



## **La Gastronomía como el Diseño Gráfico**

**Estudiante**

**Angie Ximena Portela Jaramillo**

**Docente**

**KAREN MELISA RINCON ALFONSO**

**CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR  
(CUN)**

**Programa de Diseño Gráfico**

**Opción de Grado**

- **RESUMEN:**

El diseño gráfico constituye una amplia herramienta la cual abarca un amplio conocimiento en todos los ámbitos como punto central el espectador, tomando en cuenta que absolutamente todo lo que respecta a los sentidos humanos, la palabra diseño se encuentra presente como un sinónimo de alternativa innovadora y creativa. Como la cultura, la música y la percepción icónica de los antepasados han cambiado a lo largo de los años y estilizado sus rasgos característicos, así también la cultura gastronómica ha trascendido a lo largo de los años en distintas culturas alrededor del mundo. Este proyecto trata principalmente de la fusión entre el diseño gráfico y la cultura de la gastronomía, lo tradicional y lo contemporáneo; simplificando los componentes y la cromática de los platos gastronómicos típicos del continente europeo para el entendimiento del consumidor, es decir: que el cerebro asocie de manera acertada la cromática y la gráfica del plato para la satisfacción del consumidor.

- **ABSTRACT :** Graphic design is a broad tool that encompasses extensive knowledge in all areas as the viewer's central point, taking into account that absolutely everything that concerns the human senses, the word design is present as a synonym for innovative and creative alternative . Just as the culture, music and iconic perception of the ancestors have changed over the years and stylized their characteristic features, so too has the gastronomic culture transcended over the years in different cultures around the world. This project is mainly about the fusion between graphic design and the culture of gastronomy, the traditional and the contemporary; simplifying the components and the color of the typical gastronomic dishes of the European continent for the understanding of the consumer, that is: that the brain correctly associates the color and the graphics of the dish for the satisfaction of the consumer.

## INTRODUCCIÓN

- **PREGUNTA PROBLEMA:**

¿Cómo a través del diseño gráfico se puede justificar de manera acertada la cromática y la gráfica de los platos de la Gastronomía Europea para la satisfacción y total comprensión del consumidor?

- **OBJETIVO GENERAL:**

Divulgar la cromática y la gráfica de los platos típicos de la gastronomía europea a adultos jóvenes entre 20 y 35 años de estrato económico entre 3 y 4 que les interesa la experimentación gastronómica a través de una estrategia de comunicación visual.

- **OBJETIVO ESPECÍFICO:**
  - Clasificar las recetas más importantes del continente europeo.
  - Caracterizar la población a la que van dirigidas las recetas.
  - Establecer la tendencia de consumo y aprendizaje de la gastronomía.
  - Analizar la cromática utilizada .
  - Generar una propuesta del diseño para el recetario.
  
- **JUSTIFICACIÓN:** El turismo del antiguo continente ha venido en crecimiento constante a pesar de la difícil situación por la que pasan algunas naciones. La situación de salud pública que se enfrentó a nivel internacional disminuyó abruptamente la economía de distintos países y muchas personas aún tienen miedo de salir de sus casas por miedo a infectarse por lo cual viendo las estadísticas en las cuales se demuestra que el 65% de las personas viajan por conocer la gastronomía y para incentivar esto se decidió realizar un recetario para incentivar el conocimiento de la población en la gastronomía del antiguo continente.

## CAPÍTULO I

- **DISEÑO GRÁFICO Y LA GASTRONOMÍA :**

Tanto la gastronomía como el diseño gráfico parten de un proceso creativo cuyo objetivo es el de encontrar la mejor manera de comunicar y transmitir un mensaje a través de una imagen. Amundsen Petter Lars(29/03/2019)  
*Diseño gráfico y gastronomía, bajo la visión de Lars.simple culinaria*

### **A ti como diseñador gráfico ¿la gastronomía te entra por los ojos?**

En palabras de Lars Peter Amundsen "Primero por la boca, independientemente de cómo sea su entorno y apariencia" **y** sin duda cuando se trata de gastronomía la boca es la que entra a juzgar dado que esa es su función, pero tampoco podemos olvidar que todo entra por los ojos y un objeto atractivo con un entorno agradable no va a ser ni del agrado, ni llamativo para el degustador.

### **¿Qué une el mundo del diseño gráfico con la gastronomía?**

La comunicación visual para la gastronomía, la presentación de los menús para captar la atención del cliente. Por su parte el Diseño complementa la experiencia ya sea de buena o mala manera. Es decir, cuando el cliente entra y se evidencia un espacio de alimentación único, innovador y debidamente organizado, con comida rica al gusto, es la verdadera experiencia que se quiere dar a apreciar por parte del restaurante.

**figura 1** : Plantillas Menu Restaurante / letteringtime.org



### ¿Puede el diseño mejorar la experiencia gastronómica?

El Diseñador debe encontrar el punto de conexión entre el objeto y el público receptor (el cliente). En la Gastronomía se trata de crear toda una experiencia a través de la elaboración del diseño de alimentos. Amundsen Petter Lars (29/03/2019) *Diseño gráfico y gastronomía, bajo la visión de Lars*. simple culinaria

- **¿QUÉ ES FOOD DESIGN?**

El Food Design es una disciplina que está orientada a la innovación de todo aquello relacionado con la acción alimenticia que va desde la arquitectura del espacio en el que se degustan los platillos, pasando por la promoción, empaquetado del mismo hasta llegar al propio acto de comer.

El término se creó en Europa por el año 1997, entró en auge en el año 2002 gracias a Associazione per il disegno Industriale (ADI) y actualmente está organizado por la Sociedad Internacional de Diseño de Alimentos (IFDS). Es importante tener en cuenta que: la Gastronomía es la fusión de conocimientos y actividades relacionadas directamente con los alimentos,

mientras que, el Food Design es una disciplina aplica los métodos y estrategias del diseño para llevarlas a la innovación de los alimentos y la comida en general. En pocas palabras, el Food Design es la disciplina que combina la comida con el conocimiento y los pensamientos del diseño.

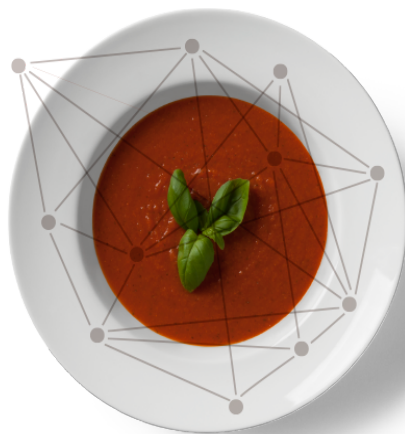
**Figura 2:** ¿Qué es DISEÑO DE ALIMENTOS?  
*medium.com*



### **Diseño con Comida.**

Enfocado al arte gastronómico, es decir, aquellas presentaciones culinarias únicas, que no van a ser distribuidas de forma masiva. El alimento, como se presenta, la puesta en escena, todo lo relacionado con vivir una experiencia fuera de la cocina tradicional.

**Figura 3:** DISEÑO Y DESARROLLO A MEDIDA  
*innofood*



### **Diseño de Productos Alimenticios.**

Se trata de aquellos diseños a base de comida producidos para consumo masivo. tomemos como ejemplo la famosa paleta drácula de Cremhelado, su diseño se basa en simular la capa del vampiro más famoso de todos los tiempos , exacto, el famosísimo Conde Drácula su forma es elaborada mediante industria con la finalidad de ser distribuida de forma intensiva a todo el país.

**Figura 4:** FOOD DESIGN: ¿PASADO, PRESENTE O FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN? / *sukalmedia.com*



### **Diseño para Alimentos.**

Con esta subcategoría encontramos que no solo ocupa el mundo de los alimentos, si no, a todo el ecosistema y los elementos que se emplean para la satisfacción y total aprovechamiento del alimento y todos los recursos que dispone el alimento, es decir, consumo, preservación, transformación,

*figura 5: Manga pastelera de silicona para decorar enfemenino*



### **Diseño de Platos.**

Es aquel que determina el balance, color, forma y distribución de los alimentos dentro y alrededor del plato para su presentación es decir, usar el plato como un lienzo, sus demás componentes como pintura y demás instrumentos que ayuden a la correcta presentación del plato.

- **LA GESTIÓN DEL DISEÑO EN EL FOOD DESIGN COMO DISCIPLINA EMERGENTE.**

Durante toda esta investigación acerca de la Gastronomía y el Diseño Gráfico uniéndose en una sola disciplina, el Food Design, se ha evidenciado sus miles de influencias en la vida de personas significativas alrededor del mundo. En este capítulo encontramos las opiniones de personas que se han dedicado al estudio y la experimentación del Food Design y que actualmente se dedican a ello.

### **Opiniones de expertos acerca de los Valores del Food Design:**

En la base de cualquier diseño alimentario está el ser humano, por lo

que es importante tener en cuenta los aspectos sociales, económicos y culturales de las personas al pensar en realizar cualquier producto o servicio relacionado con la alimentación y/o su distribución.

**figura 6:** *FRANCESCA ZAMPOLLO*  
*www.francescazampollo.com*



**Francesca Zampollo**, Presidenta de la Sociedad Internacional de Food Design.

En mi opinión “El Food Design es diseño en primer lugar, y es una disciplina intrínsecamente interdisciplinaria ” dado que une tanto el diseño como la gastronomía, pero a pesar de esto “El Food Design es todavía un desastre! ”no se ha estudiado a fondo de manera formal, no obstante, podemos notarlo el “Food Design es DISEÑO(en primer lugar y lo más importante) aplicado a los alimentos ” David Castro, Jesús Roperó, Sandra Molina , Melisa Osorio, Catalina Velásquez. (2012). La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente. 2022, de issuu. Sitio web:  
[https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina\\_food\\_design\\_final](https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina_food_design_final)

**figura 7:** *Vito Lassandro, Founder, Food.org, on the future of food*  
*NGIN FOOD*



**Vito Lassandro Gionatan**, Fundador y Presidente del FOODA (Food Design Association)

“El Food Design es un Fenómeno Creciente” pero a pesar de lo que se cree “No es importante la apariencia en el Food Design, y tampoco la forma. Se trata de las personas y del entorno ” me refiera a que “El Food Design está ligado tanto a la producción industrial y el diseño clásico (empaquete, forma y color del alimento) así como a un elemento cultural y visual. Si por ejemplo, un cocinero se hace cargo de un restaurante y decide qué estado de ánimo debería tener, eso es también Food Design ” David Castro, Jesús Roperó, Sandra Molina , Melisa Osorio, Catalina Velásquez. (2012). La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente. 2022, de issuu. Sitio web: [https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina\\_food\\_design\\_final](https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina_food_design_final)

**figura 8:** Marc Bretilot – FID Costa Rica 2013 / saulemendez





**Marc Bretillot**, Food Designer, Director del programa de maestría y creador del postgrado de Diseño Culinario en la Escuela Superior de Arte y Diseño de Reims (ESAD)

“Food Design ha existido desde que éramos pequeños, para saber lo que podíamos comer y lo que no” y lo fuimos aprendiendo sin darnos cuenta, “Food Design toca mucho más de lo que somos a diario: empaque, hasta la elección, el consumo y el entorno, y luego la eliminación inevitable” David Castro, Jesús Roperro, Sandra Molina , Melisa Osorio, Catalina Velásquez. (2012). La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente. 2022, de issuu. Sitio web: [https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina\\_food\\_design\\_final](https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina_food_design_final)

*figura 9: Martí Guixé / elpais*



**Marti Guixe**, Diseñador español, Diseñador de interiores e industrial. Es el primer diseñador que realizó una exhibición de Food Design en

1997

“El Food Design significa el diseño de los alimentos. Esta es una disciplina desde febrero de 1997” la disciplina que rodea “El Food Design consiste en diseñar objetos que puedan ser comidos, tiene que ver con la percepción de los alimentos en relación con nuestra vida contemporánea, la alimentación o nutrición, y no tiene nada que ver con la gastronomía ” pero a pesar de que tienen mucho en común “El Food Design no es Diseño Gráfico, ya que en el Food Design se diseñan alimentos/comida y en el Diseño Gráfico se diseñan gráficos. Las artes visuales no tienen nada que ver con el diseño, y la cocina es una acción relacionada con lo hecho a mano, y no tiene nada que ver con el pensamiento”. David Castro, Jesús Roper, Sandra Molina , Melisa Osorio, Catalina Velásquez. (2012). La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente. 2022, de issuu. Sitio web: [https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina\\_food\\_design\\_final](https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina_food_design_final)

**figura 10:** *El Cielo*, de Juan Manuel Barrientos, ganó su segunda estrella Michelin / portafolio



**Juan Manuel Barrientos**, Chef y dueño de los restaurantes Cielo e IWAO, Bogotá-Colombia

“Food Design es una forma de subcategorizar los diferentes ejercicios creativos alrededor de los alimentos” dentro de toda esta disciplina “Hay 5 o 6 categorías todas relacionadas con el diseño de alimentos, para los alimentos o de los alimentos” pero a pesar de toda la fama que produce la innovación acerca de este tema “Lo único nuevo del Food Design es su nombre, he existido desde que un cavernícola andaba con 2 piedras talladas, para hacer fuego y cocinar o cuando los humanos dejaron de ser nómadas he inventaron herramientas

para sembrar, hasta una gurbia para cortar un racimo de plátano es Food Design, no entiendo por que ahora el marketing educacional nos lo vende como el último de los inventos” David Castro, Jesús Roper, Sandra Molina , Melisa Osorio, Catalina Velásquez. (2012). La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente. 2022, de issuu. Sitio web:

[https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina\\_food\\_design\\_final](https://issuu.com/catalinavelasquez/docs/tesina_food_design_final)

- **Recopilación de valores de diseño en el Food Design según expertos**

**Francesca Zampollo**, Presidenta de la Sociedad Internacional de Food Design.

“El papel del diseño en el Food Design, es el Diseño Propio! En otras palabras, el diseño es exactamente lo necesario para cualquier cosa que pueda llamarse Food Design! El diseño es un proceso, un proceso metódico, sin el cual no se puede hablar de Food Design en mi opinión. Food Design es Diseño(en primer lugar y lo más importante) aplicado a los alimentos. Eso es, así de simple. Por esta razón, para mi una sandía tallada NO debe ser considerada como un producto de Food Design”

**Vito Lassandro Gionatan**, Fundador y Presidente del FOODA (Food Design Association)

“El diseño es una herramienta poderosa que podemos utilizar para resolver problemas creados por nosotros mismos cuando solo lo utilizamos para vender más, lo importante es no pensar en diseño como un objeto o simplemente en la relación de la forma y función. Hoy en día el diseño (el buen diseño) es el único camino que tenemos para gestionar la complejidad de la globalización. Nada es Blanco o negro, el gris está en todas partes, el trabajo del diseñador es reconocer u obtener la mejor sombra ”

**Marti Guixe**, Diseñador español, Diseñador de interiores e industrial. Es el primer diseñador que realizó una exhibición de Food Design en 1997

“Diseñar la comida es el principal rol del diseño en el Food Design”

**Juan Manuel Barrientos**, Chef y dueño de los restaurantes Cielo e IWAO, Bogotá-Colombia

“Hay relación tanto entre un chef y un astronauta. Como entre el diseño y la comida siempre y cuando haya creativos dispuestos a crear”

- **CONCLUSIONES:**

Se puede concluir que el diseño tiene fuerte influencia en la gastronomía a través de sus diferentes procesos como lo son: el embalaje, procedimiento, emplatado y distribución ya sea única o masiva, abarcando estas dos disciplinas se encontró que desde ya hace varios años existe una disciplina que mantiene el diseño con los alimentos y habilidades de la gastronomía, esta nueva área de investigación se titula FOOD DESIGN la cual se encarga de la innovación en todo el campo alimenticio empleando métodos y estrategias del diseño para llevarlas a la innovación de los alimentos y la comida en general. Es decir, el Food Design es la disciplina que combina la comida con el conocimiento y los pensamientos del diseño.

- **BIBLIOGRAFÍA**

1. Francesca Zampollo (2018) Food design thinking: the complete methodology
2. DTS Consultores. (2007). Identificación y puesta en valor de Rutas Turísticas para la Región de Coquimbo. Informe final. Santiago de Chile.
3. Ferreira, L., Aguiar, L., & Pinto, J. R. (2012). Turismo Cultural, Itinerarios turísticos e Impactos nos Destinos. Cultura. Revista de Cultura e Turismo
4. George, W. (2010). Intangible cultural heritage, ownership, copyrights, and tourism. International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research
5. López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba.
6. Diego Heriberto Burbano Hernández (2010) “APLICACIÓN DE LEYES COMPOSITIVAS DEL DISEÑO Y TEORÍA DEL COLOR EN LA GASTRONOMÍA CHIMBORACENSE “
7. JAIRO DE JESUS ESCOBAR ARREGOCES (2013) POTENCIALIDAD DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA
8. P Reising (2014) Bienvenidos al Food Desing
9. El Exportador (2019) Food Design: transformación en el mundo de la alimentación
10. María Dolores Saldaña Torres (2020) PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL SECTOR URBANO DEL CANTÓN BIBLIÁN, PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DEL CAÑAR

11. José Manuel Hernández-Mogollón (2015) EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA)
12. Elide Di Clemente (2014) La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico.
13. Juan Pablo Huerta Rivera (2012) UNA COCINA EN BÚSQUEDA DE IDENTIDAD
14. Ecoembes (2022) Food Design, visión holística
15. Salvador Melgar Ramírez (2012) La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos.
16. Pedro Sainz Garcia (2018) Estudio de las competencias culinarias y su relación con el tipo de alimentación y la adherencia a la dieta mediterránea en estudiantes universitarios
17. Yina Lizeth Rodríguez Leal (2016) Diagnóstico y actividades prioritarias para el desarrollo de la gastronomía y el turismo gastronómico en República Dominicana
18. Bernal Vásquez, Evalo Enrique (2016) Identidad Gastronómica Recuperación de la cocina tradicional
19. Mariana Mejía Rivas (2020) La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales
20. Ana Victoria Molina (2020) Innovación guiada por el Food Desing
21. Bilbao Presencial (2022) La cultura del diseño al servicio de la revolución de un sector que busca soluciones alineadas con la sostenibilidad y orientadas al bienestar del usuario.
22. Diana Nájera (2021) Food Design, creatividad y alimentación
23. Daniel Herrera (2015) Food Desing: Diseñando los alimentos del futuro
24. Christian Potosí, Danny Muñoz, Carlos Cordoba (2020) Diseño de comida como fuente de innovación social
25. David Castro, Jesús Roperó, Sandra Molina (2012) La gestión del diseño en el Food Design como disciplina emergente.