

Los alimentos en la pintura

Abraham Tamir

Chemical Engineering Department, Ben-Gurion University of the Negev (Israel)

Francisco Ruiz Beviá

Departamento de Ingeniería Química, Universidad de Alicante (Spain)

Los alimentos son sustancias consumidas por las personas, los animales y las plantas. En relación con las personas, la comida es absorbida por nuestro organismo con el fin de suministrar energía y reponer materiales consumibles como proteínas, sales, vitaminas, grasas e hidratos de carbono. Los líquidos que se usan para este fin se llaman “bebidas”. Los nutrientes nombrados son necesarios para el apropiado funcionamiento y salud de las personas y se incluyen en el “grupo de los alimentos”. Todos los alimentos tienen un valor calórico que representa la cantidad de energía que el cuerpo humano puede producir a partir del alimento por la digestión y se calcula mediante la cantidad ingerida de hidratos de carbono, grasas y proteínas. En todas las ocasiones se deben elegir alimentos poco procesados e industrializados. Tales alimentos se conservan más tiempo en condiciones de ser comestibles y contienen menos sales, azúcar, grasa y calorías. Siempre se debe tener preferencia por los alimentos vegetales sobre los productos de origen animal. Hay tres fuentes de alimentos: productos animales (carne, pescado), vegetales (verduras, frutas, cereales) y también, agua, sal y aditivos alimentarios. Además, el suministro de vitaminas, tiamina, riboflavina, carotenos y hierro, contenidos en ellos, mejora y fortalece las funciones del cerebro ya que su carencia ralentiza la mente y la memoria.

La sociedad humana normalmente emplea distintas horas del día para comer. En las sociedades más modernas hay una rutina de tres comidas durante el día – desayuno, comida y cena – aunque también algún tentempié fuera de horas. Hoy en día, casi todas las instituciones que preparan grandes cantidades de alimentos, como restaurantes y hoteles, suelen contratar a un chef que gestione la cocina y le dé una etiqueta, un prestigio, de carácter gastronómico, al restaurante.

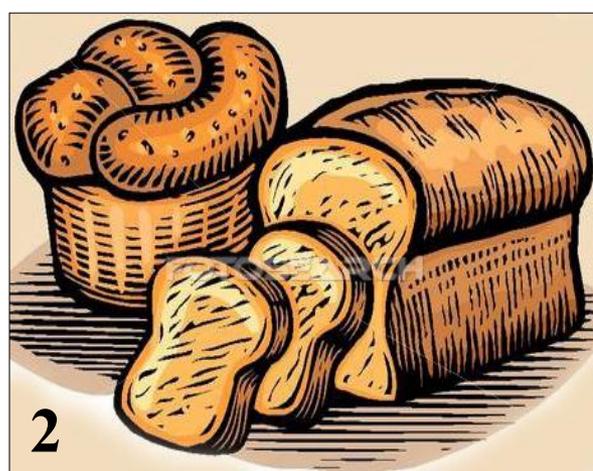
En la Figura 1 aparece un chef y en las siguientes figuras se muestran diversos alimentos. La Figura 2 ilustra el pan que es un producto básico desde los albores de la civilización. La Figura 3 muestra la obra *Banana* del surrealista belga Magritte. El plátano es una de las frutas más beneficiosas del mundo ya que como alimento es una de las fuentes más ricas en potasio y con muy pequeña cantidad de sodio ayuda a una buena

circulación sanguínea, La Figura 4 es otra obra de Magritte, el limón, fruta muy beneficiosa como alimento y en el campo de la medicina. La Figura 5 es la obra de Fernando Botero que representa una sandía, fruta que contiene minerales que pueden reducir el riesgo de cáncer de próstata y proteger de enfermedades cardíacas. La sandía es uno de los más importantes símbolos del verano israelí. La Figura 6 muestra una combinación de verduras y frutas, creando un retrato surrealista, obra del artista italiano Arcimboldo.

La figura 7 muestra peces comestibles que se consideran como una fuente primaria de proteínas. La figura 8 describe un sándwich, una comida rápida muy extendida. En este artículo sobre el Arte y los Alimentos, no puede faltar un bodegón como el de la Figura 9 de Paul Cezanne. La Figura 10 muestra componentes líquidos de las comidas. Y finalmente, en la Figura 11, un cuadro de juventud del gran pintor sevillano Diego Velázquez (1599-1660), “Vieja friendo huevos” (1618) que se encuentra en la National Gallery of Scotland, en Edimburgo.



1



2



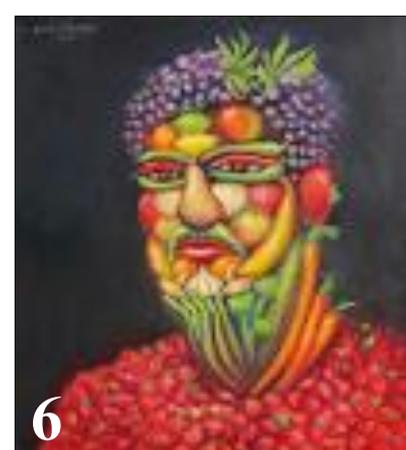
3



4



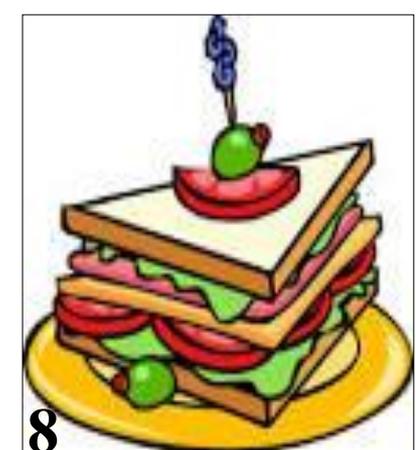
5



6



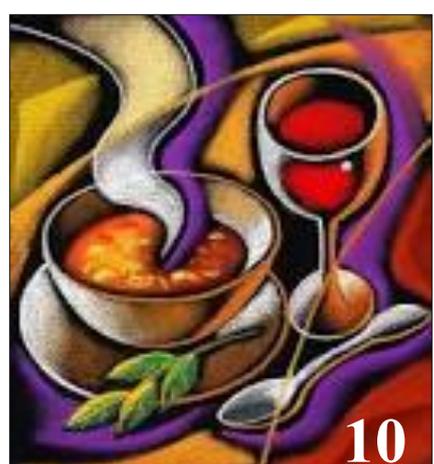
7



8



9



10



11