



## RESUMEN

El presente ensayo enfoca la aplicación del concepto FOOD DESING a la gastronomía cuencana.

La gastronomía es un arte en donde se utilizan todos los sentidos, se conjugan las sensaciones y emociones que una persona puede tener al estar frente a un plato y degustarlo de tal manera, la presentación juega un papel tan importante como el sabor, así el montaje de los platos debe ser correcto y armonioso FOOD DESING, une el concepto de diseño y creación culinaria, en donde la técnica y la imaginación se fusionan para revalorizar los alimentos.

Los restaurantes sumergidos en la nueva tendencia de cocina de vanguardia y respetuosos de la cocina tradicional podrán valerse del contenido de este ensayo, para poder ofertar una carta diferente, innovadora con platos que cuenten con los diseños idóneos para una óptima presentación.

**Palabras claves:** Gastronomía, restaurantes, Food Design, montaje de platos, diseño, cocina de vanguardia.



## ABSTRACT

This essay focuses on the application of the DESING FOOD concept to the Cuenca cuisine.

Cooking is an art where all senses are used, it combines the sensations and emotions that a person may have while being in front of a plate and taste it, in which the presentation plays a role as important as the taste, that's why the assembly of dishes must be correct and harmonious. FOOD DESING connects the concept of design and culinary creation, where the technique and imagination merge to reestablish food.

The immersed restaurants in the new trend of cutting-edge cuisine, and respectful for the traditional cuisine may avail themselves of the contents of this document in order to offer a different menu, with innovative dishes that count with suitable designs for their optimal presentation

**Keywords:** food, restaurants, food design, mounting plates, design, cutting-edge cuisine.



## ÍNDICE

Resumen/Palabras claves.....	1
Abstract/Key words.....	2
Autoría.....	8
Dedicatoria.....	10
Agradecimiento.....	11
Introducción.....	12

### SECCIÓN 1

#### Concepto de FoodDesign.

1.1 Elementos de la composición.....	13
1.1.1 Punto, Plano.....	20
1.1.2 Línea, Volumen.....	34
1.2 Normas de Presentación y Montajes de Platos.....	38
1.2.1 Montaje tradicional, Montaje no tradicional.....	41
1.2.2 Montaje estructurado, Montaje Disperso .....	43

### SECCIÓN 2

#### Descripción de Equilibrio, Unidad, Punto focal y flujo (E.U.P.F.)

2.1 Equilibrio concepto.....	45
2.1.1 Selección de Alimentos, Color, Método de cocción.....	45
2.1.2 Forma, Textura, Saborizantes y Condimentos.....	48
2.2 Unidad .....	51
2.3 Punto Focal .....	53
2.4 Flujo .....	55

### SECCIÓN 3

Montaje de Platos.....	57
3.1 tipo de montajes.....	58
3.2 Composiciones básicas.....	63



3.3 teoría del color .....72  
3.3.1 Colores Primarios.....74  
3.3.2 Colores Secundarios.....75  
3.3.3 Colores Terciarios.....76

**SECCION 4**

4.1 Ensayo: Diseños geométricos de cada plato tradicional.....77  
Conclusiones.....81  
Recomendaciones.....82  
Glosario.....83  
Anexos.....85  
Bibliografía.....95

**ÍNDICE DE FIGURAS**

FIGURA Nº 1 Composición semi form.....15  
FIGURA Nº 2 Composición informal.....16  
FIGURA Nº 3 Composición Inactiva.....17  
FIGURA Nº 4 Composición Activa.....18  
FIGURA Nº 5 Disposición del punto en el plano.....21  
FIGURA Nº6 Puntos y Dirección.....22  
FIGURA Nº 7Plano como elemento formal.....23  
FIGURA Nº 8 Formas planas.....24  
FIGURA Nº 9Figuras geométricas.....25  
FIGURA Nº 10 Rectilíneas.....26  
FIGURA Nº 11 Planos irregulares.....27  
FIGURA Nº 12 Formas positivas y negativas.....28  
FIGURA Nº 13 Interrelación de formas.....29  
FIGURA Nº 14 Sub módulos .....30  
FIGURA Nº 15 Súper Módulos.....31  
FIGURA Nº 16 Tipos de repetición.....32  
FIGURA Nº 17 Variaciones Direcciónales .....33  
FIGURA Nº 18 Punto focal integrador.....54



FIGURA Nº 19 Punto focal definido.....55

FIGURA Nº 20 Zona de seguridad.....57

FIGURA Nº 21 Montaje cuadrante.....59

FIGURA Nº 22 Montaje piramidal.....59

FIGURA Nº23 Formas suaves.....60

FIGURA Nº 24 Formas duras.....61

FIGURA Nº 25 Introducción de líneas curvas en formas suaves.....61

FIGURA Nº 26 Líneas rectas.....62

FIGURA Nº 27 Disposiciones en paralelos y líneas rectas.....62

FIGURA Nº 28 Disposiciones concéntricas.....63

FIGURA Nº 29 Composición simétrica.....64

FIGURA Nº 30 Composición asimétrica.....65

FIGURA Nº 31 Composición rítmica.....66

FUGURA Nº 32 Composición oblicua.....67

FIGURA Nº 33 Composición escalada.....68

FIGURA Nº 34 Composición triangular o piramidal.....69

FIGURA Nº 35 Composición en cuadrado, tanto horizontal como vertical.....70

FIGURA Nº 36 Composición circular o lineal.....71

FIGURA Nº 37 Círculo cromático .....73

FIGURA Nº 38 Colores primarios.....74

FIGURA Nº 39 Colores secundarios.....75

FIGURA Nº 40 Colores terciarios.....76

**INDICE DE FOTOGRAFIA**

FOTOGRAFIA Nº 1 Línea horizontal.....35

FOTOGRAFÍA Nº 2 Línea Vertical.....36

FOTOGRAFÍA Nº3 Línea Oblicua.....37

FOTOGRAFÍA Nº4 Normas de presentación y montajes de platos .....38

FOTOGRAFÍA Nº5 Montaje tradicional.....41

FOTOGRAFÍA Nº6 Montaje no tradicional.....42



<b>FOTOGRAFÍA N°7 Montaje estructurado.....</b>	<b>43</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°8 Montaje disperso .....</b>	<b>44</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°9 Color natural.....</b>	<b>46</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°10 Métodos de cocción.....</b>	<b>47</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°11 Altura.....</b>	<b>49</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°12 Baja altura.....</b>	<b>50</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°13 Unidad.....</b>	<b>52</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°14 Unidad.....</b>	<b>53</b>
<b>FOTOGRAFÍA N°15 Punto focal.....</b>	<b>53</b>
<b>FOTOGRAFÍA N° 16Montaje lineal.....</b>	<b>58</b>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, JUAN PABLO MOLINA PEÑA, autor de la tesis "APLICACIÓN DEL CONCEPTO FOOD DESIGN A LA GASTRONOMÍA CUENCANA Y APLICACIÓN A UN MENU TRADICIONAL", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 07 de Febrero de 2013.

JUAN PABLO MOLINA PEÑA  
0302071907



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, JUAN PABLO MOLINA PEÑA, autor de la tesis "APLICACIÓN DEL CONCEPTO FOOD DESIGN A LA GASTRONOMÍA CUENCANA Y APLICACIÓN A UN MENU TRADICIONAL", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 07 de Febrero de 2013



JUAN PABLO MOLINA PEÑA.  
0302071907

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



Universidad de Cuenca

## UNIVERSIDAD DE CUENCA



### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de graduación tipo ensayo previa a la obtención del título de  
“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”

### “APLICACIÓN DEL CONCEPTO FOOD DESIGN A LA GASTRONOMÍA CUENCANA Y APLICACIÓN A UN MENU TRADICIONAL”

**Autor:**

**JUAN PABLO MOLINA PEÑA**

**Director del Curso de Graduación:**

**Ing. Santiago Carpio Á.**

**Cuenca, enero de 2013**



## **DEDICATORIA**

Dedico este ensayo a mi madre, por haber sido un pilar fundamental en el transcurso de mi carrera, gracias a ella he logrado culminar esta meta.



## AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis profesores, que han sabido ser más que una guía unos facilitadores en este proceso, a mis amigos, familiares y de manera especial ami hermano Adrián, a mi tío Pablo y a mi tía Cristina Cordero que me brindaron su incondicional apoyo.



## INTRODUCCIÓN

Todo movimiento artístico evoluciona mientras el tiempo pasa, de tal manera la gastronomía y sus expresiones en los emplatados también ha ido variando, desde presentaciones muy básicas, pasando por platos muy decorados y suntuosos y regresando de nuevo a decoraciones sencillas pero no por eso menos artísticas, es más con el pasar del tiempo se han ido fusionando la gastronomía con otras profesiones, como en este caso el diseño gráfico, que nos da todas las pautas a seguir para el diseño de Platos, que determinen el balance, color, forma y acomodo de los alimentos dentro de un plato para su presentación, es trabajar como si el plato fuera un lienzo de pintura y la comida fuera tu material de trabajo.

Esta nueva tendencia FOOD DESIGN, por así llamarla ya que en nuestro medio no era difundida, es la que nos permite tener el conocimiento exacto de por qué las decoraciones son de una manera u otra, facilitándonos así realizar nuestras creaciones con sentido correcto utilizando las figuras geométricas y los espacios adecuados, conjugando alturas, texturas y colores sin caer en una presentación circense.



## SECCIÓN 1

### Concepto de Food Design.

FOOD DESIGN o diseño de comida, este concepto se basa en la aplicación de normas geométricas para la organización de comida con el fin de adquirir sensibilidad ante las formas de los alimentos y su disposición en el espacio.

#### 1.1 Elementos de la composición.-

La **composición** es la disposición equilibrada de los elementos de la imagen que se ordenan para expresar sensaciones favorables en un espacio determinado. La distribución de estos elementos debe realizarse en función de una estructura interna que tenga una significación clara o una intención coincidente con el mensaje que se quiera transmitir.

Al plantearse una **estructura compositiva**, o al analizar una composición, conviene tener presente los siguientes conceptos: el encuadre, el formato, los centros focales, la angulación, los colores, la luminosidad, el contexto y la propia estructura derivada del conjunto de todos los anteriores elementos.

Aquí el chef decide como organizar los alimentos

#### LA COMPOSICIÓN (Estructura)

Casi todos los diseños tienen una composición, esta debe gobernar la posición de las formas en el diseño.

La composición, impone un orden y predetermina las relaciones internas de las formas de un diseño.

Se puede haber creado un diseño sin haber pensado conscientemente en la estructura, pero cuando hay una organización existe una estructura.



La estructura puede ser formal, semiformal o informal, puede ser activa o inactiva, visible o invisible.

### **Composición formal.-**

Una estructura formal se compone de líneas estructurales que aparecen construidas de manera rígida, matemática. Las líneas estructurales guían la formación completa del diseño.

El espacio queda dividido en una cantidad de subdivisiones, igual o rítmicamente, las formas quedando organizadas con una fuerte sensación de regularidad.

Los diversos tipos de la composición formal son: repetición, la gradación y la radiación.

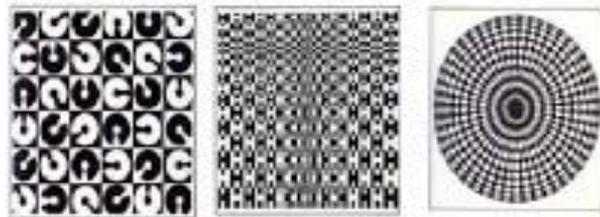
### **Composición semiformal.-**

Una estructura semiformal es habitualmente bastante regular, pero existe una ligera irregularidad. Puede componerse o no de líneas estructurales que determinan la disposición de los módulos.

Entre las composiciones semiformales tenemos: la Similitud, la Anomalía y la Concentración.



**FIGURA N° 1**  
**Composición semi formal**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el  
diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

**Composición informal.**

Una estructura informal no tiene normalmente líneas estructurales. La organización es generalmente libre e indefinida. Este tipo de composición se encuentra normalmente en el contraste y en algunas ocasiones en la concentración.



**FIGURA Nº 2**  
**Composición informal**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el  
diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

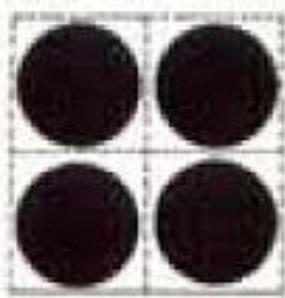
**Composición inactiva.-**

Todos los tipos de estructura pueden ser activos o inactivos.

Una estructura inactiva se compone de líneas estructurales que son puramente conceptuales, únicamente guían la ubicación de las formas pero nunca interfieren con ellas ni dividen el espacio en zonas distintas.



**FIGURA Nº 3**  
**Composición Inactiva**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

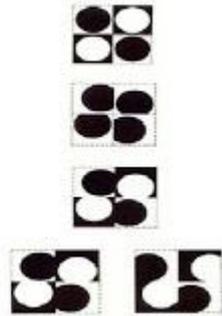
**Composición activa.-**

Una estructura activa se compone de líneas estructurales que son asimismo conceptuales. Las líneas estructurales activas pueden dividir el espacio en subdivisiones individuales, que interactúan de varias formas con el módulo.

- a. Puede aportar completa independencia a los módulos.
- b. Dentro de la subdivisión estructural, cada módulo puede ser trasladado, para asumir posiciones excéntricas.
- c. Cuando el módulo penetra en el dominio de una subdivisión estructural adyacente.
- d. El espacio aislado por un módulo en una subdivisión estructural puede ser reunido con cualquier módulo o subdivisión estructural vecina.



**FIGURA Nº 4**  
**Composición Activa**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el  
diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

**Composición invisible.-**

En las estructuras invisibles, las líneas estructurales son conceptuales, incluso si cercenan un fragmento de un módulo. Estas líneas son activas, pero no son líneas visibles, de un grosor mensurable.

**Estructura visible.-**

Esto significa que las líneas estructurales son reales y visibles, de un grosor deseado.

Las líneas estructurales visibles pueden ser positivas o negativas.  
Las líneas estructurales visibles positivas y negativas pueden ser combinadas en un diseño.

Las líneas estructurales visibles e invisibles pueden ser utilizadas conjuntamente.



## ELEMENTOS DE LA COMPOSICIÓN.-

1. Elementos conceptuales. No son visibles.
  - a. PUNTO. Indica posición.
  - b. LÍNEA. Cuando un punto se mueve se convierte en una línea. Forma los bordes de un plano.
  - c. PLANO. El recorrido de una línea en movimiento se convierte en un plano.
  - d. VOLUMEN. El recorrido de un plano en movimiento se convierte en un volumen. En un diseño bidimensional, el volumen es ilusorio.
  
2. Elementos visuales. Cuando los elementos conceptuales se hacen visibles, tienen forma, medida, color y textura. Los elementos visuales forman la parte más prominente del diseño.
  - a. FORMA.
  - b. MEDIDA.
  - c. COLOR.
  - d. TEXTURA.



3. Elementos de relación.

Este grupo de elementos gobierna la ubicación y la interrelación de las formas en un diseño.

a. DIRECCIÓN.

b. POSICIÓN. La posición de una forma es juzgada por su relación con el cuadro o la estructura.

c. ESPACIO. Las formas de cualquier tamaño por pequeñas que sean, ocupan un espacio.

d. GRAVEDAD. La sensación de gravedad no es visual sino psicológica.

4. Elementos prácticos.

a. REPRESENTACIÓN. Cuando una forma es derivada de la naturaleza o del mundo hecho por el ser humano, es representativa. Esta puede ser realista, estilizada o semi abstracta.

b. SIGNIFICADO. Este se hace presente cuando el diseño transporta un mensaje.

c. FUNCIÓN. La función se hace presente cuando un diseño debe servir a un determinado propósito.

**1.1.1 Punto, Plano.-**

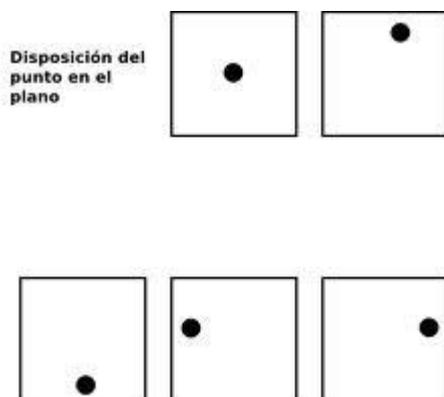
**Punto como elemento formal**

- Tamaño comparativamente pequeño.
- De forma simple
- No tiene largo, ancho ni dirección



FIGURA Nº 5

**Disposición del punto en el plano**



Elaborado por: Hezigune

Fuente: Disposición del punto en el plano [www.saregune.net](http://www.saregune.net) (Acceso 7 de febrero 2013)

**Punto como elemento conceptual.-**

- Indica una posición
- Indica una referencia espacial
- Indica el principio y fin de un elemento
- Organiza los elementos que lo rodean
- Tiene una fuerza visual de atracción sobre el ojo
- Una serie de puntos tiene la capacidad de guiar el ojo hacia un destino



FIGURA Nº 6

Puntos y dirección



Elaborado por: Luciano Moreno

Fuente: El punto <http://www.desarrolloweb.com/articulos/1298.php>

(Acceso: 6 de febrero, 2013)

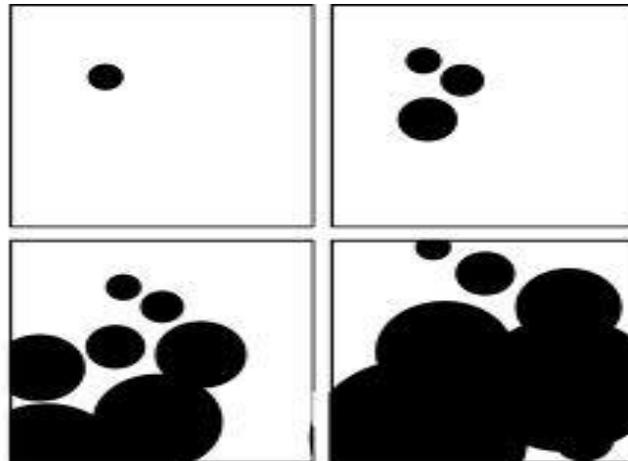
## PLANO.-

### Plano como elemento formal

- Tiene largo, ancho pero no grosor
- Está limitado por líneas
- Los puntos o líneas agrupados de forma densa y regular, pueden sugerir formas planas



**FIGURA N° 7**  
**Plano como elemento formal**



Elaborado por: Hezigune

Fuente: El plano

[http://www.saregune.net/ikasi/hezigune/disenno/el punto/transicion\\_punto\\_plano.png](http://www.saregune.net/ikasi/hezigune/disenno/el punto/transicion_punto_plano.png) (Acceso: 6 de febrero, 2013)

### **Plano como elemento conceptual**

- Es un marco de referencia. Se encarga de las relaciones espaciales delos elementos
- Define los límites extremos de un volumen
- Tiene posición y dirección

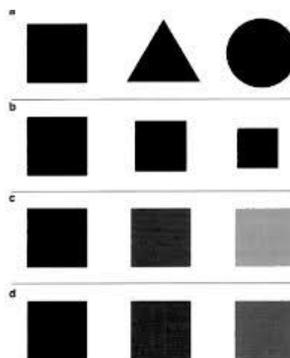


**Las formas planas pueden ser:**

En una superficie bi-dimensional todas las formas lisas que no sean reconocidas como puntos o líneas son planas.

Estas formas planas tienen una variedad de figuras, que pueden ser clasificadas como:

**FIGURA Nº 8**  
**Formas planas**



Elaborado por: Jennifer Briones

Fuente: Elementos de diseño

<http://dsgcolegiomexico.blogspot.com/2012/08/elementos-de-diseno.html>

(Acceso 7 de febrero 2013)

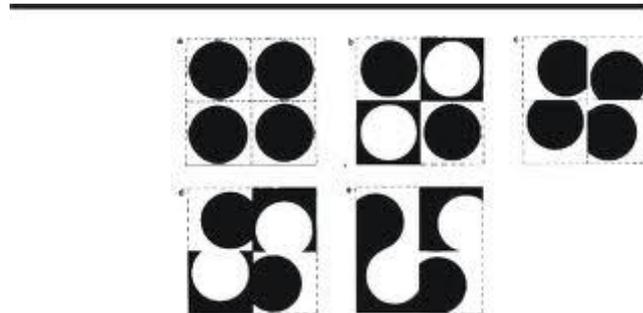
Geométricas: Están construidas matemáticamente

Orgánicas: rodeadas por curvas libres, que sigieren fluidez y desarrollo



FIGURA Nº 9

Figuras geométricas



Elaborado por: Mi mente .com

Fuente: La estructura o Composición

<http://www.mimente.com.mx/blog/?p=64> (Acceso 7 de febrero2013)

Rectilíneas: limitadas por líneas rectas que no están relacionadas matemáticamente entre si



**FIGURA N° 10**  
**Rectilíneas**



Elaborado por: Tomas Navarro Rodríguez

Fuente: El futuro es lo único que existe, el futuro proyectado

<http://tomasnavarro.villena.org/?tag=arquitectura> (Acceso 7 de febrero 2013)

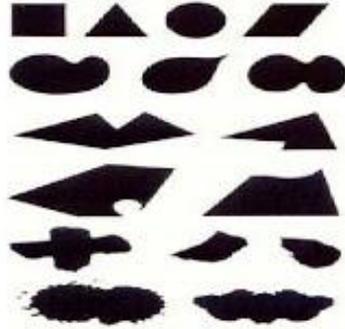
Irregulares: limitadas por líneas rectas y curvas que no están relacionadas matemáticamente entre si

Manuscritas: caligráficas o creadas a mano alzada

Accidentales: efecto de materiales especiales o por accidente.



**FIGURA Nº 11**  
**Planos irregulares**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el  
diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

### **FORMAS positivas y negativas.-**

A la forma se la ve como ocupante de un espacio, pero también puede ser vista como un espacio blanco, rodeado de un espacio ocupado.

POSITIVA. Cuando se la percibe como ocupante de un espacio.

NEGATIVA. Cuando se la percibe como un espacio en blanco, rodeado por un espacio ocupado.



**FIGURA N° 12**  
**Formas positivas y negativas**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Interrelación de formas.

Pueden distinguirse ocho maneras diferentes para su interrelación:

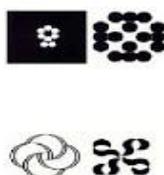
- a. DISTANCIAMIENTO.
- b. TOQUE.
- c. SUPERPOSICIÓN.
- d. PENETRACIÓN.
- e. UNIÓN.
- f. SUSTRACCIÓN.
- g. INTERSECCIÓN.
- h. COINCIDENCIA.





Si los módulos, al ser organizados en un diseño, se agrupan para convertirse en una forma mayor, que posteriormente es utilizada en repetición, se denominan SUPERMÓDULOS.

**FIGURA Nº 14**  
**Sub módulos**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

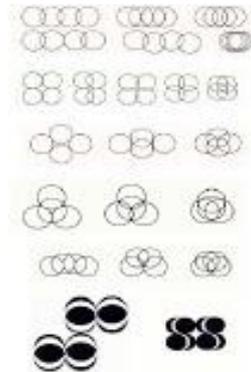
Formación de Súpermódulos.

Las posibilidades son ilimitadas, entre ellas:

- a. Disposición lineal.
- b. Disposición cuadrada o rectangular.
- c. Disposición en rombo.
- d. Disposición triangular.
- e. Disposición circular.



**FIGURA Nº 15**  
**Súper Módulos**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Repetición.

La repetición es el método más simple para el diseño. Las columnas y las ventanas en arquitectura, las patas de un mueble, el dibujo sobre una tela, las baldosas del suelo,...

La repetición de módulos suele aportar una inmediata sensación de armonía.

Cuando los módulos son utilizados en gran tamaño y pequeñas cantidades, el diseño parece simple y audaz.

Cuando son infinitamente pequeños y se utilizan en grandes cantidades, el diseño se convierte en un ejemplo de textura uniforme.

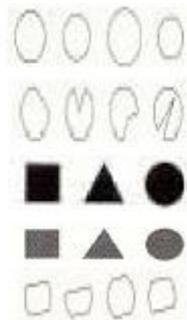


## TIPOS DE REPETICIÓN.-

1. REPETICIÓN DE FIGURA.
2. REPETICIÓN DE TAMAÑO.
3. REPETICIÓN DE COLOR.
4. REPETICIÓN DE TEXTURA.
5. REPETICIÓN DE DIRECCIÓN.
6. REPETICIÓN DE POSICIÓN. Disposición de las formas, de acuerdo a una estructura.
7. REPETICIÓN DE ESPACIO. Todas pueden ser positivas o negativas.
8. REPETICIÓN DE GRAVEDAD. La gravedad es un elemento demasiado abstracto para poder ser empleado en repetición.

### FIGURA Nº 16

#### Tipos de repetición



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

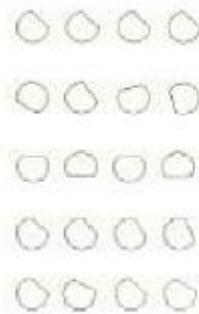


Variaciones direccionales.

Todas las formas pueden variar de dirección, aún los círculos pueden ser agrupados para dar sensación de dirección.

- a. Direcciones repetidas.
- b. Direcciones indefinidas.
- c. Direcciones alternadas.
- d. Direcciones en gradación.
- e. Direcciones similares.

**FIGURA Nº 17**  
**Variaciones Direccionales**



Elaborado por: Claudia Soir

Fuente: forma y composición en el diseño <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> (Acceso: 6 de febrero, 2013)



### 1.1.2 Línea, Volumen.-

#### Línea

La línea: También puede ser real o imaginaria, es real cuando se utiliza para líneas de formas como sucede en el dibujo lineal o en figuras o letras del alfabeto, es imaginaria en las palabras y en las oraciones que en sí mismas forman líneas.

Para el diseño, es muy importante la línea imaginaria, la línea, es una forma de energía que divide en letra, encierra y define los espacios, no solo comunica formas sino también estabilidad, movimiento, acción y dirección.

Por definición, sirve para conectar dos puntos en el espacio aunque también puede entenderse como el resultado de la animación de un punto.

La línea constituye un elemento indispensable para poder visualizar materialmente todo aquello que tenemos en nuestra imaginación y en cualquier tipo de dibujo, es rígida y definida en el dibujo técnico o expresivo y espontánea en el dibujo artístico.

#### **Línea como elemento formal.-**

- Es un punto en movimiento
- Tiene una sola dimensión, tiene longitud pero carece de anchura y profundidad
- Puede tener distintos grados de espesor, pero su longitud supera su anchura
- Posee tensión y dirección.



### Línea como elemento conceptual.-

- Unir, asociar, soportar, rodear, o cortar otros elementos
- Articular las superficies de los planos
- Es un referente espacial y temporal como el punto
- Determina límites espaciales
- Una línea vertical puede expresar un estado de equilibrio

### FOTOGRAFIA Nº 1

#### Línea horizontal



Elaborado por: LAMPARAS .es

Fuente: Espejo de plantas <http://www.ddecoracion.com> (Acceso 7 de febrero)

- Una línea horizontal puede representar estabilidad, o reposo



## FOTOGRAFÍA N° 2

### Línea vertical



Elaborado por: Elena Kozlova

Fuente: Grupo de mini bizcochos cuadrados, con el kiwi y la decoración de chocolate triangular [http://es.123rf.com/photo\\_14307800\\_grupo-de-mini-bizcochos-cuadrados-con-el-kiwi-y-la-decoracion-de-chocolate-triangular.html](http://es.123rf.com/photo_14307800_grupo-de-mini-bizcochos-cuadrados-con-el-kiwi-y-la-decoracion-de-chocolate-triangular.html) (Acceso 7 de febrero 2013)

-Una línea oblicua es dinámica y visualmente activa en su estado de Desequilibrio.



### FOTOGRAFÍA N° 3

#### Línea Oblicua



Elaborado por: Karina Manams

Fuente: Postre tiramisú, decoración invierno cherry y chocolate

[http://es.123rf.com/photo\\_8807502\\_postre-tiramisu-decoracion-invierno-cherry-y-chocolate.html](http://es.123rf.com/photo_8807502_postre-tiramisu-decoracion-invierno-cherry-y-chocolate.html) (Acceso 7 de febrero 2013)



## 1.2 Normas de Presentación y Montajes de Platos.

### FOTOGRAFÍA N° 4

#### Normas de Presentación y Montajes de Platos.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Las normas para la presentación de alimentos no se limitan a las comidas frías o calientes, sino a la buena comida.

Los chefs presentan los alimentos con la intención de estimular todos los sentidos de los invitados.

Una apariencia atrayente y significativa fomenta los deseos de probar la comida, la misma que debe verse natural sin recarga de colores y que estos sean armoniosos utilizando básicamente los tonos tierra y brillantes.

Es preferible basarse en los principios básicos culinarios así no tendremos recarga de sabores que compliquen al plato y le resten la belleza de la simpleza.



Acá se conjugan técnicas de cocción, texturas, las salsas y aderezos deben ser complementos más no puntos de atención.

Primero a lo básico, la presentación es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro con el fin de otorgar la comodidad al comensal para que le sea fácil y placentero consumirlo. En el fondo, en épocas pasadas era así, poner la comida al plato en trozos distribuidos para que al cliente le fuera fácil comerlo; con el paso del tiempo y la evolución de las artes el montaje tomo riendas artísticas, el cocinero busca además de facilitar, sorprender y emocionar al presentar verdaderas piezas comestibles. Aunque en la actualidad, encontramos ocasiones en donde piensan más en la estética que en el sabor, y eso es lamentable ya que comer un plato con un bello montaje de sabor y técnica mediocre es desagradable.

### **Componentes de un plato.-**

Nos referimos a lo que necesita un plato para llamarse “plato” aparte de la vajilla que sostendrá los alimentos, los componentes esenciales que unidos forman lo que nos agrada consumir. Esto se explica ya que en un montaje se reparten los elementos para mostrar su naturaleza y armonía:

1.- Proteínas: carnes de todo tipo, comúnmente es el elemento principal que es mencionado al principio en el nombre de la preparación, también pueden entrar las proteínas vegetales cuando estas sean principales.

2.- Guarnición de almidón (almidones): el acompañamiento primario en el plato en base a farináceos o carbohidratos, como papas, cereales, pastas, etc.



3.- Guarnición de verduras (hortalizas, verduras) el acompañamiento Secundario(aunque la tendencia es que este sea el primario) todas aquellas deliciosas y nutritivas verduras que dan color y frescura al plato.

4.- Salsa: algo que no puede faltar, el elemento líquido que amalgama otorgando cohesión de sabores. También denominada como la firma del chef que unifica y da toques artísticos.

5.- Decoraciones: todos aquellos elementos que aportan el punto final, hierbas, pequeñas ensaladas, masas, frituras, etc. (esto puede ser opcional, pero ya es parte de nosotros).

Algo importante a destacar, es que no hay ley que interponga que todos los platos deben llevar los 5 elementos. No es de rigor que nuestro menú y presentaciones se restrinjan a lo explicado. Es ahí cuando podemos ser originales y dar toques personales. Las tendencias actuales hablan de platos de muchas verduras, pocas proteínas, decoraciones frescas y salsas intensas pero livianas. Aunque para consumos masivos, nos quedamos con el modelo clásico que perdura de mantener los 5 elementos, y es a eso donde va toda esta teoría de montajes.

Es lo que se enseña en las escuelas gastronómicas, ya que permite al alumno aprender bien la ejecución de técnicas por producto para luego hacer el diseño del plato a presentar.



### 1.2.1 Montaje tradicional, Montaje no tradicional.-

#### Tradicional.-

La manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde se exhibe la proteína como gran protagonista. El plato debe ser un reloj y los elementos se ponen según la posición de los números: Proteína y salsa a las 6, guarniciones a las 2 y 10 respectivamente.

#### FOTOGRAFIA N° 5

#### Montaje tradicional.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Este es muy usado para servicios de alimentación colectiva, banquetes y restaurantes económicos, ya que es rápido de hacer, sencillo y muestra los ingredientes sin ocultar nada.



### No tradicional.-

Es aquí cuando se rompen todos los esquemas y olvidamos lo anterior. La posición de los componentes es libre. Deja mucho a la creatividad y muestra el lado artístico de los cocineros.

#### FOTOGRAFIA N° 6 Montaje no tradicional.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Este estilo es el que predomina en restaurantes de alta gama, caterings finos y es lo preferido por cocineros artísticos. Aunque claramente para ordenar esto, lo no tradicional se divide en 2 sub-categorías:



### **Estructurado.-**

Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, decoración encima y rodeado por salsa.

#### **FOTOGRAFIA N° 7 Montaje Estructurado.**



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Lo bueno es que permite jugar mucho con la altura y la habilidad arquitectónica del chef.

### **Disperso.-**

Aquí se derrumba el edificio y los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ítem principal va al centro y es rodeado por las guarniciones y salsas.





## SECCIÓN 2

### Descripción de Equilibrio, Unidad, Punto Focal, Flujo (E.U.P.F.)

#### 2.1 Equilibrio.-

La percepción del equilibrio incorpora varios factores en la presentación de los alimentos, esta debe darse mediante la selección de los mismos al escoger sabores, condimentos etc. Estos deben prepararse utilizando métodos distintos, pero complementarios y colocándola de manera gustosa a la vista del cliente en la vajilla adecuada.

El equilibrio deberá presentarse en todo momento, empezando desde la selección de colores que logren armonía entre sí, hasta un contenido de nutrientes en perfecto equilibrio.

##### 2.1.1 Selección de los alimentos, Color, Método de cocción.

###### Selección de los alimentos.-

Los alimentos complejos y simples deben estar equilibrados, por ejemplo, un filete de res perfectamente salteada (simple), acompañada de un risotto de verduras (complejo).

###### Color.-

Los colores son siempre de importancia en las comidas, pero especialmente para la presentación. Los colores acentúan la frescura, la calidad y la preparación adecuada.



### **Variedad.-**

Se debe mostrar una variedad de colores sin caer en lo “circense”.  
Generalmente da buen resultado la combinación de colores tierra con colores brillantes. Por lo general, los alimentos que saben bien juntos son por naturaleza armónicos en sus colores.

### **Color natural.-**

Debe acentuar la técnica de cocción empleada.

- Asados caramelizados por fuera (utilización de glaseado)
- Salteados - dorado parejo.
- Al vapor - colores frescos, etc.

### **FOTOGRAFIA N° 9**

#### **Color natural.**



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

En este plato el color destaca, las cocciones son óptimas, tenemos variedad de formas, carne magra con almidón cremoso, asados, salteado fresco, estofado.



### Métodos de Cocción.-

Se deben evitar las repeticiones utilizando métodos distintos y compatibles. La variedad de técnicas de preparación aportará automáticamente a la presentación una variedad de texturas.

### FOTOGRAFIA N° 10

### Métodos de cocción.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Pescado frito, papas fritas, arvejas hervidas.

- Carne asada con salchichón escalfado.
- Corteza horneada con carnes doradas.
- Pescado frito con verduras cocidas, etc.



### **2.1.2 Formas.-**

Hay que evitar combinar las mismas formas en un plato. En un mismo plato no debe haber demasiadas verduras enteras o rellenas ni demasiadas mezclas independientes.

#### **Texturas.-**

Utilice puré, frituras, tostados, etc. Para lograr diferentes texturas; no obstante, evite la combinación de demasiadas texturas similares en el mismo plato.

Las texturas básicas con las cuales se trabaja son:

- Suave.
- Grueso.
- Solido.
- Blando.

#### **Altura.-**

Habla de que tengamos varios relieves y formas que otorguen movimiento al plato. Cuando tenemos varias alturas en un orden que la más alta sirva de punto focal, lograremos un flujo.

La idea de dar mayores alturas es apreciar más el lado arquitectónico de la preparación, pero debemos hacer una estructura sólida nada caprichosa, ya que es típico que montamos una maravilla y al cliente le llega un derrumbe.



## FOTOGRAFIA N° 11

### ALTURA.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Costillas de cerdo braseadas, gratín de papas, verduras al vapor y una notoria decoración de romero.

Y tenemos el alter-ego, un plato de baja altura. Pero si hablamos de esto, no significa que el montaje sea “plano” sino que pongamos diferentes elementos que den relieve y sean atractivos, esto es muy utilizado para los no-tradicionales-dispersos.



## FOTOGRAFIA N° 12

### Baja altura.



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

El clásico carpaccio de res con alcaparras y queso parmesano

### **Saborizantes y condimentos.-**

Evite utilizar las mismas hierbas y especias. No le ponga ajo, hiervas y chalotas a todos los alimentos si los va a servir en el mismo plato, los sabores deben ser complementarios, por ejemplo:

1. Sustancioso y magro
2. Condimentado y suave
3. Ahumado (salado) y dulce
4. Dulce y agrio (acido)
5. Dulce y condimentado



Los acompañamientos deben ser compatibles con el principal. Evite servir verduras o féculas con crema junto con ítems que tengan una salsa untuosa, crema o salsa blanca.

Evite servir acompañamientos de sabor fuerte con platos principales delicados (por ejemplo, servir un repollo morado dorado con un lenguado delicado).

Evite combinar verduras y carbohidratos fritos con entradas fritas.

### **Recuerde.-**

Mientras más simple el principal, más complicados los acompañamientos, mientras más complicado el principal, más simples los acompañamientos.

### **2.2 Unidad.-**

La unidad se refiere a, el área de trabajo en el plato en conjunto con la visión del cliente. Se dice que la elegancia proviene de la sencillez, no de la simpleza, lo cual nos lleva a que un punto de referencia en un plato es mejor que varios.

La disposición debe servir a una unidad cohesiva. Puesto que generalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos áreas de atención mejor resulta la presentación. Nótese por ejemplo la diferencia en la configuración de los siguientes ejemplos:

En la **figura A**, los componentes se encuentran distribuidos por todo el plato. El plato puede estar lleno, pero la presentación no tiene unidad.



**FOTOGRAFIA N° 13**  
**Unidad.**



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

En la **figura B**, los componentes se unen para recalcar que este principal un conjunto de alimentos que van bien juntos. El objetivo es ofrecer una combinación deliciosa de alimentos que van bien juntos y no tres componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato.



**FOTOGRAFIA N° 14**  
**Unidad.**



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

**2.3 Punto Focal.-**

**FOTOGRAFIA N° 15**  
**Punto focal.**



Elaborado por: Im chef

Fuente: Presentación y Montaje de platos, la guía definitiva. <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> (Acceso: 6 de febrero, 2013)

Es la parte en la cual el comensal fija su vista automáticamente. Deberá contener un elemento de altura, otro de color que llame la atención, o con

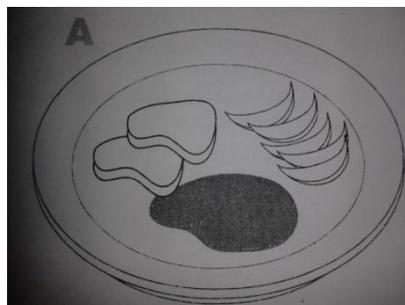


una textura especial. La utilización del punto focal ayudará a hacer referencia al ingrediente principal, o en su caso a preparaciones especiales o con mayor valor. El punto focal marcará las pautas de los distintos puntos o planos existentes dentro de un plato.

La disposición de la bandeja o plato debe poseer un punto focal (un punto o área hacia el cual se dirige automáticamente la vista). La existencia y ubicación de este punto focal depende en gran medida de la ubicación y relación de los diversos componentes.

En la **figura A**, debido a una disposición no pensada, no encontramos un punto focal integrador.

**FIGURA Nº 18**  
**Punto focal integrador**



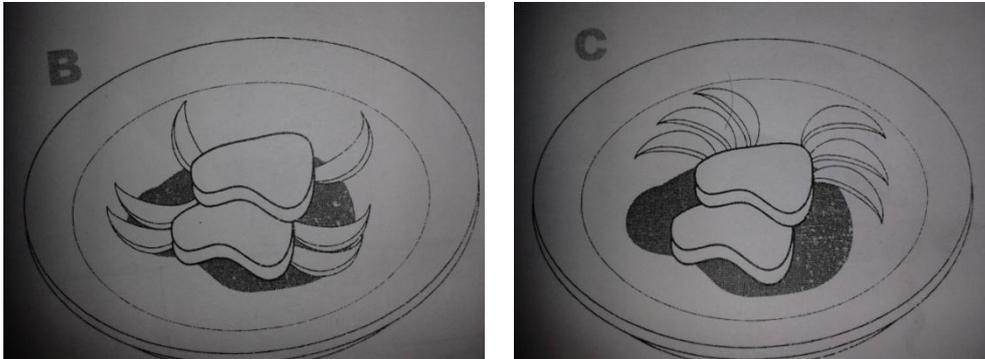
Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

En la **figura B**, muestra los mismos componentes dispuestos de manera tal, que proporcionan un punto focal definido. (Nótese los diferentes tipos de equilibrio ilustrados en **B y C**).



**FIGURA Nº 19**  
**Punto focal definido.**



Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

#### **2.4 Flujo.-**

Es el sentido de movimiento del plato, muy relacionado con el punto focal, es el camino que se recorre la vista al observarlo, y también se entiende como la forma como se toman los bocados para llevárselos a la boca.

Si la disposición es simétrica, el sentido de flujo puede suprimirse “atrayendo” la mirada hacia el medio del plato o bandeja; si es asimétrica, la sensación de flujo es mayor.

Al recorrido natural que realiza un comensal al visualizar el plato se le conoce como FLUJO, este se logra por medio de la correcta utilización de los elementos anteriores (unidad, equilibrio, punto focal) el flujo parte del punto focal en donde el comensal fija la vista en primera instancia, posteriormente el recorrido que realice será basado en los instintos y el juego psicológico que le presente el plato. Cuando existe un dominio de las técnicas, el cocinero puede lograr que el comensal, realice el recorrido según lo planeado. Esto genera que los alimentos sean apreciados e ingeridos según la conveniencia y planteamiento del cocinero o chef.



**Balance simétrico y asimétrico.-**

Cuando la presentación no goza de unidad es imposible crear un camino lógico para la vista; por lo tanto, no hay un flujo evidente.

Además, si la presentación no tiene unidad no existe un punto focal claro. El punto focal es el punto a partir del cual debe surgir el flujo.



### SECCIÓN 3

#### Montaje de Platos

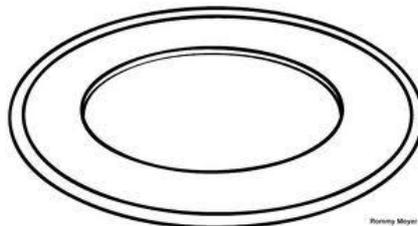
El menú aunque sea cuidadosamente planeado, nos puede fallar si la presentación no es la adecuada, al momento en que el alimento se monta en el plato y se presenta al cliente.

Al montar un plato debemos disponer en él de manera atractiva y realzar los ingredientes o las preparaciones que entran en su composición.

El objetivo de montar platos atractivos es estimular los sentidos del comensal para que desee probar los alimentos.

Hay que mostrarlo en cuadrante, dejando 2cm libres del área de seguridad (viene de fábrica)

**FIGURA Nº 20**  
**Zona de seguridad**



Elaborado por: slideshare

Fuente: Técnicas culinarias <http://www.slideshare.net/jcrc1972/tecnicas-culinarias-actualizacion> (Acceso 6 de febrero 2013)



### 3.1 tipo de montajes

#### Montaje lineal.-

#### FOTOGRAFÍA N° 16

#### Montaje lineal



Elaborado por: Im chef

Fuente: Historia del primer plato emplatao. Inicio de los montajes

<http://www.imchef.org/historia-del-primer-plato-emplatado-inicio-de-los-montajes/> (Acceso 7 de febrero 2013)

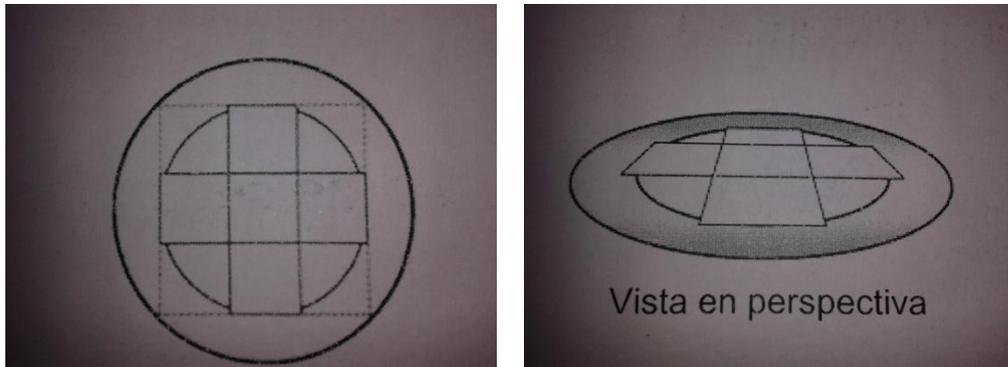
#### Montaje en cuadrante.-

Hay que marcar el plato en cruz

La salsa debe ir dentro de la zona de seguridad.



**FIGURA N° 21**  
**Montaje cuadrante**

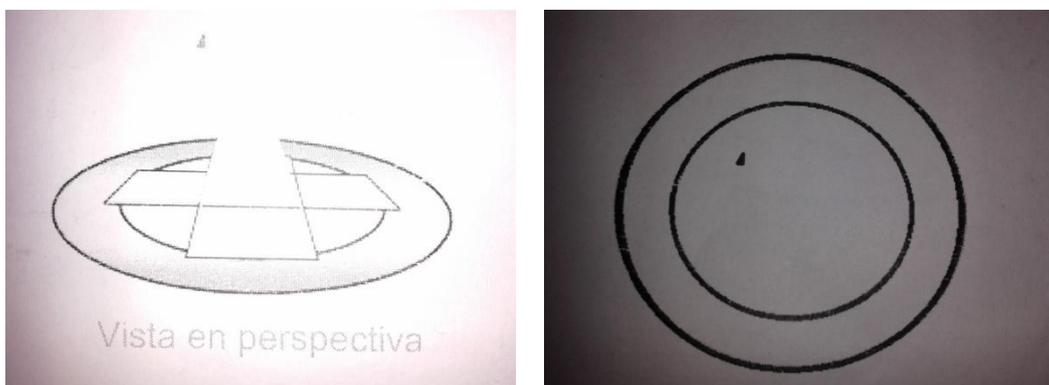


Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

**Montaje piramidal.-**

**FIGURA N° 22**  
**Montaje piramidal**



Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

Se juega con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



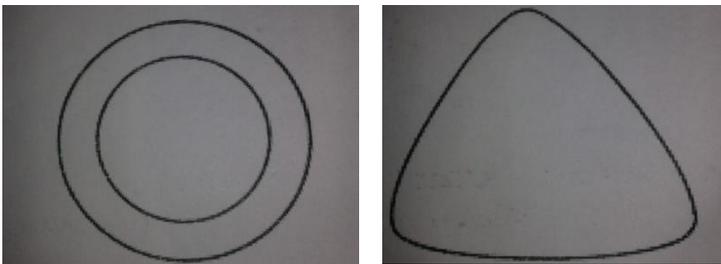
### La forma del plato.-

El plato es de gran importancia al momento del emplatado, el contenido deberá estar dispuesto acorde o con relación a la forma que se percibe y de la superficie que lo contiene, los platos pueden tener cuatro formas básicas: redondos, cuadrados, rectangulares y triangulares.

Los triangulares no tienen formas puras, sino que sus aristas y ángulos son ligeramente curvados, mientras que los rectangulares y cuadrados si mantiene esas formas. Entonces, a la hora de disponer los alimentos en ellos podemos encontrar dos grupos:

### FORMAS SUAVES.-

**FIGURA Nº23**  
**Formas suaves**



Elaborado por: John Alarcón

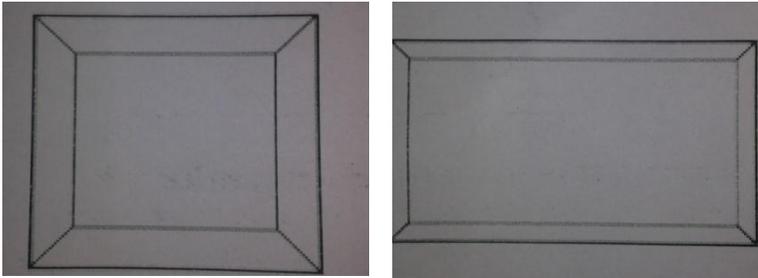
Fuente: Normas de presentación y montajes de platos



**FORMAS DURAS.-**

**FIGURA Nº 24**

**Formas duras**

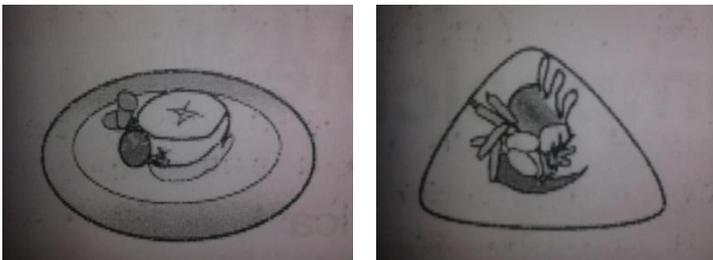


Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

**FIGURA Nº 25**

**Introducción de líneas curvas en formas suaves**



Elaborado por: John Alarcón

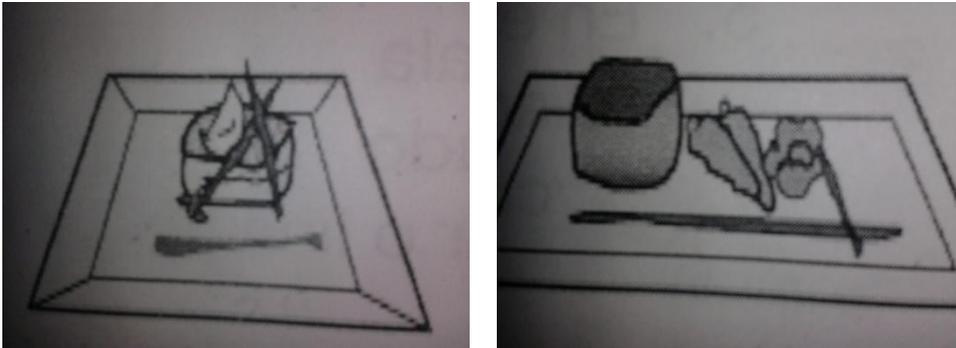
Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

Introducir líneas curvas en las formas suaves, en el mismo sentido que la forma perimetral. Da sensación de armonía integradora.



**FIGURA Nº 26**

**Líneas rectas**



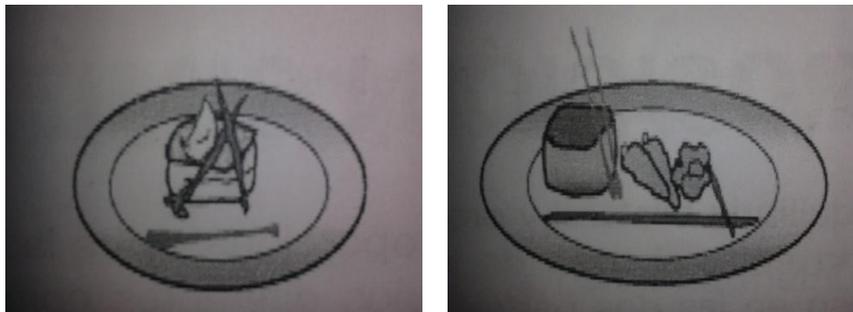
Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos.

En las formas duras, se integran mejor las líneas rectas, siempre en paralelo con aquellas que delimitan los bordes.

**FIGURA Nº 27**

**Disposiciones en paralelos y líneas rectas**



Elaborado por: John Alarcón

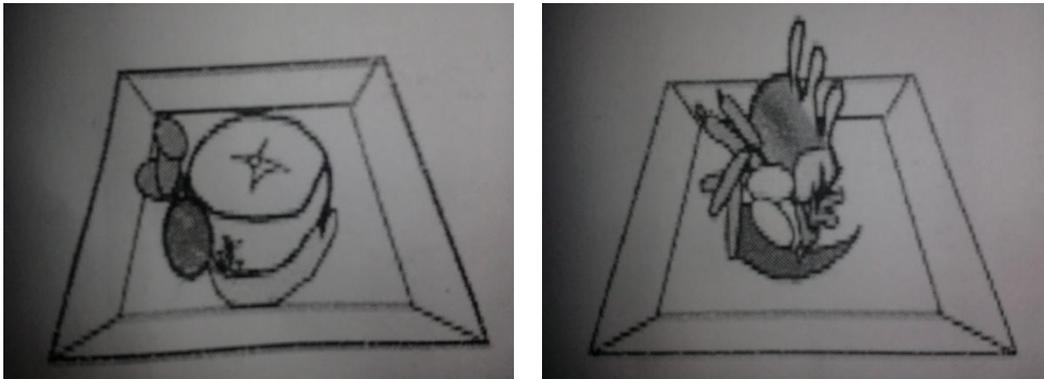
Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

Cuando existen disposiciones en paralelo y líneas rectas, contrastan bruscamente con la armonía de lo redondeado del entorno.



FIGURA Nº 28

Disposiciones concéntricas



Elaborado por: John Alarcón

Fuente: Normas de presentación y montajes de platos

En el caso de las disposiciones concéntricas, en las que todo gira alrededor del elemento principal, prácticamente no se perciben cambios ni sensaciones armónicas al cambiar de plato

### 3.2 COMPOSICIONES BÁSICAS.-

Combinar los sabores más exquisitos puede ser la mejor receta del mundo; tener un balance fenomenal y una estructura magnífica de ingredientes. Pero si no es atractiva visualmente, habremos fallado en un 50% nuestro trabajo.

Hoy en día poseemos cientos de formas de platos y bases para realizar un buen montaje, en el cual luzcan todos los componentes del mismo, y sea nuestra carta de presentación.

Las nuevas modas tienden a pequeñas cantidades, sobre todo en la cocina molecular, más experimental. Sin embargo, no es lo mismo si vamos a servir un plato de pasta o un estofado tradicional, las cantidades en este caso pueden ser mayores.



Podemos adoptar diferentes formas de composición básicas

1. Simétrica
2. Asimétrica
3. Rítmica
4. Oblicua
5. En escala
6. Cuadrado
7. Circular o lineal

### COMPOSICIÓN SIMÉTRICA.-

**FIGURA Nº 29**  
**Composición simétrica**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma naturaleza.



## COMPOSICIÓN ASIMÉTRICA .-

**FIGURA Nº 30**  
**Composición asimétrica**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Dividimos la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra, transmite un mayor dinamismo y tensión: digamos mayor vitalidad.



## COMPOSICIÓN RÍTMICA.-

**FIGURA Nº 31**  
**Composición rítmica**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes, crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.



**COMPOSICIÓN OBLICUA.-**

**FUGURA Nº 32**  
**Composición oblicua**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Líneas transversales y giradas respecto al espectador-comensal, que crean un efecto tridimensional de profundidad, y que transmite gran dinamismo.



**COMPOSICIÓN ESCALADA.-**

**FIGURA Nº 33**  
**Composición escalada**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional.

En función de estos conceptos básicos, podemos realizar varios tipos de composición:



## COMPOSICIÓN TRIANGULAR O PIRAMIDAL .-

### FIGURA N° 34

#### Composición triangular o piramidal



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

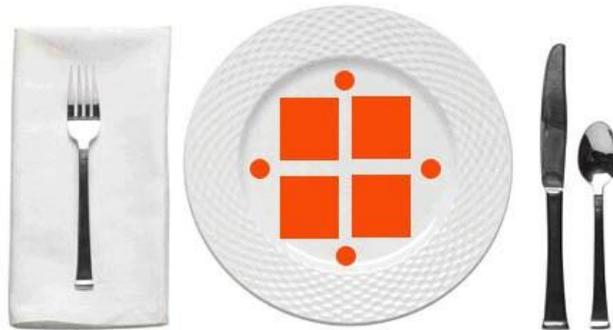
Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



**COMPOSICIÓN EN CUADRADO, TANTO HORIZONTAL COMO VERTICAL.-**

**FIGURA Nº 35**

**Composición en cuadrado, tanto horizontal como vertical**



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Establecemos la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.



## COMPOSICIÓN CIRCULAR O LINEAL.-

### FIGURA Nº 36

#### Composición circular o lineal



Elaborado por: Directo al paladar.com

Fuente: Emplatado y presentación de platos.

<http://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

(Acceso 7 de febrero 2013)

Respecto a un punto central, disponemos los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante.

Estas formas de composición básicas se pueden combinar asimismo en el mismo plato, creando presentaciones más sofisticadas.

La experiencia y saber hacer nos guiarán sobre la mejor forma de presentar cada plato.

Recuerda que la creatividad juega un papel muy importante al momento de realizar un montaje, todo está en tu mente, porque si lo puedes crear con tu imaginación a través de tu talento lo podrás plasmar en cada uno de tus platos.



### 3.3 Color.-

Es la combinación de los géneros (elementos que componen el plato). También podemos basarnos en la teoría del color.

La capacidad humana de percibir y apreciar el color y sus fenómenos, lo convierten en una característica universal y común a la gran mayoría de los seres humanos.

El color y su percepción es, por una parte, un fenómeno visual que nace de la luz y, por otra, una sinestesia entre el objeto y el sujeto. En él participan una variedad de factores y condiciones que hacen posible la visualización del mundo que nos rodea.

Así como el lenguaje escrito o hablado, el fenómeno cromático ha generado un lenguaje propio y universal través del tiempo y de las culturas, así como una fascinación por sus alcances y efectos en el hombre.

Sin embargo, el estudio de dicho proceso, su fenomenología e impacto en la vida diaria del hombre, NO es muy conocido por las grandes mayorías. “Los psicólogos de la percepción reconocen que la mayoría de los estímulos puros desorganizados de la experiencia sensorial (vista, audición, olfato, gusto y tacto) son corregidos de inmediato y de forma inconsciente, es decir, transformados en percepciones o experiencia útil, reconocible.



FIGURA N° 37  
Circulo cromático



Circulo Cromático

Elaborado por: Eqaula

Fuente: EL ARTE DEL COLOR

<http://eqaula.org/eva/mod/resource/index.php?id=1910> (Acceso 7 de Febrero 2013)

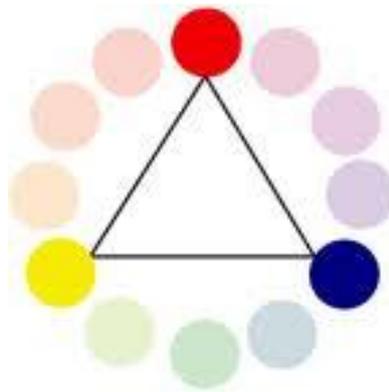


### 3.3.1 Colores primarios.-

Son aquellos colores que no pueden obtenerse mediante la mezcla de ningún otro por lo que se consideran absolutos, únicos.

El primer grupo de primarios según los artistas diseñadores: amarillo, rojo y azul, mezclando pigmentos de éstos colores se obtienen todos los demás colores.

**FIGURA Nº 38**  
**Colores primarios**



Elaborado por: Proyecta Color

Fuente: Tipología del color, COLORES PRIMARIOS

[http://www.proyectacolor.cl/dda/oda/tipologia\\_del\\_color/1.html](http://www.proyectacolor.cl/dda/oda/tipologia_del_color/1.html)

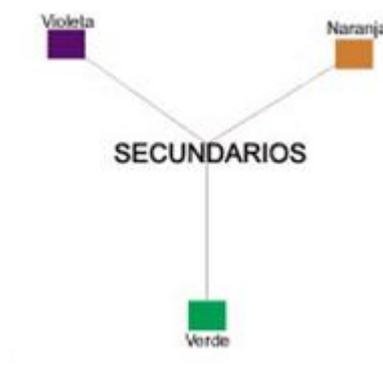
(Acceso 7 de febrero 2013)



### 3.3.2 Colores secundarios.-

Definimos como los colores secundarios: verde, violeta y naranja. Los colores secundarios se obtienen de la mezcla en una misma proporción de los colores primarios.

**FIGURA N° 39**  
**Colores secundarios**



Elaborado por: Cami Lagos

Fuente: Diseño de Imagen! <http://camiydiseno.blogspot.com/2010/05/circulo-cromatico.html> (Acceso 7 de febrero 2013)



### 3.3.3 Colores terciarios.-

Surgen de la combinación en una misma proporción de un color primario y otro secundario.

**FIGURA Nº 40**  
**Colores terciarios**



Elaborado por: Cami Lagos

Fuente: Diseño de Imagen! <http://camiydiseno.blogspot.com/2010/05/circulo-cromatico.html> (Acceso 7 de febrero 2013)



## SECCION 4

### Ensayo:

#### 4.1 Diseños geométricos de cada plato tradicional.-

Para la elaboración del menú se han utilizado elementos tradicionales de la mesa cuencana, como el hornado, quinua, camote, babaco y no podía faltar el mote, muy emblemático de nuestra gastronomía queriendo así dar a conocer la importancia de estos productos, resaltando su valor nutricional y tradicional

Para ello se ha tomado en cuenta todos los factores que hacen que un plato se convierta en un deleite tanto visual como gustativo, conjugando textura, color, sabor, altura respetando de la misma manera punto, línea, plano y volumen.



## ENTRADA.-

### HORNADO

Este plato esta segmentado horizontalmente en tres segmentos, el primer segmento tenemos el género principal con una seriación, volumen y altura, también se puede ver que los productos están en contactación de punto y línea, lado parcial y plano parcial, en el segundo tenemos una forma lineal con la salsa de babaco que está acompañada de dos puntos a los extremos de salsa de maracuyá, y el tercero tenemos unos puntos en seriación con una salsa criolla.





## PLATO FUERTE

### LOMO DE CERDO CON QUINOTO.-

Como podemos apreciar el plato esta segmentado en tres partes, y los elementos los he puesto en forma inclinada al plato, vemos que el género principal tiene una cama de brotes de soya, el lomo esta con un montaje en seriación y con un plano parcial, también tenemos una cordillera de un quinoto con morrones y por ultimo tenemos una ensalada de garbanzo con tomate riñón y culantro con una vinagreta tradicional.





**POSTRE.-**

**PIE DE MOTE CON HIGO Y CROCANTE DE PEPA DE ZAMBO**

El postre lo tenemos en un montaje estructurado, con una base lineal de salsa de mora, luego con un volumen con dos pequeñas porciones del pie de mote con un plano parcial y el chantilly con plano total, y por ultimo tenemos la altura con un crocante de pepa de zambo con una segmentación geométrica y traslación del mismo.





## CONCLUSIONES

Después de la realización del ensayo se puede concluir que existen profesiones que se conjugan directamente con la gastronomía como es el diseño gráfico, la cual nos permite realizar creaciones con una presentación artística convirtiendo así a los platos en verdaderas obras de arte que conllevan a una satisfacción visual, gustativa y nutricional.

De tal manera el comensal que ahora es más exigente puede satisfacer sus necesidades alimenticias, llegando al plano sublime encontrando una sinestesia y así puede deleitarse de manera completa con lo que esta ingiriendo.

Así los comensales empezarán a valorar el trabajo de Food desing e incluso en las siguientes ocasiones hasta exigirán que su platos tengan esta armonía



## RECOMENDACIONES

Se recomienda el uso de este ensayo para poder saber el por qué de las decoraciones y montajes, la manera correcta y armoniosa para la ubicación de los géneros.

En esa época globalizada la mejor manera de ser competitivos es con la innovación y en la búsqueda de llegar a satisfacer completamente al comensal crear obras de arte con un sabor cautivante y altamente nutritivos de tal manera este ensayo facilitará a que cada creación no sea solo de excelente sabor si no que también sea todo un deleite visual.



## GLOSARIO

**Adyacente.**-Del latín *adiācens*, es un adjetivo que se utiliza para nombrar a lo que se ubica en las cercanías de alguna cosa. Puede decirse, por lo tanto, que lo adyacente es lo que está al lado.

**Angulación.**- Es la forma como está situada la cámara enfocando un personaje.

**Carpaccio.**- Es una preparación en finas láminas de una carne o pescado, crudo. Dentro de las carnes la más usada es la de ternera. Aceite de oliva y algunas gotas de limón, todo ello decorado con virutas de *parmigianoreggiano*. Es posible encontrar carpaccio de ñu o bovino, avestruz, toro, potro o nutria.

**Circense.**-Es un adjetivo que hace referencia a lo perteneciente o relativo al circo.

**Cohesión.**-Es la acción y efecto de adherirse o reunirse las cosas entre sí.

**Guarnición.**-El término se utiliza para nombrar al aditamento de legumbres, hortalizas u otros alimentos que se sirve junto a la carne o el pescado.

**Risotto.**- (variación de *riso*, 'arroz' en italiano) Es una comida tradicional italiana realizada a base de arroz. Es uno de los modos más comunes de cocinar arroz en Italia. Es una comida originaria de la zona noroeste del país, concretamente del este de Piamonte y el oeste de Lombardía, debido a la abundancia de arroz. Es uno de los pilares de la gastronomía norteña en general. El queso (usualmente *parmesano*) suele configurar habitualmente la seña característica del plato.



**Sinestesia.**-Es la percepción conjunta o interferencia de varios tipos de sensaciones de diferentes sentidos en un mismo acto perceptivo. Un sinestésico puede, por ejemplo, oír colores, ver sonidos, y percibir sensaciones gustativas al tocar un objeto con una textura determinada

**Untuosa.**- Se aplica a la sustancia que es grasa y pegajosa.



### ANEXOS

Ficha técnica del plato de entrada.

<b>RECETA ESTANDAR</b>			
<b>NOMBRE</b>	<b>Camarones salteados</b>	<b>CATEGORÍA</b>	Entrada
<b>FECHA</b>	<b>28/01/2013</b>	<b>RACIONES</b>	4
<b>PARTIDA</b>		<b>APLICACIONES</b>	
<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>
200 g.	camarón		
c/n	sal	15 g.	culantro
5 g.	ajo	50 g.	tomate
50 g.	zanahoria	40g.	cebolla
50 g.	morrones.	60 g.	cerveza
150 g.	camote	100 g.	naranja
150 g.	babaco	c/n	sal
150 g.	maracuyá	c/n	pimienta
50 g.	azúcar		
<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>ELABORACION</b>			
1. marinar loscamarones con sal y ajo, luego ponerlos en el grill.			
2. picar las zanahorias y los morrones en rodajas y saltear.			
3. pelar los camotes y cortarlos en chips y freír.			
4. picar el babaco y cocinarle con azúcar para hacer la salsa, el mismo procedimiento hacemos el mismo procedimiento hacemos con la maracuyá hasta obtener el puntodeseado.			
5. procesar el culantro, tomate, cebolla, naranja, cerveza, luego cocinar y dejar reducir hasta obtener el punto deseado de la salsa.			



**Babaco.-**

Es originaria de las zonas altas de Ecuador y Colombia, en forma natural, se encuentra desde hace varios decenios en los valles abrigados del callejón interandino y lugares secos de la costa.

Esta especie debe establecerse en zonas donde no exista una presencia fuerte de vientos y heladas

% Parte comest	100
Agua (g)	95
Proteina (g)	0.7
Lipidos (g) 0.	1
Disponbil. (g)	4.5
Solubil	4.5
Fibra alimentaria	1.1
Kcal	21
Energía (ki)	88
Sodio (mg)	1
Potasio (mg)	165
Hierro mineral (mg)	0.3
Calcio (mg)	13
Fosforo (mg)	7
Tiamina (mg)	0.03
Riboflavina (mg)	0.02
Vitamina Niacina (mg)	0.5
Vitamina A (mg)	27
Vitamina C (mg)	28



Fibra alimentaria (g / 100 g comest.) y Colesterol (mg / 100 g de comest.)

Fibra alimentaria Insoluble 0.70

Fibra alimentaria Soluble 0.38

Colesterol 0.00

Todo el alimento 1.08

### FICHA TÉCNICA DEL PLATO

RECETA ESTANDAR			
<b>NOMBRE</b>	Lomo de cerdo	<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte
<b>FECHA</b>	28/01/2013	<b>RACIONES</b>	1
<b>PARTIDA</b>		<b>APLICACIONES</b>	
<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>
150 g.	lomo decerdo		
c/n	sal	45 g.	garbanzo
c/n	pimienta	25 g.	tomate riñón
20 g.	cerveza	10 g.	culantro
30 g.	brotos de soya		
100 g.	crema de leche	20 g.	aceite
100 g.	vino blando	10 g.	jugo de limón
120 g.	quinua	c/n	sal
30 g.	morrón	15 g.	vinagre.
<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>ELABORACION</b>			
1. marinar el lomo con la sal, pimienta, y cerveza luego sellar y terminar la cocción en el horno			
2. cocinar la quinua en agua, luego incorporar el vino y luego la crema de leche, sal pimentar. y dejar cocer hasta que esté a punto.			
3. cocer el garbanzo, dejar enfriar y mezclar con el tomate riñón picado en brunoise y añadir el culantro picado.			
4. mezclar el aceite con el limón, la sal y el vinagre, incorporar a la mezcla anterior.			



**Garbanzo.-**

El garbanzo (*Cicerarietinum*) es una especie de leguminosa, muy extendida en la India y en el ámbito mediterráneo. Se trata de una planta herbácea, de aproximadamente 50 cm de altura, con flores blancas o violetas que desarrollan una vaina en cuyo interior se encontrarán 2 ó 3 semillas como máximo. Su periodicidad es anual. El garbanzo es una legumbre con importantes cualidades culinarias y nutritivas.

El garbanzo es de una riqueza formidable en lo que a aportes nutritivos se refiere. Es rico en proteínas, en almidón y en lípidos (más que las otras legumbres) sobre todo de ácido oleico y linoleico, que son insaturados y carentes de colesterol. Del mismo modo el garbanzo es un buen aporte de fibra y calorías.

Proteínas (g)	20,4
Lípidos (g)	5,0
Kcal	335,0
Hidratos de carbono (g)	55,0
Fibra (g)	15,0
Fósforo (mg)	375,00
Magnesio (mg)	160,0
Potasio (mg)	800
Sodio (mg)	30.0



### **La Quinoa.-**

Posee cualidades superiores a los cereales y gramíneas. Se caracteriza más que por la cantidad, por la calidad de sus proteínas dada por los aminoácidos esenciales que constituye como: la ISOLEUCINA, LEUCINA, LISINA, METIONINA, FENILALAMINA, TREONINA, TRIFTOFANO, Y VALINA. Es una de las principales fuentes de proteínas

### **Principios nutricionales.-**

La QUINUA posee mayor contenido de minerales que los cereales y gramíneas, tales como FÓSFORO, POTASIO, MAGNESIO, Y CALCIO entre otros minerales.

El valor calórico es mayor que otras cereales, tanto en grano y en harina alcanza a 350 Cal/100gr., que lo caracteriza como un alimento apropiado para zonas y épocas frías.

La composición de aminoácidos esenciales, le confiere un valor biológico comparable solo con la leche, el huevo y la menestra, constituyéndose por lo tanto en uno de los principales alimentos de nuestra Región.



**Promedio**

Proteína (%)	12.94
Ceniza (%)	3.21
Grasa (%)	6.44
Fibra (%)	3.47
hidrat. de carbono(%)	77.43
Val. energ. (cal)	422.88
Potasio (%)	1.44
Calcio (mg)	30.55
Hierro (mg)	7.58
Fósforo (mg)	427.68
Saponinas (%)	1.05
Impurezas (%)	0.85

- La quinua no tiene colesterol
- No forma grasas en el organismo
- No engorda, es de fácil digestibilidad
- Contenido de saponina 0.08%
- Es un producto natural ecológico



FICHA TÉCNICA DEL POSTRE

RECETA ESTANDAR			
<b>NOMBRE</b>	Pie de mote	<b>CATEGORÍA</b>	Postre
<b>FECHA</b>	28/01/2013	<b>RACIONES</b>	8
<b>PARTIDA</b>		<b>APLICACIONES</b>	
<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>
250 g.	harina	100 g.	higo
100g.	mantequilla		
50 g.	azúcar impalpable	200 g	crema de leche
1	huevo	40g.	azúcar
		50 g.	quesillo rayado
150 g.	pulpa de mote		
100 g.	leche condensada	100 g.	harina
120 g.	leche evaporada	100 g.	mantequilla
2	yemas	100 g.	azúcar
		100 g.	huevo
		30 g.	pepa zambo
<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>ELABORACION</b>			
1. incorporar la harina, mantequilla, azúcar, huevo hasta tener una masa quebrada.			
2. Poner leche evaporada con leche condensada a hervir, se incorpora batiendo yemas, a continuación se cierne y colocamos al fuego, se aumenta la pulpa del mote, dejar enfriar			
3. se procesa al higo para el relleno.			
4. batimos la crema de leche hasta montar incorporamos el azúcar, luego el quesillo.			
5. mezclamos el harina, mantequilla, azúcar, huevo hasta tener una masa dejar reposar por media hora y luego estirar en un cil-pat y ponemos las pepas de zambo.			



## EL MAÍZ.-

El maíz es hoy por hoy el cereal más importante y significativo después del trigo en los intercambios mundiales, aunque lamentablemente, en su mayor proporción como alimento destinado al ganado o materia prima para la obtención del almidón.

El maíz es la principal fuente de la alimentación humana en América. En el conjunto mundial, el maíz como fuente para la alimentación humana, ocupa el segundo lugar, después del trigo. De la industrialización del maíz se obtienen importantes subproductos utilizados como materias primas industriales, así como para la alimentación humana y del ganado.

El gluten de la semilla tiene un gran valor como materia alimenticia. Está formado por una mezcla de sustancias nitrogenadas (proteínas) contenidas en el grano. Del maíz se benefician también algunos aminoácidos de gran valor alimenticio, tales como el ácido glutámico, leucina y tirosina.

De acuerdo a la estructura del grano de maíz tenemos el siguiente aporte nutricional: se caracteriza por un elevado contenido de fibra cruda, un nivel elevado de almidón, proteínas y un aporte de grasas relativamente bajo. Contiene también minerales.

<http://www.fao.org/docrep/t0395s/T0395S03.htm>

COMPOSICIÓN QUÍMICA GENERAL



### **ALMIDÓN.-**

El componente químico principal del grano de maíz es el almidón, (que es la forma en que los cereales almacenan energía en el grano). Otros hidratos de carbono son azúcares sencillos en forma de glucosa, sacarosa y fructosa.

### **PROTEÍNAS.-**

La importancia de estas radica en la proporción de aminoácidos antes descritos.

### **ACEITE Y ÁCIDOS GRASOS.-**

El aceite del grano de maíz está fundamentalmente en el germen y viene determinado genéticamente. El aceite de maíz tiene un bajo nivel de ácidos grasos saturados. El aceite de maíz goza de gran reputación a causa de la distribución de sus ácidos grasos, fundamentalmente ácidos oleicos y linoleico.

### **FIBRA DIETÉTICA.-**

Después de los hidratos de carbono (principalmente almidón), las proteínas y las grasas, la fibra dietética es el componente químico del maíz que se halla en cantidades mayores.

<http://www.fao.org/docrep/t0395s/T0395S03.htm>



## **MINERALES.-**

La concentración de cenizas en el grano de maíz es aproximadamente del 1.3%, solo ligeramente menor que el contenido de fibra cruda. Los factores ambientales influyen probablemente en dicho contenido. El germen es relativamente rico en minerales. El mineral que más abunda es el fósforo, en forma de fitato de potasio y magnesio. Además tiene un bajo contenido de Calcio.



## BIBLIOGRAFÍA

Anónimo. Food Design. Cuenca, 2012.

Fried, Michelle. Comidas del Ecuador. Quito, 1997.

Hormaechea, Sasha. Moda y Gastronomía. Madrid: Everest, S.A., 2007.

(Consulta <http://claudiasoir.blogspot.com/2009/08/forma-y-composicion-en-el-diseno.html> 2009).

(Consulta <http://html.rincondelvago.com/introduccion-al-diseno-grafico.html> 2010).

(Consulta <http://www.imchef.org/presentacion-y-montaje-de-platos-la-guia-definitiva/> 2010).

(Consulta <http://www.delias.es/noticias/ideas-presentacion/estetica-gourmet-y-tecnicas-de-emplatado.html> 2009).

(Consulta <http://www.unalmed.edu.co/~crsequed/BABACO.htm> 2011).

(Consulta [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9663/1/39101\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9663/1/39101_1.pdf) 2012).