



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2026,
Volumen 10, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i4

REVISIÓN SISTEMÁTICA DE GUÍAS DE EMPLATADO GASTRONÓMICO

**SYSTEMATIC REVIEW OF GASTRONOMIC PLATING
GUIDES**

Charly Del Angel Ruiz Avila

Universidad Vizcaya de las Américas

Revisión sistemática de guías de emplatado gastronómico

Charly Del Angel Ruiz Avila¹

Charlydel993@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-5680-8899>

Universidad Vizcaya de las Américas, Campus Chetumal

Licenciatura en Gastronomía

Chetumal, Quintana Roo, México

RESUMEN

El emplatado gastronómico constituye un componente fundamental de la experiencia culinaria, pues influye directamente en la percepción sensorial, emocional y cognitiva del comensal. El presente artículo tuvo como objetivo realizar una revisión sistemática de las guías de emplatado disponibles en la literatura gastronómica —en su mayoría internacionales, ante la escasez de guías sistematizadas en México—, con el fin de identificar sus criterios estéticos, técnicos, culturales y metodológicos y valorar su pertinencia para la gastronomía mexicana. Se empleó un enfoque cualitativo de tipo documental, mediante el análisis de publicaciones académicas y profesionales entre 2012 y 2025, aplicando criterios explícitos de inclusión y exclusión, así como una matriz de análisis diseñada para este estudio. Los resultados muestran que, si bien existen diversas guías de emplatado, predominan la dispersión metodológica, la influencia de modelos internacionales y una integración limitada del contexto cultural mexicano. Las técnicas asimétricas, circulares y de escalas presentaron mayor compatibilidad con la identidad culinaria nacional, mientras que las simétricas y horizontales resultaron menos pertinentes. Se concluye que es necesario desarrollar guías sistematizadas y contextualizadas que articulen los principios del food design con la riqueza simbólica de la cocina mexicana.

Palabras clave: presentación de alimentos; gastronomía mexicana; identidad cultural; food design; percepción sensorial

¹ Autor principal

Correspondencia: Charlydel993@gmail.com

Systematic review of gastronomic plating guides

ABSTRACT

Plating is an essential element of the gastronomic experience, since it directly shapes diners' sensory, emotional, and cognitive perceptions. This article aimed to conduct a systematic review of plating guides available in the gastronomic literature—mostly international, given the scarcity of systematized guides in Mexico—to identify their aesthetic, technical, cultural, and methodological criteria and assess their relevance to Mexican gastronomy. A qualitative documentary approach was used, analyzing scholarly and professional publications published between 2012 and 2025, applying explicit inclusion and exclusion criteria as well as an analysis matrix designed for this study. The results show that, although several plating guides exist, methodological dispersion, the influence of international models, and limited integration of the Mexican cultural context predominate. Asymmetric, circular, and scale-based techniques were more compatible with the national culinary identity, while symmetrical and horizontal techniques were less pertinent. It is concluded that it is necessary to develop systematized, contextually grounded guides that articulate the principles of food design with the symbolic richness of Mexican cuisine.

Keywords: food presentation; Mexican gastronomy; cultural identity; food design; sensory perception

*Artículo recibido 20 mayo 2026
Aceptado para publicación: 20 junio 2026*



1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía no se limita a las propiedades gustativas de los alimentos; la presentación en el plato constituye un factor determinante de la experiencia culinaria. El primer contacto visual del comensal predispone sus expectativas sensoriales y cognitivas antes de la degustación, por lo que el emplatado se ha consolidado como una herramienta clave que influye en lo que la persona percibe, interpreta y espera del platillo. Diversos estudios han demostrado que los colores, la disposición de los ingredientes y el tipo de plato pueden modificar por completo la experiencia gastronómica (Lee et al., 2020). En este sentido, el emplatado no es solo decoración: es parte fundamental de lo que se comunica.

La gastronomía contemporánea ha evolucionado de manera significativa, integrando no solo aspectos relacionados con la preparación y el sabor de los alimentos, sino también elementos visuales, sensoriales y simbólicos que influyen en la experiencia del comensal. Dentro de este proceso, el emplatado se ha consolidado como un componente fundamental, pues constituye el primer contacto entre el alimento y el consumidor. La disposición de los elementos, el uso del color, las texturas, el volumen y la elección del plato funcionan como estímulos visuales que condicionan la percepción del sabor, la calidad y el valor del platillo (Lee et al., 2020).

A nivel internacional, el estudio del emplatado ha sido abordado desde distintas perspectivas, entre ellas la gastronomía sensorial, el diseño culinario y la psicología del consumidor. Investigaciones recientes han demostrado que la presentación visual influye de manera directa en la percepción del gusto, la saciedad y la aceptación del alimento, incluso antes de que este sea probado (Chen & Spence, 2017). En consecuencia, han surgido múltiples guías de emplatado que buscan sistematizar principios, técnicas y criterios estéticos aplicables a la práctica culinaria, tanto en el ámbito profesional como en el académico.

Sin embargo, aunque existe un cuerpo creciente de literatura internacional sobre el arte del emplatado, su desarrollo en el contexto mexicano presenta importantes limitaciones. En México, la gastronomía posee una riqueza cultural reconocida a nivel mundial, caracterizada por la diversidad de ingredientes, las técnicas tradicionales y los significados simbólicos asociados a los alimentos. No obstante, esta riqueza contrasta con la escasa sistematización de guías formales de emplatado que integren tanto los

principios del diseño culinario contemporáneo como los elementos culturales propios de la cocina mexicana

Las guías disponibles en el país se encuentran, en su mayoría, dispersas en documentos técnicos, manuales educativos, blogs especializados, materiales de instituciones privadas y contenidos de divulgación gastronómica. Estas fuentes, aunque valiosas, carecen, en muchos casos, de un sustento metodológico riguroso o de una validación académica clara (Nestlé, 2022)

Por ejemplo, la revisión de las diez técnicas de emplatado presentadas en la Tabla 2 muestra que las valoraciones y clasificaciones de las publicaciones tienden a basarse más en la experiencia práctica que en procedimientos metodológicos estandarizados. Asimismo, la falta de referencias cruzadas y de criterios comparables entre documentos (como ocurre con la escala de valoración y los criterios empleados en distintas fuentes) evidencia la ausencia de un consenso unificado sobre aspectos clave del emplatado, como el uso del color, la proporción, el equilibrio visual o la relación entre el plato y el alimento

La ausencia de una revisión sistemática de estas guías genera una fragmentación del conocimiento que dificulta su aplicación coherente en la formación gastronómica y en la práctica profesional. Los estudiantes de gastronomía, chefs en formación y profesionales del sector suelen aprender técnicas de emplatado de manera empírica, a partir de tendencias visuales, experiencias personales o referentes internacionales que no siempre se adaptan al contexto cultural mexicano (Urbina Chacón, 2019)

1.1. El emplatado como componente de la experiencia gastronómica

Diversos estudios han demostrado que la presentación visual influye en la evaluación global del alimento, afectando la percepción del gusto, la intensidad de los sabores e incluso la saciedad percibida (Lee et al., 2020). La disposición de los elementos, el equilibrio visual y el contraste de colores permiten construir una narrativa visual que prepara al comensal para la experiencia culinaria. Por ello, el emplatado se ha consolidado como una herramienta estratégica en la gastronomía contemporánea

1.2. Gastronomía sensorial y percepción visual de los alimentos

La gastronomía sensorial estudia la interacción entre los sentidos y su influencia en la experiencia alimentaria. Dentro de este enfoque, la vista desempeña un papel predominante, ya que los estímulos

visuales condicionan la percepción del sabor incluso antes de la degustación (Velasco et al., 2016). El color, la forma y la composición del platillo influyen en las expectativas cognitivas del consumidor y pueden modificar su experiencia sensorial real

Chen y Spence (2017) señalan que ciertos colores y disposiciones visuales pueden intensificar o atenuar la percepción del sabor, así como influir en la cantidad de alimento consumido. Estos hallazgos respaldan la importancia del emplatado como una herramienta que va más allá de la estética, integrándose a los procesos psicológicos que intervienen en la conducta alimentaria

1.3. El food design y la estandarización de prácticas culinarias

El food design surge como un campo interdisciplinario que analiza la relación entre el diseño, la gastronomía y la experiencia del usuario. Este enfoque considera factores como el color, la textura, el volumen, la iluminación y el soporte del alimento, entre otros, como elementos fundamentales para la construcción de la experiencia gastronómica. En la gastronomía profesional, el food design ha impulsado la creación de guías de emplatado que buscan estandarizar prácticas y facilitar la transmisión del conocimiento culinario (Nestlé Professional México, 2023)

1.4. Contexto cultural del emplatado en la gastronomía mexicana

La gastronomía mexicana se caracteriza por una profunda riqueza cultural, histórica y simbólica, reconocida internacionalmente como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los platillos tradicionales no solo cumplen una función alimentaria, sino que también transmiten identidad, historia y valores sociales. El emplatado adquiere así una dimensión cultural que trasciende la estética contemporánea. No obstante, muchas guías de emplatado utilizadas en México adoptan modelos internacionales que priorizan tendencias visuales globales, como el minimalismo o la alta cocina europea, sin considerar plenamente los significados culturales de los alimentos mexicanos (Muñoz, 2021)

2. Objetivos y pregunta de investigación

2.1. :Objetivo general

Realizar una revisión sistemática de las guías de emplatado en la gastronomía con el fin de identificar sus enfoques teóricos, criterios estéticos, fundamentos culturales y su aplicación práctica en los contextos profesional y académico

2.2. :Objetivos específicos

Identificar y recopilar guías de emplatado desarrolladas en el contexto gastronómico entre 2012 y .2025

Analizar los criterios estéticos, técnicos y sensoriales presentes en las guías recopiladas (color, (composición visual, equilibrio, textura y relación con el plato

Comparar los enfoques metodológicos y culturales de las distintas guías para determinar .coincidencias, diferencias y vacíos teóricos

Pregunta de investigación: ¿Cómo se caracterizan y qué nivel de sistematización presentan las guías de emplatado en la gastronomía, y qué tan pertinentes resultan para la gastronomía mexicana, en ?términos de criterios estéticos, culturales y metodológicos

3. METODOLOGÍA

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, de tipo documental, con un diseño de revisión sistemática de la literatura, cuyo propósito fue analizar las guías de emplatado disponibles en la literatura gastronómica —principalmente internacionales— y valorar su pertinencia para la gastronomía mexicana. Este enfoque permitió examinar críticamente los criterios estéticos, técnicos, sensoriales y culturales presentes en los documentos seleccionados, así como identificar coincidencias, .divergencias y vacíos en el conocimiento existente

El diseño de revisión sistemática se eligió por la necesidad de organizar y evaluar críticamente la información dispersa en diversas fuentes académicas y profesionales. Este diseño permite establecer criterios explícitos de selección, garantizar la transparencia del proceso y ofrecer resultados .comparables y replicables

3.1. Población y muestra

La población de estudio estuvo conformada por documentos académicos, institucionales y profesionales relacionados con el emplatado gastronómico, tales como artículos científicos, libros especializados, capítulos de libro, manuales técnicos, guías profesionales y publicaciones de organismos educativos o gastronómicos. A partir de esta población, se definió una muestra intencional según criterios específicos de inclusión y exclusión, con el objetivo de garantizar la pertinencia y la calidad de la información analizada. Dado que en México existen pocas guías formales y

sistematizadas de emplatado, la muestra se integró principalmente con fuentes latinoamericanas e internacionales, las cuales se analizaron en función de su pertinencia y posibilidad de adaptación al contexto gastronómico mexicano

3.2. Criterios de inclusión y exclusión

Los criterios de inclusión consideraron: documentos publicados entre 2012 y 2025, seleccionando este periodo para garantizar la actualidad y relevancia de los hallazgos; disponibles en español o en inglés, a fin de maximizar la representatividad lingüística de la literatura analizada; con contenido explícito sobre emplatado, presentación de platillos, food design o estética gastronómica internacional, asegurando que los documentos respondieran directamente a la pregunta de investigación; y de acceso completo para posibilitar un análisis exhaustivo y transparente. Los criterios de exclusión fueron definidos para fortalecer la rigurosidad metodológica: documentos sin respaldo académico o metodológico se excluyeron para evitar la incorporación de fuentes no verificadas; contenidos de carácter exclusivamente comercial no se consideraron por su potencial sesgo; se excluyeron estudios internacionales cuyos contenidos no resultaban transferibles ni adaptables al ámbito gastronómico mexicano, conservando aquellas fuentes latinoamericanas e internacionales cuyas técnicas y criterios permitían un análisis contrastivo con el contexto culinario nacional; y se descartaron documentos que abordaran el emplatado de forma superficial o tangencial, priorizando la profundidad y especificidad del análisis

3.3. Instrumento de recolección

3.3.1. Matriz de recolección de datos

Autor(es) y año	País / Institución	Objetivo principal (resumen)	Metodología	Hallazgo clave	Limitación / Observación
Carlos et al. (2016)	UK	Conocer las posiciones de proteínas y armonía de ingredientes desde lo arquitectónico y .psicológico	Cuali- cuantitativa revisión de) (guías	El acomodo más usado es vertical centrado en plato .cuadrado	Escasez de imágenes visuales; útil para revisión .cuantitativa
Javier Guerrero Gatica (2020)	Chile	Identificar utensilios para emplatado .vanguardista	Mixta (guías y (práctica propia	Guía muy completa que abarca casi todas las técnicas de .emplatado	Extensa pero muy completa; es una de las fuentes más .completas
Brenta I. Urbina Chacón (2019)	Chiapas, México	Determinar las 5 técnicas de emplatado más .importantes	Cuantitativa demostración) con alumnos y (encuestas	Explicación clara de las 5 técnicas; proceso .bien estructurado	Solo menciona 5 técnicas; existen muchas .más
José L. Bustamante (2019)	Ecuador	Aplicar técnicas de presentación en platos de cocina 30 .de autor	Mixta experiencia) propia + validación de (chefs	Propone técnicas originales con bocetos; cada plato tiene su .propio emplatado	Faltan emplatados de platos conocidos; es una guía de .autor
Roxana Caceda Garavito (2012)	Ecuador	Usar mermelada de ají como decorador de platos y .postres	Cualitativa información) (detallada	El ají tiene propiedades nutricionales y puede utilizarse en .decoración	Carece de información visual; buen enfoque .alternativo

Caicedo Tuberquia J. E. (2025)	Ecuador	Evaluar cómo el emplatado influye en la percepción visual y experiencia .gastronómica	Mixta (encuestas +) fuentes (bibliográficas	Aborda color, textura, altura y posición; incluye imágenes y resultados de .encuestas	Le faltan imágenes paso a paso para decorados, pero es muy .completa
Catia Guzmán Gonzales (2017)	Chile	Proporcionar técnicas de emplatado creativo .para aplicar en casa	Cualitativa (pruebas propias) y revisión de (guías	Detalla cómo colocar proteínas, decorar y servir estilo) (.ruso/americano	Poca información sobre acomodo de múltiples .proteínas
Pamela Caicedo et al. (2023)	Ecuador	Innovar el montaje de platos tradicionales usando cocina sensorial, food styling y .neurogastronomía	Cualitativa (revisión de) (libros y tesis	Muestra utensilios y su uso correcto; aplica conceptos actuales .a platos típicos	No aborda texturas ni altura; es útil para decoración .básica

Como instrumento para la recolección y el análisis de la investigación, se utilizó una matriz de análisis documental diseñada específicamente para este estudio. Dicho instrumento permitió organizar y comparar la información extraída de cada documento, considerando categorías como el tipo de guía, los fundamentos teóricos, los criterios de emplatado, el uso del color, la disposición de los elementos y la aplicación práctica. La matriz se aplicó mediante una lectura analítica y reflexiva de cada fuente, registrando sistemáticamente la información relevante

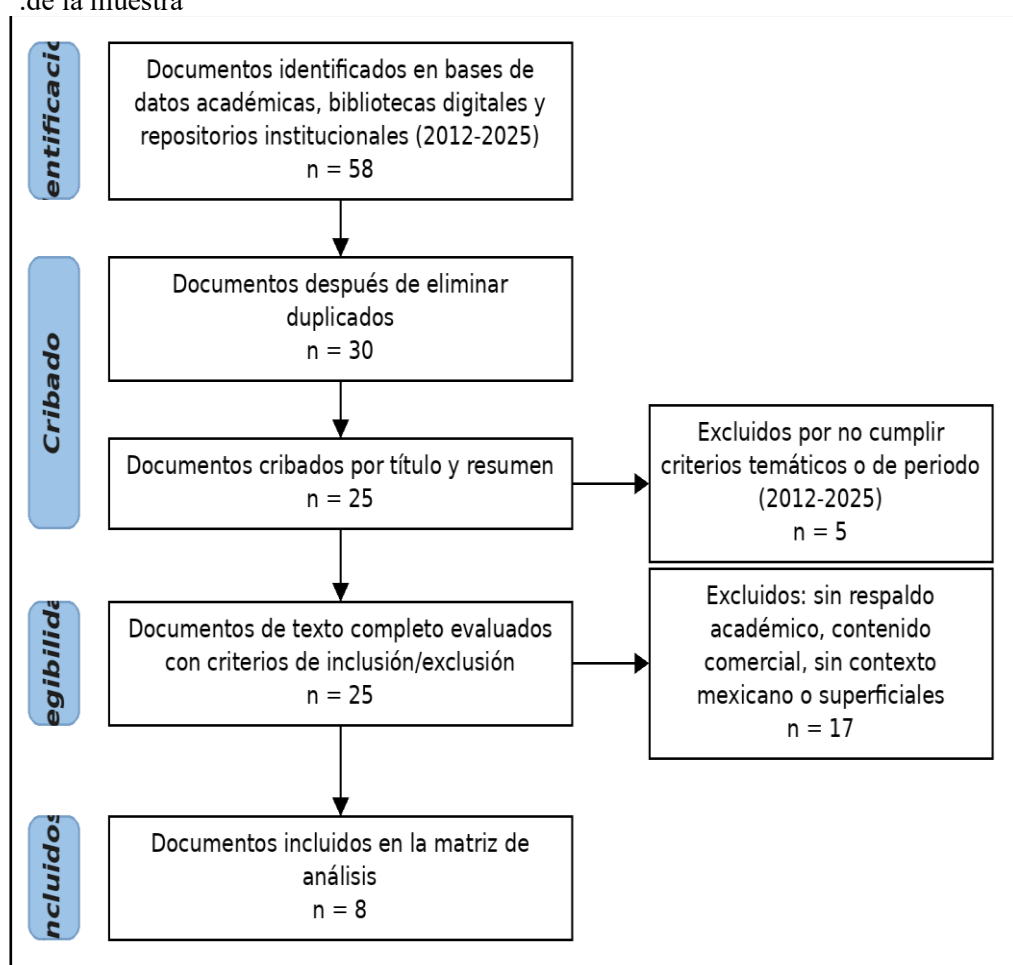
3.3.2. Viabilidad

El proceso de prospección, cribado y selección documental se ejecutó mediante consultas estructuradas en motores de indexación científica y repositorios institucionales de acceso abierto, seleccionando específicamente Google Scholar, Redalyc, Dialnet y los repositorios digitales de tesis de posgrado de universidades de América Latina y Europa. Los descriptores de búsqueda empleados en diversas combinaciones booleanas incluyeron los términos: 'emplatado gastronómico', 'food design', 'estética culinaria', 'gastronomía sensorial' y 'diseño culinario'

3.3.3. Fortalezas y limitaciones

Entre las fortalezas del instrumento destaca su capacidad para sistematizar información diversa, facilitar la comparación entre documentos y permitir un análisis profundo de los criterios de emplatado desde distintas perspectivas. Además, la matriz favorece la transparencia metodológica y contribuye a la validez del estudio. No obstante, una de sus principales limitaciones radica en la dependencia de la disponibilidad y la calidad de los documentos existentes, así como en el carácter interpretativo del análisis, que puede verse influido por la subjetividad del investigador

Figura 1. Diagrama de flujo PRISMA del proceso de selección y cribado de las fuentes documentales de la muestra



4. RESULTADOS

Tabla 1

Matriz de Cruce de Técnicas y Fuentes

Técnica	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8
Simétrico .1	X	X	X		X	X		X
Rítmico .2	X		X	X	X	X	X	X
Triangular / romboidal .3		X		X	X	X	X	
Asimétrico .4		X	X	X	X	X	X	X
Horizontal .5	X	X		X	X	X		X
Regla de los tercios .6	X	X	X	X		X	X	
Escalas estéticas .7		X	X		X	X		X
Líneas curvas .8		X	X		X	X	X	
Técnica transversal .9		X		X	X	X		X
Circular .10		X	X	X	X	X	X	X

Nota. Fuentes analizadas: F1 = Carlos et al. (2016); F2 = Guerrero Gatica (2020); F3 = Urbina Chacón (2019); F4 = Bustamante (2019); F5 = Cáceda Garavito (2012); F6 = Caicedo Tuberquia (2025); F7 = ;(2019) Guzmán Gonzáles (2017); F8 = Caicedo et al. (2023). Una X indica que la fuente aborda la técnica correspondiente

4.1. Delimitación de los artículos

Los artículos e información utilizados en esta revisión sistemática contienen tanto información visual (imágenes de platillos montados y descripción paso a paso de su elaboración) como información textual que detalla las técnicas para elaborar correctamente el emplatado

Tabla 2*Análisis de técnicas de emplatado en las cinco dimensiones*

#	Técnicas	Descripción
1	Emplatado simétrico	Estética: transmite serenidad, orden y elegancia limpia; el orden de los elementos es igual en el platillo. Técnica: requiere dividir el plato en partes iguales con precisión; no requiere herramientas complejas, solo un buen ojo para el equilibrio simétrico. Funcionalidad: es fácil de replicar y estandarizar, lo que lo hace práctico en restaurantes de alto volumen. Regionalidad: no es una presentación tradicional mexicana, pero se puede adaptar fácilmente. Innovación: estilo clásico con mucha elegancia, utilizado por décadas en la cocina .europea
2	Emplatado rítmico	Estética: dinámico, visual y fotogénico; se basa en repetir el mismo diseño a lo largo del plato, generando sensación de movimiento. Técnica: requiere uniformidad en porciones, tamaño y forma idénticos. Funcionalidad: ideal para postres y porciones pequeñas con gramaje uniforme. Regionalidad: se adapta a platillos como tamales, pan de elote, gelatinas o bocadillos mexicanos. Innovación: muy creativo, aunque .común en repostería y coctelería
3	Emplatado triangular o romboidal	Estética: hipnotiza al comensal y hace que su vista rebote de un elemento a otro sin salir del plato, generando una experiencia envolvente. Técnica: requiere precisión al colocar los elementos en forma triangular o de rombo; no es muy utilizada, por lo que demanda práctica. Funcionalidad: muy usada en ensaladas y platillos moleculares. Regionalidad: puede aplicarse en salsas como mole, pipián o salsa verde. Innovación: técnica menos común, por lo que resulta .original

4	Emplatado asimétrico	Estética: crea un “desorden perfecto” actual y artístico; combina textura, sabor, color y volumen, con un componente visual dominante que guía la mirada hacia el punto focal. Técnica: es la más exigente, pues el aparente desorden requiere un equilibrio visual muy cuidado. Funcionalidad: ideal para platos con altura y vajillas grandes y claras. Regionalidad: se adapta excelentemente a la cocina mexicana, ya que refleja la abundancia y variedad de ingredientes de platillos como tlayudas, molcajetes o antojitos. Innovación: es el estilo más usado actualmente en la alta cocina .contemporánea global
5	Emplatado horizontal	Estética: elegante y sobrio; los elementos se disponen formando líneas paralelas, especialmente efectivo en vajillas rectangulares. Técnica: requiere formar líneas limpias con salsas y guarniciones, con control para que sean rectas y paralelas. Funcionalidad: perfecto para cortes de carne y postres; permite separar visualmente los componentes. Regionalidad: funciona bien con pescados a la talla, carnitas o aguachile. Innovación: recurso elegante pero ya muy socorrido en restaurantes .internacionales

6	Emplatado de los tercios estéticos	Estética: toma prestada la regla de composición fotográfica; divide mentalmente el plato en nueve secciones iguales y ubica el peso visual en una de ellas. Técnica: requiere dividir mentalmente el plato con precisión y colocar el elemento principal en la intersección de líneas imaginarias. Funcionalidad: permite destacar el elemento principal y crear una diagonal visual con otro elemento en la esquina contraria. Regionalidad: excelente para destacar un taco, una tostada, un chile en nogada o cualquier platillo con un componente central claro. Innovación: aunque tomada de la fotografía, su aplicación al .emplatado resulta original
7	Emplatado de escalas estéticas	Estética: genera una armonía visual muy depurada; se elige una figura geométrica y todos los elementos del plato presentan esa misma forma, pero en diferentes tamaños. Técnica: es exigente, pues requiere cortar o moldear todos los ingredientes con una misma figura geométrica en escalas distintas. Funcionalidad: ideal para platos con salsas, carnes y guisados. Regionalidad: alta aplicabilidad: círculos de tortilla, rodajas de chile, esferas de frijol, triángulos de totopo o cuadros de queso panela. Innovación: una de las técnicas más originales y menos .exploradas

8	Emplatado de líneas curvas	Estética: genera gran impacto visual; el ojo humano tiende a completar figuras a partir de puntos o curvas, creando una experiencia interactiva. Técnica: requiere trazar círculos, ondas, espirales o suspiros con salsas o purés; se necesita pulso firme y control de viscosidad. Funcionalidad: ideal para salsas y cremas con cuerpo. Regionalidad: se puede aplicar con crema de elote, salsa de jamaica, puré de frijol negro o reducción de tamarindo. Innovación: muy llamativo y fotogénico
9	Emplatado transversal	Estética: dinámico e intrigante; los ingredientes se disponen de forma transversal, cruzando dos líneas como si fuera una cruz sobre el plato. Técnica: es la más sencilla; solo se trata de cruzar dos líneas de ingredientes o salsas. Funcionalidad: muy funcional para ensaladas y platos frescos; permite degustación ordenada en cuatro cuadrantes. Regionalidad: funciona bien con nopales asados, queso panela, aguacate y jitomate en cruz, o con cuatro salsas tradicionales en cada extremo. Innovación: sencillo pero efectivo
10	Emplatado circular	Estética: espectacular y muy fotogénico; los ingredientes se distribuyen en puntos concéntricos formando un círculo alrededor del centro del plato. Técnica: requiere distribución precisa en círculos concéntricos; el elemento principal va al centro y los acompañamientos lo rodean en anillos. Funcionalidad: el ojo forma una figura dentro del círculo, generando gran impacto visual. Regionalidad: perfecto para un caldo tlalpeño, un pozole o unos esquites presentados en corona. Innovación: muy original y poco común fuera de contextos creativos

Tabla 3

Valoración de técnicas de emplatado por niveles

.Nota: escala de valores: alto (A), medio (M), bajo (B)

La escala de Likert abreviada (versión de tres puntos: alto, medio, bajo) se eligió porque permite comparar de forma clara y rápida las 10 técnicas de emplatado en las cinco dimensiones del estudio. Por ejemplo, la tabla revela que las técnicas asimétricas, circulares y de escalas obtienen valoraciones altas en regionalidad e innovación, mientras que la técnica simétrica resalta por su valoración alta en estética, pero baja en regionalidad. Así, el uso de esta escala facilita la interpretación inmediata de los resultados y permite identificar visualmente los puntos fuertes y débiles de cada técnica según los criterios evaluados

Técnica	Est	Téc	.Fun	.Reg	.Inn	Fuentes de respaldo (FF)
Simétrico	A	M	A	B	B	Estética (A): Carlos et al. (2016), Caceda Garavito (2012), Caicedo et al. (2023) Regionalidad (B): Solo Guerrero Gatica y Urbina Chacón (2019) la vinculan (2020) con tradición local; el resto marcan su baja adaptación a la cocina mexicana
Rítmico	A	M	A	M	M	Estética (A): Carlos et al. (2016), Urbina Chacón (2019), Bustamante (2019), Caicedo Tuberquia (2025) Regionalidad e Innovación (M): Guerrero Gatica (2020), Guzmán Gonzales (2017), Caicedo et al. (2023)
Triangular / romboidal	A	M	M	M	A	Estética (A): Caceda Garavito (2012), Guzmán Gonzales (2017), Bustamante (2019) Innovación (A): Guerrero Gatica (2020), Caceda Garavito (2012), Guzmán Gonzales Caicedo Tuberquia (2025), (2017)
Asimétrico	A	A	M	A	A	Estética (A) y Técnica (A): Guerrero Gatica (2020), Bustamante (2019), Caicedo Tuberquia (2025), Guzmán Gonzales (2017), Caicedo et al. (2023) Regionalidad (A) e Innovación (A): Guerrero Gatica (2020), Bustamante Caicedo Tuberquia (2025), Guzmán (2019) Gonzales (2017), Caicedo et al. (2023) y Urbina Chacón (2019)
Horizontal	A	M	A	M	M	Estética (A): Caicedo Tuberquia (2025), Caicedo et al. (2023), Carlos et al. (2016) Funcionalidad (A): Bustamante (2019), Caicedo Tuberquia (2025), Caicedo et al. Guerrero Gatica (2020), (2023)

Regla de los tercios	A	M	A	A	M	Estética (A) y Funcionalidad (A): Guerrero Gatica (2020), Bustamante Guzmán Gonzales (2017), Caicedo ,(2019) .Tuberquia (2025) Regionalidad (A): Guerrero Gatica Bustamante (2019), Caicedo ,(2020) Tuberquia (2025), Guzmán Gonzales (2017), .Urbina Chacón (2019)
Escalas estéticas	A	A	M	A	A	Estética (A) y Técnica (A): Caceda Garavito (2012), Caicedo et al. (2023), .Guzmán Gonzales (2017) Regionalidad (A) e Innovación (A): Caceda Garavito (2012), Caicedo et al. Guerrero Gatica (2020), Bustamante ,(2023) .Urbina Chacón (2019) ,(2019)
Líneas curvas	A	M	M	M	A	Estética (A) e Innovación (A): Urbina Chacón (2019), Caicedo Tuberquia (2025), Caceda Garavito (2012), Guzmán Gonzales .Guerrero Gatica (2020) ,(2017)
Transversal	A	B	A	M	M	Técnica (B): Guerrero Gatica (2020), .Caicedo et al. (2023) Funcionalidad (A): Guerrero Gatica Guzmán Gonzales (2017), ,(2020) .Bustamante (2019)
Circular	A	M	M	A	A	Estética (A): Bustamante (2019), Caicedo et al. (2023), Guerrero Gatica (2020), .Guzmán Gonzales (2017) Regionalidad (A) e Innovación (A): Bustamante (2019), Caicedo et al. Caicedo Tuberquia (2025), Guerrero ,(2023) Gatica (2020), Urbina Chacón (2019), .Guzmán Gonzales (2017)

4.2. Análisis por niveles de valoración

Estética: todas las técnicas de emplatado obtuvieron una valoración alta, ya que cada una resulta .visualmente atractiva para el comensal y aporta un encanto particular a la presentación del platillo

Técnica: siete técnicas obtuvieron una valoración media debido a su dificultad moderada, mientras que dos alcanzaron una valoración alta (asimétrica y de escalas) y una obtuvo la valoración más baja .(transversal)

Funcionalidad: cinco técnicas alcanzaron el nivel alto (asimétrica, rítmica, horizontal, regla de los .tercios y transversal) y las restantes obtuvieron el nivel medio

Regionalidad: tres técnicas se ubicaron en el nivel alto por su gran adaptabilidad a la cocina mexicana, seis en el nivel medio y una (simétrica) en el nivel bajo

Innovación: cinco técnicas alcanzaron el nivel alto (triangular, asimétrica, escala, líneas curvas y circular) por su buena adaptabilidad a cualquier platillo.

5. Discusión

5.1. .Relación con la gastronomía sensorial

El análisis de las diez técnicas de emplatado (simétrico, rítmico, triangular, asimétrico, horizontal, regla de tercios, escalas, líneas curvas, transversal y circular) no solo corrobora el marco propuesto por Lee et al. (2020), sino que evidencia que la disposición visual de los alimentos actúa como un determinante anticipado de la percepción gustativa, la calidad percibida y la experiencia general, incluso antes de la ingesta. El predominio del valor estético (10 de 10 técnicas con nivel alto) confirma que el sentido de la vista opera como el primer mediador sensorial en la experiencia gastronómica (Velasco et al., 2016). Sin embargo, este hallazgo plantea una tensión entre el atractivo visual y otros factores sensoriales y culturales que definen la autenticidad de la experiencia alimentaria mexicana

5.2. .Food design y estandarización

El marco teórico se expuso que el food design ha estimulado la elaboración de reglas de emplatado estandarizadas, orientadas principalmente a la educación gastronómica y la transmisión del conocimiento culinario (Nestlé Professional México, 2023)

Los resultados muestran que, si bien el emplatado simétrico, rítmico y horizontal alcanza altos niveles funcionales, existe una jerarquía en la dificultad técnica requerida: técnicas como la transversal se perciben como accesibles, mientras que las asimétricas y de escalas demandan mayor destreza. Esto sugiere que la implementación de guías debe ajustarse no solo a criterios visuales, sino también a la formación técnica y la trayectoria del usuario, para evitar una sobrevaloración de métodos cosméticos en detrimento de la usabilidad práctica

5.3. .Tensión entre lo global y lo regional

El análisis revela una fricción entre la aplicación de técnicas internacionalizadas y la necesidad de preservar una estética culinaria local coherente con la identidad mexicana. Es relevante señalar que, aunque el emplatado simétrico obtiene alta valoración estética, su baja regionalidad refleja la

incongruencia con los códigos visuales autóctonos, caracterizados por la abundancia cromática, la rusticidad y el simbolismo de los ingredientes mexicanos. Por el contrario, las técnicas asimétricas, de escalas circulares y la regla de tercios alcanzan valoraciones altas en regionalidad, indicando un mayor potencial para ser apropiadas y resignificadas en el ámbito nacional (Muñoz, 2021). Tal hallazgo expone la limitación de modelos universales aplicados indiscriminadamente y sugiere la urgencia de .adaptar guías de emplatado a los referentes culturales y simbólicos de cada contexto

5.4. .Implicaciones para la formación gastronómica y el desarrollo futuro

La mayoría de las técnicas revisadas requieren niveles medios a altos de habilidad, lo que evidencia que el aprendizaje empírico, basado solo en la imitación de tendencias globales, resulta insuficiente para garantizar contextos de autenticidad y calidad culinaria (Urbina Chacón, 2019). En consecuencia, se argumenta que la formación académica en México debería incorporar explícitamente el estudio comparado de técnicas de emplatado atendiendo tanto a la regionalidad como a la innovación. Además, el análisis crítico señala la necesidad de validar empíricamente la eficacia de cada técnica mediante investigaciones con comensales locales, implementando métodos que permitan captar tanto la atención visual (por ejemplo, seguimiento ocular) como la percepción emocional y la valoración .cultural de los platillos

6. CONCLUSIONES

La revisión sistemática y la comparación de las diez técnicas de emplatado permiten observar que las guías disponibles en México están fuertemente influenciadas por estándares estéticos internacionales (simetría, ritmo, regla de tercios y líneas curvas), aunque varían en su inclusión de condiciones locales. Desde la perspectiva documental, el emplatado asimétrico y el circular sugieren una alta adaptación a la identidad culinaria mexicana, mientras que el emplatado simétrico o estrictamente horizontal podría considerarse ajeno a las tradiciones visuales del país. Hasta ahora, la información sistematizada disponible es predominantemente internacional, y no existe una guía que la contraste e .integre con la riqueza cromática, textural y simbólica de la gastronomía

Se observa que la mayoría de las técnicas revisadas parecen carecer de una base sólida en la gastronomía sensorial, la psicología del consumidor o los principios culinarios; ello podría llevar a que estudiantes y profesionales aprendan por imitación visual en lugar de por criterios racionales. La regla

EUPF (Equilibrio, Unidad, Punto Focal, Flujo) representa un paso en la dirección correcta hacia la sistematización, aunque aún no constituye necesariamente un modelo teórico sólido adaptado a la .situación mexicana

El análisis documental realizado permite plantear que el emplatado no es solo un reflejo de la cultura, sino también un área de fricción entre lo global y lo local. Las técnicas más innovadoras (triangulares, asimétricas, escalas, líneas curvas y circulares) apuntan a una posible contribución a la identidad mexicana mediante sus propios ingredientes, colores y narrativas. En contraste, los métodos más formales (simétricos, horizontales) podrían tender a homogeneizar la expresión culinaria y a alejarla de la autenticidad. Existe, por tanto, la posibilidad y el valor de elaborar guías de emplatado ,contextualizadas que reclamen elementos como el uso de platos de barro.

Para la formación gastronómica en México, se sugiere incluir un módulo sobre “Emplatado y Cultura Alimentaria Mexicana” que enseñe las diez técnicas analizadas con sensibilidad regional y con énfasis en la innovación. Además, se aconseja que las escuelas gastronómicas elaboren manuales propios de emplatado, basados en ingredientes y platillos locales en lugar de manuales europeos o asiáticos. Para los profesionales del sector, el dominio de estas diez técnicas amplía la caja de herramientas creativa, pero el verdadero valor radica en su adecuada adaptación a los códigos visuales y emocionales de cada .región del país

Una limitación clave de este estudio es que se basó en análisis documentales de guías y técnicas existentes y no en una verificación empírica mediante estudios de percepción con comensales reales. Por consiguiente, se recomienda como paso siguiente la realización de estudios experimentales que incluyan la presentación de platos con cada una de las diez técnicas a grupos de comensales mexicanos, utilizando métodos como el seguimiento ocular para analizar la atención visual y encuestas de percepción para medir la aceptación y preferencia. Además, sería pertinente recopilar datos cualitativos sobre las impresiones de los participantes respecto a la identidad y autenticidad culturales transmitidas por cada técnica. Finalmente, una línea de investigación futura concreta consistiría en el desarrollo y validación de una “Guía de Emplatado Mexicano” fundamentada tanto en evidencia empírica como en la integración de elementos de cocina regional, ingredientes locales y criterios de .sostenibilidad



7. LISTA DE REFERENCIAS

- Bustamante, J. L. (2019). *Aplicación de técnicas vanguardistas de emplatado y presentación en la .cocina de autor* (Tesis de grado inédita). Universidad de Cuenca
- Cáceda Garavito, R. (2012). *Montaje y decoración de platos principales y postres, empleando como alternativa la mermelada de ají Capsicum* (Tesis de licenciatura inédita). Universidad Técnica .del Norte
- Caicedo, P., Gavilanes, E., & Domínguez, F. (2023). Innovación en el montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. <https://editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/download/678/947/1563>
- Caicedo Tuberquia, J. E., Conlago Ascanta, G. E., Buenaño-Allauca, M., Guevara-Aroca, F. X., & Ortiz, C. (2025). El emplatado y la experiencia gastronómica: Estudio de Caso en Yahuarcocha, Ibarra, Ecuador. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(E1), 04E101. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1040101>
- Carlos, V., Spence, C., & Fairhurst, P. (2016). The architecture of the plate: Psychological and visual positions of food elements in contemporary plating styles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 12-24. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>
- Chen, Y.-C., & Spence, C. (2017). Assessing the role of the ‘unity assumption’ on multisensory integration: A review. *Frontiers in Psychology*, 8, 445. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2017.00445>
- Cifci, H. (2023). Knowledge of the art of plating in gastronomy. *Journal of Culinary .Science & Technology*
- Danhauser, R. (2023). *The art of plating: Assessing the influence of visual presentation on dining .experience* (Tesis de maestría). Universidade Católica Portuguesa
- De Paoli Solís, N. (2024, 22 de abril). Técnicas de emplatado para restaurantes. Guía completa *Poster POS*. <https://joinposter.mx/blog/management/tecnicas-de-emplatado> .2024
- .Gastronovo MX. (2024). *Técnicas de presentación y emplatado*



- Guerrero Gatica, J. (2020). *Manual técnico y criterios estéticos para el emplatado e identificación de utensilios en la cocina de vanguardia* (Tesis profesional inédita). Universidad de Santiago de Chile.
- Guzmán Gonzales, C. (2017). *Técnicas de emplatado creativo y servicio aplicadas a la gastronomía contemporánea* (Manual técnico). Instituto Profesional Diego Portales.
- Lee, C. L., Lee, S. H., Seo, G. G., & Hong, J. H. (2020). The effect of plating, ingredients, and cooking processes on the acceptance and authenticity of ethnic rice dishes. *Foods*, 9(8), 976. <https://doi.org/10.3390/foods9080976>
- México Histórico. (2022). *La gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Muñoz, V. (2021, 8 de marzo). Guía completa sobre técnicas de emplatado. *Cookstorming*. [/https://cookstorming.com/tecnicas-de-emplatado](https://cookstorming.com/tecnicas-de-emplatado)
- Nestlé. (2022, 15 de julio). Platos más atractivos gracias al emplatado. *Recetas Nestlé*. <https://www.recetasnestle.com.pe/escuela-sabor/trucos/tips-para-emplatado>
- Nestlé Professional México. (2023). *4 técnicas de emplatado y aspectos esenciales al servir*.
- Nestlé Professional México. (2024). *10 tendencias de emplatado gourmet que transformarán tu negocio*.
- Nugroho, S. P., et al. (2024). Food plating: Study of exploration of techniques and creativity in serving food. *Struktural*, 2(01), 79-85.
- Pantastic Studio. (s.f.). *Guía de emplatado: cómo presentar los platos de tu restaurante*. [/https://pantastic.studio/blog/guia-de-emplatado](https://pantastic.studio/blog/guia-de-emplatado)
- Stöckl, A., Collins, A., & Spence, C. (2022). Multisensory flavor recognition: Consequences for the gastronomic experience. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Urbina Chacón, B. I. (2019). *Cinco técnicas creativas para un buen emplatado* (Tesis de licenciatura). Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Velasco, C., Woods, A. T., Petit, O., Cheok, A. D., & Spence, C. (2016). Crossmodal correspondences between taste and shape, and their implications for product packaging: A review. *Food Quality and Preference*, 52, 17-26. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2016.03.005>