellos, sin embargo, es la influencia de la aplicación del color en determinadas ocasiones.

Se observó que utilizar la rueda cromática de Itten podría ser una herramienta favorecedora a la hora de conseguir estructuras armónicas, tal como se aplica en el arte visual, pero no llega a ser indispensable para los chefs. La elección del color es compleja y la noción de armonía también lo es, en tanto que estudiar el color involucra conocer correctamente sus propiedades. Itten ya lo nombraba anteriormente, para que las armonías tengan éxito, es necesario que quienes lo apliquen tengan cierta sensibilidad por los colores, de lo contrario las armonías no llegan a ser válidas.

Se observó adicionalmente, que algunos platillos de los chefs no utilizan ninguna regla colorimétrica y que, sin embargo, los platos son reconocidos mundialmente. El estudio tiene ciertas limitaciones, en tanto se realizaron determinando únicamente fotografías más no el ambiente, la luz, el menaje o la mantelería del restaurante.

Se debe considerar que las personas buscan de la gastronomía una experiencia, en la cual están incluidas el ambiente, tiempos de espera, servicio al cliente y por supuesto la presentación y el sabor de los alimentos, es por lo que se debe considerar el análisis y estudio del color a la hora de servir alimentos con la finalidad de que los mismos complementen la experiencia que el cliente busca.

Referencias

1. Cabrera De Armas, M. (2016). La influencia del color en la percepción de saludable de alimentos. *Facultad de Psicología*. https://sifp.psico.edu.uy/sites/default/files/Trabajos finales/ Archivos/tfg_-_manuel_cabrera.pdf

2. Cruz, M. (2019). Fuentes de información Information Sources. *Publicación Semestral*, 8(15), 57–58. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/issue/archive>
3. García, M., Zapata, F., & González, M. (2010). INFLUENCIA “AMARILLA” EN LAS DINÁMICAS CREATIVAS DE LA POBLACIÓN DESPLAZADA EN BOGOTÁ. In *IX Congreso Nacional del Color* (p. 171).
4. García Navas, M. (2016). *El color como recurso expresivo: análisis de las series de televisión Mad Men y Breaking Bad*. <http://www.tdx.cat/handle/10803/385372>
5. Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Educational research methodologies (descriptive, experimental, participatory, and action research). *Revista Científica Mundo de La Investigación y El Conocimiento*, 3, 163–173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
6. Hernández Heredia, C., Tamayo Salcedo, A. L., Castro Ricalde, D., & Muñoz Muñoz, I. (2016). Main Culinary Trends in Scientific Journals Production of Ibero-American States. *CIENCIA Ergo-Sum*, 23(1), 76–84. <https://www.ssoar.info/ssoar/handle/document/46513>
7. Itten, J. (1975). (10) *El Arte del Color* (pp. 1–59).
8. Nicomendes, E. (2018). *Tipos de Investigación*. 1–4. https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=gskIDR8AAAAJ&pagesize=100&citation_for_view=gskIDR8AAAAJ:738O_yMBCRsC
9. Rasines, E. L. (2019). Bibliographical review on colours and their influence on sensory perception and emotional response. *Revista Espanola de Nutricion Comunitaria*, 25(1), 1–10.
10. Reed, W. (2022). *The World's 50 Best Restaurants 2018: the list in pictures*. <https://www.theworlds50best.com/stories/News/worlds-50-best-2018-list-in-pics.html>
11. Revuelta, M. (2021). Color y Arquitectura. Un análisis cromático de la arquitectura moderna y contemporánea. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
12. Zaragoza, U. de C. C. de la U. de. (2018). Alimentando los sentidos. *Enziende La Ciencia*.