



La cocina **MULTISENSORIAL:** fusionando sabores y emociones

Comer no es solo satisfacer el hambre. Es un acto emocional y sensorial donde cada detalle cuenta: el sonido de unas copas al brindar, el aroma que recibe el cliente al entrar, la luz sobre la mesa, la textura del menú en las manos. Todo influye en cómo disfrutamos una comida, y eso es justamente lo que los comensales de hoy buscan: experiencias completas que los conecten con el lugar a través de los sentidos.

En este contexto, la estimulación multisensorial se ha convertido en una herramienta clave para destacar. No se trata solo de lo que hay en el plato; sino de cómo se vive el momento. Por eso, cada vez más chefs llevan la cocina más allá, integrando música, iluminación, performance e incluso tecnología. Así, cenar deja de ser un acto cotidiano para convertirse en una experiencia envolvente que se saborea, se ve, se escucha y se siente.

COCINA MULTISENSORIAL



¿Qué es la estimulación multisensorial en la gastronomía y cómo ha evolucionado?

La estimulación multisensorial en gastronomía consiste en activar todos los sentidos del comensal: gusto, olfato, vista, oído y tacto para enriquecer su experiencia más allá del sabor. Ya no se trata solo de lo que hay en plato, sino de cómo todo el entorno influye en la percepción de la comida.

Surgió en la alta cocina a inicios de los 2000, cuando algunos chefs comenzaron a incorporar elementos sensoriales más allá del plato para sorprender al comensal. Su evolución ha sido impulsada por disciplinas como la neurogastronomía, que demuestran cómo el cerebro construye el sabor a partir de múltiples factores aparentemente ajenos a la comida como la música, el color de la vajilla, iluminación e incluso el peso de los cubiertos influyen directamente en cómo se percibe un plato.



¿Cómo influyen los sentidos en la experiencia gastronómica?

Cuando un comensal prueba un plato, no evalúa solo lo que come, sino todo lo que percibe a su alrededor: los sonidos, la luz, los aromas, las texturas y la presentación. El gusto no actúa solo. Es el resultado de una experiencia construida por el cerebro, donde todos los sentidos interactúan y modifican la percepción del sabor. Cada uno cumple un rol, algunos preparan el terreno antes del primer bocado, otros potencian o transforman lo que se siente al comer.

Elementos que TRANSFORMAN LA EXPERIENCIA EN MULTISENSORIAL

Implementar la estimulación multisensorial no requiere grandes cambios ni inversiones, pero sí atención a los detalles. Pequeños ajustes en el ambiente pueden influir significativamente en la forma en que tus clientes perciben y disfrutan la comida.

● Música y sonido ambiente

La música no es solo un acompañamiento, tiene un efecto directo en las emociones y en cómo se perciben los sabores. Los sonidos agudos pueden intensificar lo dulce, mientras que los graves resaltan lo amargo o salado. El tipo de música, su ritmo y especialmente el volumen, deben estar alineados con el estilo del restaurante y el momento del día. Incluso los sonidos de la cocina o pausas de silencio pueden aportar autenticidad y cercanía.

● Aromas y marketing olfativo

El olfato es el sentido mejor vinculado a la memoria y puede evocar emociones instantáneamente. Incorporar ingredientes naturalmente aromáticos como café recién molido, pan horneado o especias suaves, pueden crear un ambiente acogedor. También puedes definir una identidad olfativa, que represente a tu restaurante y te diferencie de la competencia. Este aroma característico puede convertirse en parte del recuerdo que el cliente se lleva.

● Iluminación y decoración visual

La luz afecta cómo se perciben los colores de los platos y el ambiente en general. Una iluminación cálida puede generar una atmósfera íntima, mientras que una luz blanca da sensación de limpieza y amplitud. Los colores del mobiliario, la decoración y hasta la vajilla comunican personalidad y pueden influir en la percepción del sabor.

- **Texturas y sensaciones táctiles**

Lo que los comensales tocan también forma parte de su experiencia. Desde la suavidad del mantel hasta el peso de los cubiertos o la comodidad de la silla, todo comunica. En el plato, combinar texturas crujientes, cremosas, líquidas o aireadas, no solo estimula el paladar, sino que invita a la exploración sensorial, haciendo que cada bocado sea más interesante.

- **El gusto, como resultado de todos los sentidos**

Aunque el sabor es el protagonista, no actúa solo. Lo que percibimos al comer es una experiencia construida por el cerebro a partir de señales que recibe de todos los sentidos. Por eso, cuando todos los elementos sensoriales están alineados: música, aromas, presentación, texturas y ambiente, el gusto se potencia y la experiencia se vuelve

¿Cómo incorporar la cocina multisensorial en restaurantes y cafeterías sin grandes inversiones?

Implementar la estimulación multisensorial no requiere grandes reformas ni presupuestos elevados. Con creatividad y enfoque, puedes hacer grandes diferencias.

- **Curaduría musical por horarios:** usa plataformas de streaming para programar listas que refuercen el estado de ánimo deseado según el momento del día.
- **Difusores naturales o aromas funcionales:** aromas como cítricos por la mañana o vainilla por la tarde pueden estimular el apetito y mejorar el ánimo.
- **Iluminación económica y funcional:** no necesitas tecnología de mapping ni grandes inversiones para crear un ambiente visualmente atractivo. Usa bombillas cálidas.
- **Detalles táctiles y sensoriales:** elementos como toallas húmedas aromáticas, bases de madera o piedras frías para servir pueden activar el sentido del tacto de forma sutil pero memorable. Estos gestos sencillos refuerzan el concepto del lugar y enriquecen la experiencia multisensorial sin grandes inversiones.
- **Capacitación al equipo de servicio:** enseñar a presentar platos, destacando sus aromas, texturas o inspiración multisensorial enriquecen la percepción del comensal.



BENEFICIOS DE OFRECER UNA EXPERIENCIA DE COCINA MULTISENSORIAL

Convertir una comida en una experiencia multisensorial no solo cautiva al cliente, sino que fortalece la propuesta de valor de cualquier restaurante que busca destacar en un mercado competitivo:

- **Mayor valor percibido:** el comensal no solo paga por la comida, sino por una experiencia sensorial completa que justifica el precio. Estas experiencias suelen incluir menús por tiempos y un servicio más prolongado, lo cual implica una inversión más alta por parte del cliente.
- **Ticket promedio más alto:** un ambiente sensorialmente cuidado estimula el consumo y la elección de opciones premium, lo que eleva el ticket promedio. No obstante, al tratarse de experiencias prolongadas y costosas, la rotación de mesas suele ser baja, y muchos comensales lo consideran un plan ocasional más que habitual.
- **Reconocimiento como establecimiento gourmet:** cuando la calidad ya se da por hecha, la experiencia multisensorial se convierte en tu sello único. Esto posiciona al restaurante en una categoría donde la exclusividad es parte de la propuesta.
- **Posicionamiento aspiracional:** estas experiencias fortalecen la imagen del restaurante como destino exclusivo y deseado, ideal para celebraciones o momentos especiales.
- **Publicidad orgánica:** lo sensorial impacta y se comparte generando contenido espontáneo en redes y medios. Una atmósfera cuidadosamente diseñada invita a fotografiar, grabar y comentar la experiencia.



La mejor forma
de **sorprender a tus
clientes** es ofreciéndoles
productos de una
**CALIDAD
INIGUALABLE**

NESTLÉ PROFESSIONAL®
te ayuda a cumplir esa meta.

La información proporcionada se basa en una visión general de la industria y no es específica de su negocio.

Cada negocio es único y las decisiones relacionadas con él deben tomarse tras consultar con los expertos adecuados, de considerarlo necesario.

.....

Fuentes

- Gastronomy for the senses: the creation of multisensory culinary experiences
- Cocina multisensorial: alimentación con cinco sentidos
- Is multi-sensory experience the future of fine dining?
- Gastronomía sensorial: ¿Cómo aplicarla a tu restauración?



**¡Somos el socio que
te inspira a crecer!**