

Introducción
al
Ceremonial y Protocolo
en
Gastronomía

Por: Lic. Lázaro Barrientos

Programa de Introducción al Ceremonial y Protocolo en Gastronomía

Módulo 1: Fundamentos del Ceremonial y Protocolo

Este módulo sienta las bases teóricas y conceptuales para comprender la importancia del ceremonial y el protocolo en el ámbito de la gastronomía.

- **Diferenciando conceptos:** ceremonial, protocolo, etiqueta, urbanidad y buenos modales.
- **Historia y evolución:** una breve mirada a cómo surgieron estas normas.
- **Principios clave:** precedencia (regla de la derecha, orden lineal, alternado) y su aplicación en la organización de mesas y eventos.
- **La imagen profesional:** importancia de la vestimenta, la postura y el lenguaje no verbal en el sector gastronómico.

Módulo 2: El Arte de la Mesa

Se enfoca en todos los elementos que componen una mesa, desde su correcta disposición hasta la comunicación no verbal que se establece a través de los cubiertos.

- **Montaje de la mesa:** la cubertería, la cristalería y la vajilla.
- **Tipos de servicio:** americano, inglés, francés, ruso. Cuándo usar cada uno y sus características.
- **El lenguaje de los cubiertos:** una guía para el comensal y el personal de servicio.
- **Diseño del menú y las tarjetas:** cómo redactar menús de forma elegante y las normas para la ubicación de los nombres.

Programa de Introducción al Ceremonial y Protocolo en Gastronomía

Módulo 3: El Servicio y la Atención al Cliente

Este módulo profundiza en las interacciones directas con los comensales, haciendo énfasis en la excelencia del servicio y la resolución de situaciones.

- **Recibimiento y despedida:** pautas para crear una primera y última impresión memorable.
- **El arte de servir:** orden para servir a los comensales, el servicio de bebidas y el manejo de platos.
- **Tratamiento y comunicación:** cómo dirigirse a los clientes de forma adecuada y manejar sus consultas y quejas con cortesía.
- **Etiqueta en eventos:** reglas específicas para diferentes tipos de eventos, como cócteles, banquetes y catas.

Módulo 4: Protocolo en Contextos Específicos

En este último módulo, se aplican los conocimientos adquiridos a situaciones particulares del mundo gastronómico.

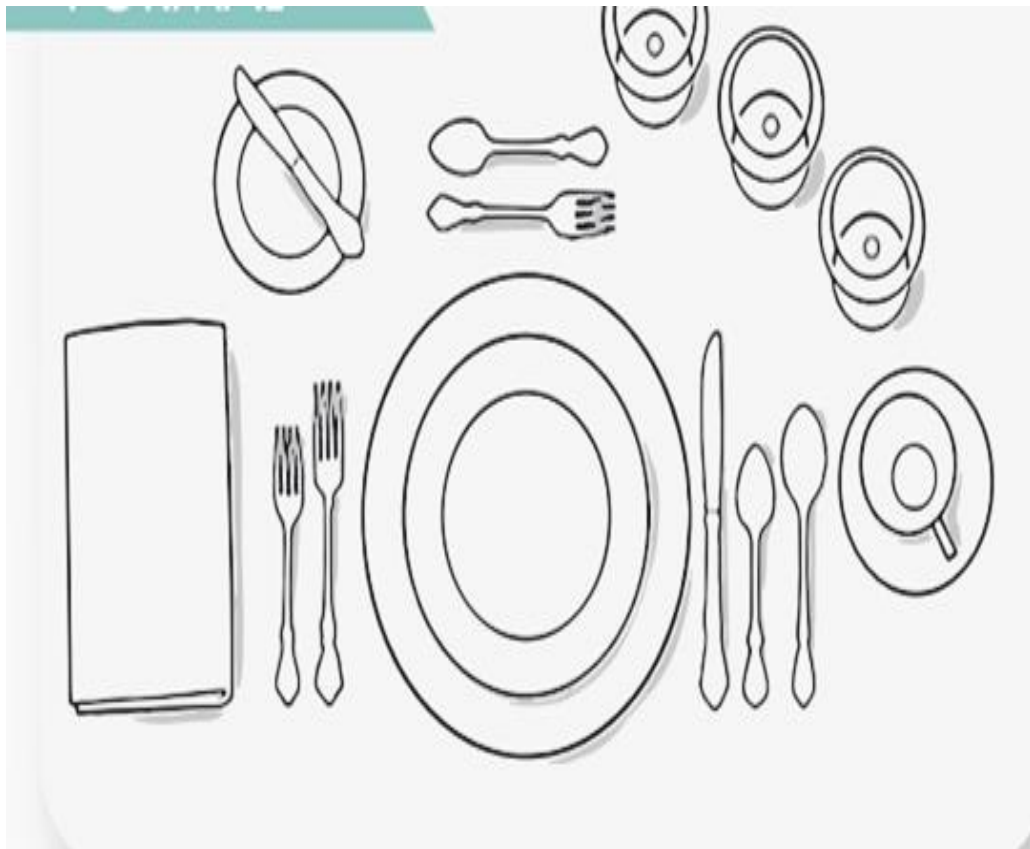
- **La figura del anfitrión:** cómo ser un anfitrión excepcional en eventos privados o institucionales.
- **Protocolo en eventos especiales:** inauguraciones, presentaciones de producto o cenas de gala.
- **Etiqueta y cultura:** variaciones en el protocolo según las diferentes culturas y nacionalidades.
- **Casos prácticos y simulaciones:** ejercicios para poner en práctica todo lo aprendido en un entorno controlado

Clase 1

Libro para leer:

<https://iessoller.com/wp-content/uploads/sites/123/2020/09/proyecto-yaneth.pdf>

¿Que ven?



¿Todos comemos utilizando
cubiertos?

¿Todos los alimentos?

¿Siempre o depende?

Fundamentos

- **Gastronomía**
- **Hospitalidad**
- **Etiqueta, Protocolo y Ceremonial**
- **Técnicas de servicio**

Introducción

La gastronomía es una forma de expresión cultural, una actividad que combina lo económico, lo artístico, lo social, la salud y lo nutricional.

Introducción

“La mesa es una cátedra de buenas costumbres. A través del comportamiento en la mesa, en la manera de conducirse y de beber, se puede apreciar la educación de una persona y su categoría”.

Introducción



Definiciones

La gastronomía es un arte que consiste en preparar comidas utilizando ciertas técnicas con sus herramientas específicas, de manera higiénica, con balance nutritivo y presentar estas comidas de forma estética.

Definiciones

Etiqueta: son reglas de cortesía, estilos, usos y costumbres en actos públicos y solemnes.

Protocolo: son el conjunto de reglas ceremoniales establecidas por ley o costumbre.

Ceremonial: son el conjunto de acciones y pasos a seguir en un acto.

Definiciones

El protocolo de servicio de un restaurante define todos los pasos y consideraciones que deben contemplarse en el recinto para la atención al cliente. Incluye el procedimiento para recibir a los comensales, así como para ofrecer, servir y retirar preparaciones. Establece estándares de conducción para los trabajadores de cara al público y dispone de lo que es deseable, aceptable e inaceptable frente a los clientes.

<https://gestiorante.com/blog/protocolo-paso-a-paso-servicio-y-atencion-al-cliente-restaurantes/>

En conclusión

El **ceremonial** se refiere al conjunto de **rituales, símbolos y formalidades** que se siguen en un evento gastronómico, especialmente cuando hay autoridades, invitados especiales o celebraciones importantes.

- Incluye la **organización del evento**, el orden de ingreso, la ubicación de los invitados, los discursos, los brindis, etc.
- Se basa en **tradiciones culturales**, normas sociales y jerarquías.
- Ejemplo: En una cena oficial, el presidente se sienta en el centro de la mesa principal, y el brindis se hace en un momento específico.

En conclusión

El **protocolo** es más técnico: son las **reglas específicas** que regulan el comportamiento, el servicio y la interacción entre los participantes.

- Define cómo se sirve la comida, el orden de los platos, el uso correcto de cubiertos, copas, servilletas, etc.
- Establece el **trato adecuado** entre anfitriones e invitados.
- Ejemplo: En una cena formal, el vino blanco se sirve con pescado, y el camarero debe servir por la derecha del comensal.

En conclusión

¿Por qué es importante en gastronomía?

- **Mejora la experiencia del cliente:** todo se siente más cuidado y profesional.
- **Evita errores o malentendidos:** especialmente en eventos diplomáticos, empresariales o culturales.
- **Refleja respeto y cortesía:** hacia la comida, los invitados y la cultura del lugar.

Ámbitos donde se aplica

- Banquetes oficiales y diplomáticos
- Eventos empresariales
- Restaurantes de alta gama
- Hotelería y turismo
- Ceremonias académicas o religiosas

Definiciones

El servicio de alimentos y bebidas son un conjunto de técnicas que permiten a los comensales disfrutar del proceso de alimentación.

Historia de la gastronomía

La palabra gastronomía viene de dos palabras griegas: **gastos (estómago)** y **gnomos (conocimiento)**.

La gastronomía está en relación con las materias siguientes:

- Con la **historia natural**, por la clasificación que practica de las sustancias alimenticias.
- Con la **física**, por el examen de sus partes componentes y cualidades.
- Con la **química**, por los diversos análisis y descomposiciones que les hace experimentar.

Historia de la gastronomía

La palabra gastronomía viene de dos palabras griegas: **gastros (estómago)** y **gnomos (conocimiento)**.

La gastronomía está en relación con las materias siguientes:

- Con la cocina, por el arte de guisarlas y de hacerlas agradables al gusto.
- Con el comercio, porque se ocupa en buscar lo que consume al precio más barato posible y en expender con las mayores ventajas lo que presenta a la venta.
- Por último, con la economía política, por los recursos que presenta a fin de recaudar contribuciones y por las facilidades de cambios que entre las naciones establece. <https://libroschorcha.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/06/fisiologia-del-gusto-brillat-savarin.pdf>

Relación entre la tecnología y la gastronomía

1. La Prehistoria: Fuego y Herramientas Primitivas

- **Tecnología:** El descubrimiento y control del fuego, uno de los avances tecnológicos más importantes de la historia. También la creación de herramientas de piedra para cortar, moler y raspar.
- **Gastronomía:** El fuego permitió cocinar los alimentos, lo que mejoró su sabor, los hizo más fáciles de digerir y eliminó patógenos. La caza se hizo más eficiente y la dieta se diversificó, incluyendo carne. Las herramientas de piedra facilitaron la preparación de los alimentos, desde despiezar animales hasta moler granos.

Relación entre la tecnología y la gastronomía

2. La Antigüedad: Agricultura, Cerámica y Conservación

- **Tecnología:** La invención de la cerámica permitió la creación de recipientes resistentes al fuego para hervir y almacenar alimentos. Se desarrollaron técnicas de agricultura más sofisticadas, como el arado y los sistemas de riego.
- **Gastronomía:** La domesticación de plantas y animales (la "Revolución Neolítica") transformó la dieta humana, pasando de la caza y la recolección a una base alimenticia en cereales, legumbres y productos lácteos. Los recipientes de cerámica hicieron posible la cocción de guisos y sopas, y el almacenamiento a largo plazo de alimentos, lo que permitió a las comunidades subsistir durante periodos de escasez.

Relación entre la tecnología y la gastronomía

3. La Edad Media y el Renacimiento: Molinos, Especias y Primeros Libros de Cocina

- **Tecnología:** Los molinos de agua y de viento revolucionaron la molienda de granos, haciendo la producción de harina más eficiente. El desarrollo de rutas comerciales marítimas y terrestres permitió el intercambio de ingredientes y especias. La imprenta hizo posible la divulgación del conocimiento.
- **Gastronomía:** La comida se volvió un marcador de estatus social. La gastronomía de la nobleza se enriqueció con especias exóticas (pimienta, canela, nuez moscada) provenientes de Asia, que transformaron los sabores y las recetas. La imprenta permitió la creación de los primeros libros de cocina, estandarizando recetas y técnicas que antes se transmitían de forma oral.

Relación entre la tecnología y la gastronomía

4. La Revolución Industrial: Vapor, Conservas y Refrigeración

- **Tecnología:** La máquina de vapor y la revolución industrial llevaron a la producción masiva de alimentos. Nicolás Appert desarrolló el método de enlatado para conservar alimentos. Más tarde, los avances en refrigeración, primero con hielo y luego con compresores mecánicos, permitieron el transporte y almacenamiento de productos perecederos a gran escala.
- **Gastronomía:** El enlatado y la pasteurización (descubierta por Louis Pasteur) hicieron que la comida se conservara por mucho más tiempo, lo que fue crucial para la alimentación de ejércitos y la población urbana. La refrigeración permitió a los hogares almacenar alimentos frescos y diversificó la dieta, haciendo que productos de temporada estuvieran disponibles todo el año.

Relación entre la tecnología y la gastronomía

5. El Siglo XX: Electrodomésticos y Cocina Moderna

- **Tecnología:** La masificación de la electricidad en los hogares trajo consigo la invención de electrodomésticos como el horno eléctrico, la nevera, la batidora, el microondas y la olla a presión.
- **Gastronomía:** La cocina se hizo más rápida, segura e higiénica. Los electrodomésticos simplificaron las tareas culinarias, liberando tiempo en los hogares y democratizando la cocina. El ***fast food*** surgió como respuesta a un estilo de vida más acelerado. La seguridad alimentaria se convirtió en un tema central con la pasteurización de productos como la leche.

Relación entre la tecnología y la gastronomía

6. El Siglo XXI: La Era Digital y la Gastronomía Molecular

- **Tecnología:** La tecnología de la información, la robótica, la impresión 3D de alimentos y la inteligencia artificial están redefiniendo la cocina. Se desarrollan herramientas como el *sous vide* y los abatidores de temperatura. La digitalización de la cadena de suministro alimentario mejora la trazabilidad y la seguridad.
- **Gastronomía:** La **gastronomía molecular** utiliza la ciencia para crear nuevas texturas, sabores y experiencias culinarias (esferificaciones, espumas). La personalización se vuelve clave: las aplicaciones y la IA ayudan a los consumidores a elegir dietas adaptadas a sus necesidades nutricionales o restricciones. La robótica y la impresión 3D de alimentos permiten a los chefs experimentar con formas y diseños imposibles de lograr manualmente, llevando la innovación culinaria a un nivel sin precedentes.

UNIDAD 2: Historia y evolución del Turismo: **2-5- Alimentos y bebidas**

-Unas tablillas babilónicas son el primer registro recetario de la cocina de la Mesopotamia del a.C. 1700 aproximadamente.

“De re Coquinaria” escrito por Apicio (Marcus Gavius Apicius) es el primer libro de gastronomía conocido hasta hoy. Apicio fue un ciudadano romano que escribió este libro durante el Siglo I d.C.

-Siglo XVII Dom Pérignon inventa el vino espumante en Champagne.

-Francois Vatel a finales de Siglo XVII se vuelve un famoso chef.

-Auguste Escoffier en el Siglo XIX es el creador de la cocina moderna.

-Brillat-Savarin en 1892 publica su libro “Fisiología del Gusto”.

-La Belle Epoque a finales del Siglo XIX aporta arte y estilo francés a la cocina.

-Siglo XX, década de 1960 aparece la Nouvelle Cuisine.

Otros datos

- Se considera a Dossier Boulanger el primer cocinero que tuvo la idea de convertir su local situado en la Rue Des Poulies de París en un restaurante (1765).
- Aunque el Libro Récord de los Guinness considera a la madrileña Casa Botín, fundada en 1725 por el francés Jean Botin, como el primer restaurante de la historia, el hecho de que en su fundación fuera considerado una hostería, deja a Boulanger el honor de ser considerado el primer restaurante de la historia.

Buenos Aires

- *Almacén del Rey (1769)*
- *el Café de los Catalanes (1799)*
- *Fonda de los Tres Reyes (1806)*
- *El Café de Marco (1801)*
- *Grill- Hotel Plaza (1909) primer Hotel de Categoría superior (También en Gastronomía)*

Características de la gastronomía **Occidental**

- Modos de cocción: uso de ollas, sartenes, horno, plancha, parrilla.
- Equilibrio entre dulce y salado.
- Se usa aceite de girasol, maíz y oliva.
- Uso de cereales como trigo y maíz.
- Carnes rojas son la principal proteína.
- Almidones como la papa y la mandioca.

Restaurantes por Concepto

- Gourmet
- De especialidades
- Buffet
- Familiar
- Temático

- De comida rápida
- Cocina regional
- Étnica
- Por pasos

Estrellas Michelin

- En 1900 se crea la Guía Michelin y se entregaba con la compra de neumáticos. No tenía información de restaurantes.
- En 1920 se comienza a vender y aparecen los restaurantes.
- En 1931 aparece la calificación de 1, 2 y 3 estrellas.

- Tres estrellas indican una cocina excepcional que justifica de por sí el viaje.
- Dos estrellas señalan calidad de primera clase en su tipo de cocina.
- Una estrella designa un restaurante muy bueno en su categoría.

Clasificación por Tenedores

- 5 tenedores = Restaurante de Lujo
- 4 tenedores = Restaurante de 1ª categoría
- 3 tenedores = Restaurante de 2ª categoría
- 2 tenedores = Restaurante de 3ª categoría
- 1 tenedor = Restaurante de 4ª categoría

Lectura recomendada:

Escritor: Erasmo de Rotterdam

Libro: De la urbanidad en las maneras de los niños
(De civilitate morum puerilium)

Clase 2

Respuesta de una IA

Método de alimentación	Población estimada	Regiones predominantes
Manos / Pan	~3,500 - 4,000 millones	India, Sudeste Asiático, gran parte de África y Medio Oriente.
Palillos	~1,500 - 2,000 millones	China, Japón, Corea, Vietnam.
Cubiertos (Tenedor/Cuchillo)	~1,500 - 2,000 millones	Europa, América, Australia.

Breve resumen

Libro: De la urbanidad en las maneras de los niños
(De civilitate morum puerilium)

Libro de **Erasmus de Rotterdam** escrito en 1530, es considerado el primer tratado sistemático sobre las buenas maneras en la Europa moderna. Se dedica esta obra al joven Enrique de Borgoña, pero con la intención de que sirva a todos los niños. Para el autor, la formación de la niñez consta de **cuatro partes esenciales:**

- **Piedad:** Que el alma se embebe de la devoción divina.
- **Artes liberales:** El amor y aprendizaje de las enseñanzas académicas.
- **Deberes de la vida:** Instrucción para los oficios y responsabilidades futuras.
- **Urbanidad:** El cultivo de las buenas maneras, que es el tema central de este opúsculo.

El Cuerpo como Espejo del Alma

Reglas detalladas para el control del cuerpo, argumentando que los gestos revelan el carácter:

La mirada: Debe ser plácida y pudorosa, evitando ojos "torvos" (ferocidad) o "vagos" (demencia).

El rostro: La frente debe estar despejada y las cejas distendidas; las arrugas o cejas contraídas denotan arrogancia o malas intenciones.

Higiene: Da instrucciones específicas sobre no limpiarse la nariz con la ropa o la mano, recomendando el uso de pañuelos y hacerlo de forma discreta.

Postura: Caminar derecho es señal de nobleza, mientras que encoger los hombros o mover excesivamente los brazos es propio de gente sin educación.

Comportamiento Social y Juego

Recomienda regular la interacción con los demás:

En la mesa: Es donde más se debe cuidar la compostura (no hablar si no es necesario, no reírse de bromas obscenas).

En el juego: Erasmo afirma que el verdadero carácter de un niño se manifiesta al jugar; por ello, pide evitar las trampas, la ira y la soberbia, incluso si se está ganando.

El habla: La voz debe ser amable y se deben evitar los juramentos o palabras vulgares.

Gastronomía actual mirando al futuro

El Manifiesto Internacional de la Cocina de Barcelona 2024, presentado dentro del Fórum Universal de las Culturas, ha sido firmado por 111 profesionales de la cocina...

<https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/04/139-serviciogastronomia.pdf>

Manifiesto Internacional de la Cocina

1- La cocina es un bien cultural patrimonio de la humanidad. La alimentación y la relación del hombre con la naturaleza forman parte de un contexto de permanente intercambio histórico y social, que varía sustancialmente de una cultura a otra. La evidencia de esta diversidad cultural es un valor que hay que proteger y respetar.

2- Una alimentación adecuada y racional depende del conocimiento y la conciencia de una cocina propia y esencial. Mediante la palabra se transmite el conocimiento y sólo a través de la educación, y de modo primordial de la familia y la escuela, la sociedad podrá transmitir y mantener el valor y la consideración de la cocina como una herencia cultural.

Manifiesto Internacional de la Cocina

3- La propia evolución y transformación económica, tecnológica y social y el proceso de industrialización han ejercido una influencia directa en los cambios que se han dado en el comportamiento alimentario de la sociedad. La industria y la tecnología alimentarias han contribuido a una progresiva homogeneización de nuestra comida. Las instituciones públicas han de asegurar y difundir hábitos alimentarios correctos para garantizar una necesaria y fundamental calidad de vida al ciudadano.

Manifiesto Internacional de la Cocina

4- Cada pueblo posee unos hábitos alimentarios perfectamente contruidos, hábitos que significan un comportamiento cultural propio y característico. Cualquier comunidad expresa a través de la cocina no sólo unos determinados hábitos gustativos, sino también una personal manera de ser como colectividad diferenciada. Preservar la especificidad de cada pueblo debe ser un reto tanto culinario como cultural. La formación y el diálogo intercultural, también en cocina, tienen que hacerse y promoverse desde el respeto a las diferencias y a la identidad.

Manifiesto Internacional de la Cocina

5- La cocina presenta unos valores de intercambio y cohesión que han de preservarse. En el campo de la alimentación y la cocina, el proceso de globalización tiende y contribuye a una inequívoca y progresiva homogeneización de nuestra comida, a menudo en detrimento de la calidad de los productos, las costumbres y la tradición culinaria. El cocinero tiene que combatir esta clara agresión a la cultura y la calidad de vida de las personas. Una globalización coherente no tendría que llevar a consumir más productos industriales y prefabricados, sino a fomentar y contemplar un modelo de consumo más racional que respete la diversidad natural de la cultura culinaria.

Manifiesto Internacional de la Cocina

6- Los profesionales de la cocina nos comprometemos a apoyar de modo incondicional a agricultores, ganaderos, pescadores, etc., para contribuir a fomentar una explotación más racional y sostenible del medio natural,

7- El interés que suscitan hoy en día los cocineros en los medios de comunicación nos convierte en transmisores de modelos y pautas de comportamiento social en el ámbito de la alimentación. Esta realidad nos obliga a afrontar nuestra profesión con una total y absoluta responsabilidad en unas circunstancias de profunda evolución social y cultural.

Manifiesto Internacional de la Cocina

8- En un entorno social en el que el hambre continúa siendo una evidente e injusta realidad, los cocineros exigimos a la Administración un mayor compromiso económico y una política global más justa en favor de los países y pueblos más pobres y desfavorecidos.

<https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/04/139-serviciogastronomia.pdf>

Tipos de comida según protocolo

- Comida protocolizada
- Comida semi protocolizada
- Comida sin protocolo
- Sistema buffet
- Comida con reserva de mesas



Tipos de comida según protocolo

Comida protocolizada:

- Todos los asientos de los invitados están previamente asignados.
- Cada uno de ellos debe saber en qué mesa va a estar y qué lugar va a ocupar en la misma.

Existen varios sistemas de asignación:

- Tarjeta individual. Una tarjeta en forma de díptico con un plano del comedor en el que aparecen marcados la mesa y el puesto del invitado.
- Panel a la entrada del comedor con la relación alfabética de los invitados y la numeración de las mesas junto a un croquis del comedor.
- Tarjeta personal de plato.

Tipos de comida según protocolo

Comida semi protocolizada:

Los invitados son asignados a mesas pero no a los asientos de cada una de ellas. Por lo tanto, no puede haber tarjeta de identificación sobre la mesa, ya que cada uno se sienta en el lugar que prefiera.

Los sistemas de indicación son los siguientes:

- Panel.
- Tarjeta individual.

Tipos de comida según protocolo

Comida sin protocolo

En este tipo de comida no se reservan los asientos de los invitados; cada uno elige la mesa y el lugar donde quiera sentarse. Sólo se protocoliza la presidencia y todos los ocupantes de la misma deben haber sido previamente avisados de esta circunstancia.

Sistema buffet

No hay ningún tipo de protocolo y no es necesario que exista una mesa específica de presidencia. Cada invitado puede ubicarse donde le apetezca y levantarse el número de veces que considere necesario para servirse la comida, que estará presentada en una gran mesa.

Tipos de comida según protocolo

Comida con reserva de mesas

Al igual que en la anterior, sólo se protocoliza la presidencia y se reserva un número determinado de mesas próximas a la misma para algunos invitados de honor que han sido avisados previamente, puesto que, en caso contrario, se sentarían, si quisiesen, en cualquier otra mesa para invitados generales y podría darse el caso de que las reservadas quedasen vacías. El sistema de asignación se realiza mediante la colocación de un letrero sobre la mesa con la palabra "Reservado" y, mejor aún, con el nombre genérico del grupo para el que se reserva.

El estilo define el servicio



<https://www.ineventos.ar/blog/protocolo-etiqueta-en-la-mesa.html>

TIPOS MESA

- Permite conversación fluida.
- Las presidencias no destacan.
- No superan los 12-14 puestos, normalmente.
- Los invitados se colocan mediante sistema cartesiano, pero a veces también según el sistema reloj.

Redonda

TIPOS MESA

- Usado en restaurantes para pocos comensales.
- No deben superar los 14 comensales.
- Usada poco en protocolo pues matemáticamente sólo admiten combinaciones de 4,8 o 12 comensales, y de éstas sólo queda equilibrada las mesas de 4 o 12.

Cuadrada

TIPOS MESA

- La más usada, junto con la ovalada y la imperial.
- Usada como mesa única.
- Admite presidencias a la francesa o a la inglesa.
- Presidencia francesa y n° par de comensales: Cabeceras desocupadas.
- Presidencia francesa con n° impar de comensales: Se colocan dos sillas en una cabecera y dos en otra.

Rectangular

TIPOS MESA

- Similar a la rectangular, con cabeceras suavizadas.
- Solo admite presidencias a la francesa.
- No se usan las cabeceras.

Ovalada

- Mesa rectangular presidencial a la que se le añade un brazo.
- No suele usarse para comidas.

**En forma
de T**

TIPOS MESA

- La más usada en protocolo para comidas numerosas con mesa única.
- Cabeceras redondeadas, lo que le permite ser usadas, que los comensales tengan acompañantes a izquierda y derecha.
- Suelen ser usadas con presidencia francesa.

Imperial

TIPOS MESA

- Para sentar todos los comensales en una mesa y resaltar la presidencia.
- Nunca se ocupan los extremos. Tampoco el lado opuesto a la presidencia.
- No deben dejarse mujeres en los extremos.
- Si se usa entera como mesa presidencial no utilizar los lados internos de los brazos de la “U”.

Mesa en U

TIPOS MESA

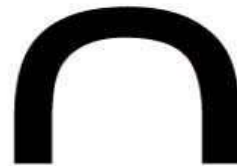
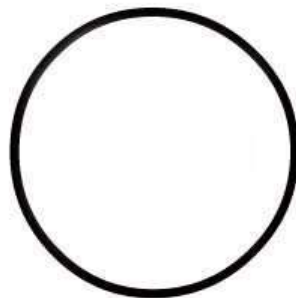
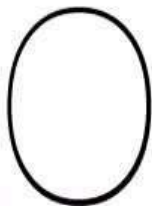
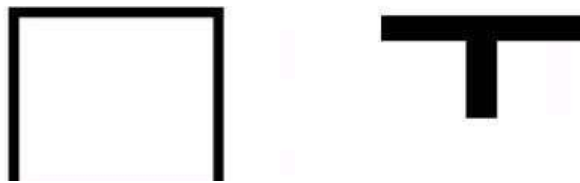
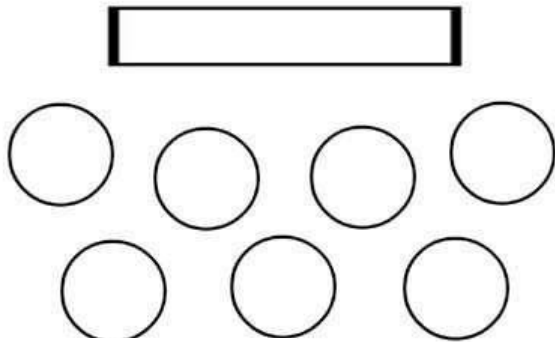
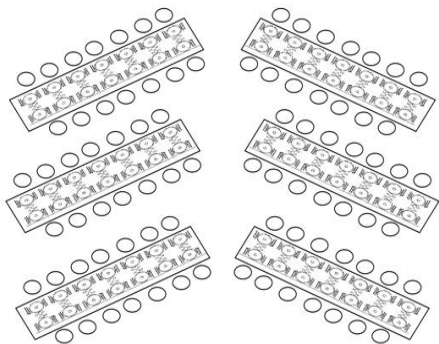
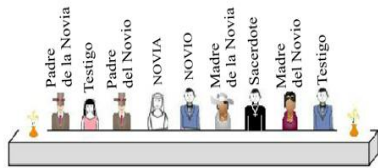
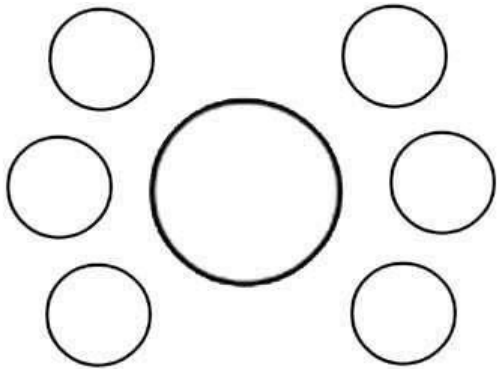
- Mesa presidencial larga con brazos perpendiculares.
- Poco elegante y poco usada en España.
- Con numeración complicada.
- Es mejor usar combinaciones de mesas pequeñas.

- Igual que la mesa en “U” pero de brazos redondeados a modo de herradura.
- No se usa la zona interna de la herradura.

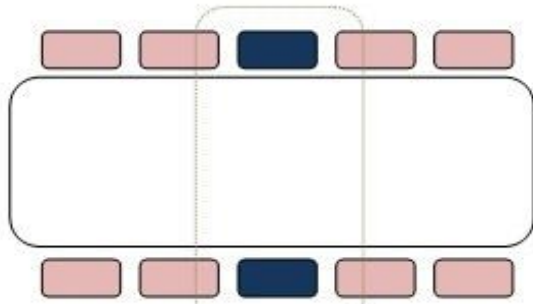
**Mesa en
peine**

**En forma
de
herradura**

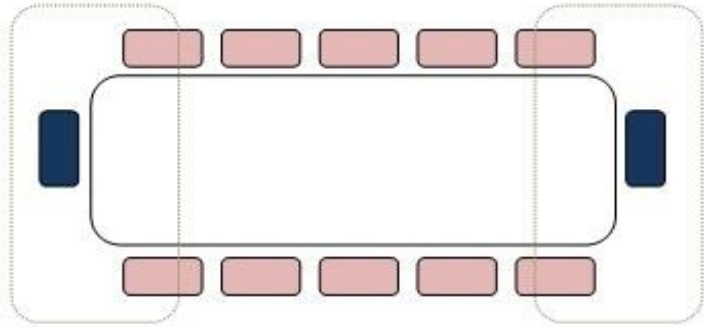
Tipos de armados



Precedencia en la mesa

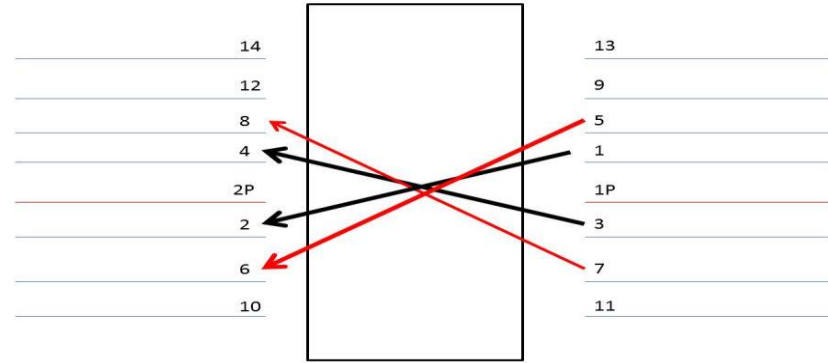


SISTEMA DE PRESIDENCIA FRANCESA

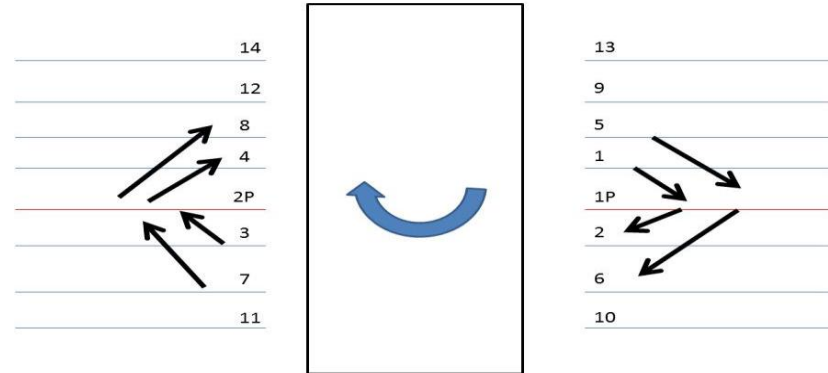


SISTEMA DE PRESIDENCIA INGLESA

Sistema Cartesiano



Sistema Reloj



Puestos Laterales

O farmacias, se colocan en lugares de poco tránsito, y sirven de apoyo para el personal de servicio. Contienen:

- Servilletas limpias y dobladas según armado. -
- Cubiertos.
- Cristalería.
- Condimentos.
- Menús. Etc.

Siempre deben estar limpios y ordenados.

Criterios utilizados en las precedencias

Criterio de antigüedad

Criterio de representatividad

Criterio alfabético

Criterio de asimilación

Criterio de jurisdiccionalidad

Criterio de responsabilidad

Criterio alternado

Criterio de sentido común

Ley de la Derecha

El lugar de honor es el de la derecha de la persona de mayor jerarquía.

Criterios de colocación	Qué se hace...
Presidencia	Si el anfitrión no la ocupa lo hará el invitado de honor o ésta se cede a la persona de mayor precedencia o edad.
Alternancias de sexo	Debe haberla. Hay que evitar que se sienten dos mujeres juntas y en menor medida dos hombres juntos.
Ley del descanso matrimonial	Es recomendable separar los matrimonios, a los hermanos, parientes próximos, socios o compañeros de trabajo. Esto se hace para evitar círculos de conversación reducidos.

Cabeceras de mesa	Se debe evitar que las mujeres se coloquen cerrando una mesa en las cabeceras.
Extranjeros	Deben ser mezclados con los nativos.
Igualdad de rango	A igual de éste la mujer casada precede a la soltera y a la divorciada. El de mayor edad al menor y el extranjero al nacional, así como a la persona que se ha invitado por primera vez a nuestra casa.
Mujer-rango	Las mujeres que tengan un rango por su condición de trabajo se les respeta, no ostenta el de su marido o acompañante.

Incompatibilidades

Deben separarse personas que se lleven mal o tengan incompatibilidades sociales.

Romper normas

Como el protocolo es flexible, si hay una razón para hacerlo, debe ser explicado a las personas a las que les afecta el cambio.

Espacio de respeto

En los banquetes con varias mesas, la parte de ellas que dé la espalda a la presidencia puede desocuparse por señal de respeto.

Intérpretes

https://moodle4vz.unsl.edu.ar/moodle/pluginfile.php/87806/mod_folder/content/0/3%20-%20Protocolo%20en%20las%20comidas.pdf%28obkigatorio%20segunda%20parte%29

Cuando se necesite un intérprete, éste se sentará entre las personas que necesiten de su servicio, lo hará más atrás y no comerá durante el banquete. Lo hará antes o después.

¿Siempre se come con cubiertos? **No**

Culturas que usan las manos u otros:

- Islámicos
- Etíopes (teff,injera y gursha)
- Indios
- Chinos
- Mexicanos

¿Siempre se come con cubiertos? **No**



<https://pekis.net/es/articulo/comida-etiope-tradicional-platos-tipicos-injera-y-especias-esenciales>

<https://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2017-04-10/...>

Veamos un ejemplo:

Reglas en la mesa cultura Medio Oriente

- Hay que **comenzar dando las gracias por la comida en el nombre de Allah (Bismillahir Rahmanir Raheem)** y al terminar la comida de nuevo agradeciendo a Alá los alimentos recibidos (Al-Hamdu Lillahi Rabbil Aalameen).
- A la hora de comer recuerde **tomar la comida por el lado del plato más cercano a usted.**
- Para comer, beber o tomar cualquier tipo de cubierto o utensilio, deberá **utilizar la mano derecha siempre.** Para ellos la mano izquierda se considera "impura".
- **No es correcto quejarse de la comida,** o rechazar algún plato. Tampoco es considerado hacer reproches o comentarios negativos sobre la comida.
- **Beber y comer con moderación.** El exceso está considerado como descortés y de mala educación, contrario a las leyes islámicas.
- **No es correcto soplar sobre una comida caliente o sobre una bebida.** Si está demasiado caliente para tomarla, lo adecuado es tomarse el tiempo necesario para que enfríe de forma natural.

Veamos un ejemplo:

Reglas en la mesa cultura Medio Oriente

- **No se debe comenzar a comer hasta que el anfitrión le invite a ello.** Es una descortesía, e incluso, casi una ofensa, ponerse a comer sin que le hayan dado permiso para empezar.
- **No se extrañe si ve que no utilizan cubiertos.** En los lugares más tradicionales de muchos países islámicos, incluso en restaurantes, se utilizan las manos para comer. Utilice la mano derecha, ya que la izquierda es considerada impura, como hemos mencionado anteriormente.
- **Comer en comunidad o grupo.** No está bien visto que coma sola una persona tanto a nivel familiar como en sociedad. Siempre que pueda estar acompañado, no coma solo.
- **Presentarse vestido y limpio a la mesa,** con la ropa adecuada, nunca en pijama, ni en ropa interior.
- **Lavarse y secarse las manos** antes y después de la comida.
- **No hablar demasiado** ni de temas escatológicos, comprometidos o grotescos en la mesa durante la comida.
- **Evitar las vulgaridades** y las malas palabras.
- **Esperar su turno a la hora de servirse;** no servirse antes que los mayores.

Veamos un ejemplo:

Reglas en la mesa cultura Medio Oriente

- Al momento que mamá o las personas mayores **llamen a la mesa** ir al instante.
- **No desbordar el plato de comida** ya que así se evita estar dejando alimentos en el plato que luego van a la basura. Recuerda, a Dios no le gustan los que se exceden.
- **No tocarse la nariz en la mesa.** Es una falta total de respeto.
- **Masticar con la boca cerrada.**
- **No hablar con la boca llena.**
- Nunca se deben **oler las comidas.**
- **No limpiar los cubiertos con la lengua.**
- **No tirar ni huesos y restos de la comida** en el mismo plato.
- **No usar ni palillos ni mondadientes en la mesa,** es de mala educación.
- Nunca debe **llevarse comida en los bolsillos,** esta conducta es de niños golosos.
- El **pan francés o las tortillas** deben partirse en pedazos antes de llevarlos a la boca en lugar de comerlo a mordidas.
- **Comer con prisa es malo.** Para todo hay tiempo y la comida debe hacerse siempre despacio.
- **Si en la comida hay postre,** esperar hasta que lo sirvan y si ya está en la mesa y el niño terminó de comer, antes de tomarlo debe pedir permiso para comerlo antes que las otras personas que están en la mesa.

<https://www.protocolo.org/internacional/paises-rabes/los-modales-en-la-mesa-comer-y-beber-segun-el-codigo-islamico.html>

Clase 3

¿Es importante la estética/presentación en las comidas?



<https://25minutos.es/sociedad/30/04/2020/estetica-y-minimalismo-en-la-gastronomia-japonesa/5460/>



<https://billiken.lat/interesante/la-comida-debe-ser->

La comida **aesthetic** está muy influenciada por las plataformas digitales debido a que lo visual se vuelve fundamental para atraer clientes.



Presentaciones

Al presentar los alimentos y bebidas es necesario tener en cuenta:

- El tamaño
- La forma
- Los colores
- Los aromas
- Las materias primas

*****El sabor** es posterior, primero comemos con los ojos y la nariz***

Diseño de comida

El **food design** es determinante a la hora de captar la atención de los clientes.

Hoy, **comer es vivir una experiencia sensorial** y parte de esto es el arte de la elaboración y presentación de los alimentos y bebidas que disfrutan los comensales.



<https://www.arquitecturadeunacarolina.com/food-design-como-estetica-del-gusto/>



<https://pro.costa-verde.com/es/food-design/>

Tipos de Restaurantes/Eventos

-Comida rapida (Fast food)

-Típica

-Internacional

-Étnica

-Temática

-Regional

Se pueden
combinar en un
mismo lugar.

Tipos de servicio

Existe una gran variedad de formas y estilos a la hora de comer.

Esto tiene que ver con la cultura y las materias primas de las que se componen los alimentos.

A continuación las formas más utilizadas en el mundo occidental.

Tipos de servicio

Desayuno o Brunch

Tipos de desayunos



Desayuno Americano. Desayuno estilo Americano
Protocolo y Etiqueta - protocolo.org



Desayuno continental. Desayuno continental
Protocolo y Etiqueta - protocolo.org

Tipos de desayunos



Desayuno Europeo. Desayuno Europeo
Protocolo y Etiqueta - protocolo.org



Desayuno argentino
https://www.reddit.com/r/Breakfast/comments/1ageebm/today_i_had_a_classic_argentine_breakfast_coffee/?tl=es-es

Tipos de desayunos



Desayuno buffet

<https://cafesyzumos.com/como-hacer-que-tu-buffet-de-desayuno-destaque/>



Desayuno brasileiro

<https://depositphotos.com/es/photos/desayuno-brasile%C3%B1o.html>

Tipos de desayunos: Brunch



<https://protocoloyetiquetamj.wordpress.com/2019/10/15/que-es-el-brunch-reglas-basica-a-seguir-si-queremos-organizar-uno/>



https://as.com/deporteyvida/2018/11/18/portada/1542554575_279634.html

Tipos de servicio

Almuerzo o Cena



Servicio a la Francesa

Los alimentos se presentan por la izquierda del comensal, en una fuente. El propio invitado se sirve en su plato, con los cubiertos que se presentan en la fuente para tal fin. NO utilizan los cubiertos propios para servirse los alimentos.

El servicio es más lento que el servicio a la inglesa o el emplatado. El costo de este servicio suele ser más alto debido a que es necesario más personal.

Servicio a la Inglesa

Los alimentos se presentan en una fuente al comensal, por su lado izquierdo, y el camarero con los cubiertos adecuados en cada caso, sirve al comensal. El servicio es más rápido que el servicio a la francesa. Se necesitan bastantes camareros para realizar el servicio cuando el número de comensales es elevado, esto encarece este estilo de servicio.

Servicio a la Rusa

El servicio de mesa se hace al lado del propio cliente en un carrito auxiliar o gueridón. Los alimentos se preparan al lado del cliente. Es un servicio muy exclusivo cuyo coste es muy elevado debido a la dedicación en exclusiva del personal de servicio a cada cliente. Es un servicio prácticamente desaparecido, que solo queda en restaurantes muy exclusivos.

Los principales alimentos que se hacen al lado de cliente suelen ser aquellos que se toman crudos o poco hechos, trinchados, flambeados, etc.

Servicio Emplatado o simplificado (americano)

Es el más recurrido en la restauración moderna, ya que el cocinero finaliza la presentación del plato en cocina y éste se transporta hasta el consumidor sin ningún tipo de manipulación, de manera íntegra. El plato se debe introducir por la derecha del cliente.

Servicio Buffet

Servicio donde los productos son expuestos en mesas calientes y frías para el libre acceso del cliente.

Los alimentos presentados deben ser sencillos de servir y de comer.

Puede ser libre (autoservicio) o asistido (mozos o cocineros sirven los alimentos solicitados en la barra por el comensal).

Las camareras/ros participan retirando la vajilla usada de las mesas, manteniendo el orden y limpieza de la barra de comida y reponiendo los faltantes.

Servicio Comida Rápida (comer sin cubiertos o finger foods)

Los alimentos que se pueden preparar y servir en un intervalo muy corto, alimentos como sándwiches, panchos, pizzas, hamburguesas, empanadas, etc. Entran dentro de la categoría de finger foods o la no utilización de vajilla tradicional.



Mise en Place

Del francés significa “**puesto en su lugar**”, y consiste en organizar la cocina, la barra, el salón, etc.

“**Tener todo preparado**” antes de iniciar la preparación y servicio de comidas y bebidas.

<https://escuelaturismopirineos.com/que-es-mise-en-place/>

Importancia del Mise en Place

Permite:

- Agilizar el servicio en horas pico**
- Mantener uniformidad del servicio**
- Tener precisión**
- Sostener la calidad del servicio**
- Hacer uso eficiente de los recursos**

Manteles, loza, cubiertos y cristalería

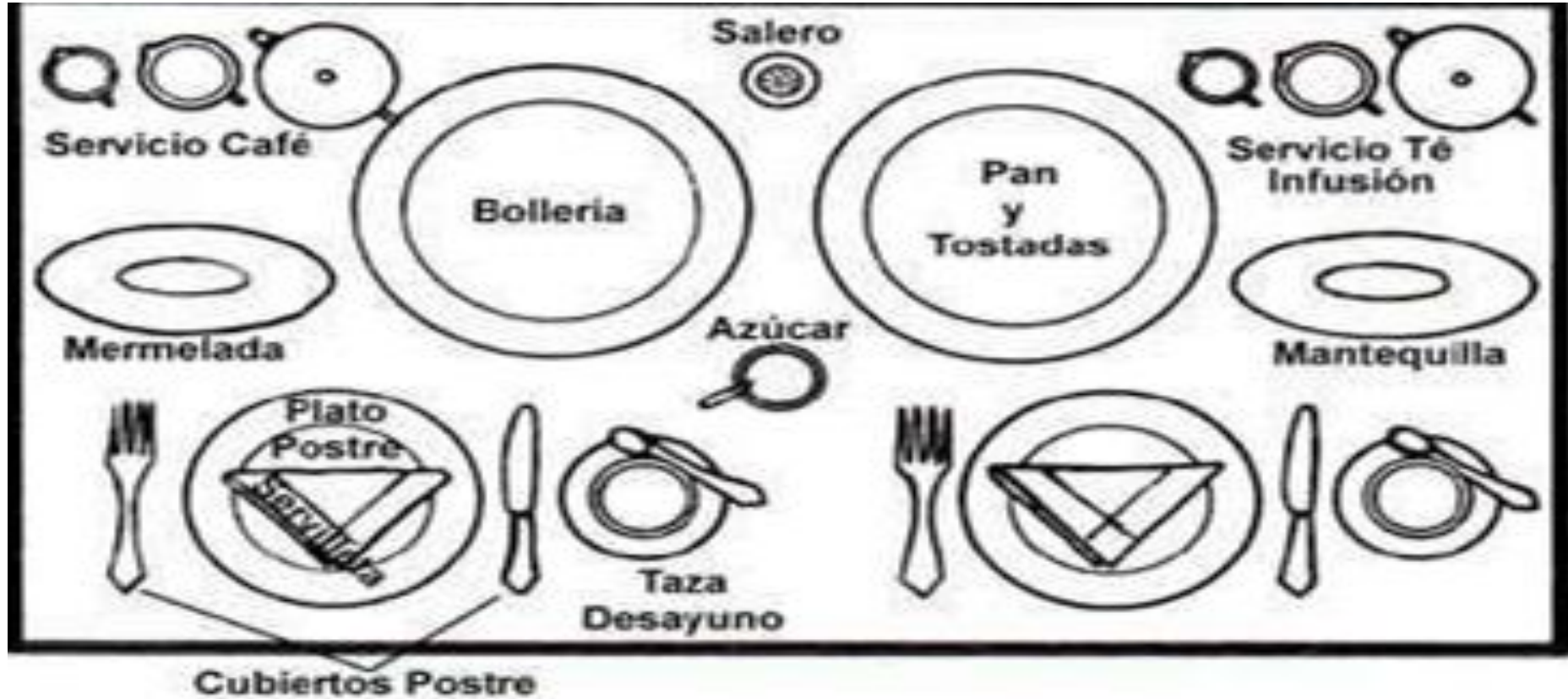


Imagen Protocolo & Etiqueta. H. Tema VII. [Mantelería](#). Distribución de [cubiertos](#), vajilla y cristalería. [protocolo.org](#)

Tipos de cubiertos



1. Cuchara para consomé
2. Cuchara para sopa y cremas
3. Cuchara para postre
4. Cucharita para té o café
5. Cuchara o paletilla para helados
6. Tenedor para carnes
7. Tenedor para pescado
8. Tenedor para mariscos
9. Tenedor para postre
10. Cuchillo para carnes
11. Cuchillo para postre, frutas
12. Cuchillo o pala para pescado
13. Cuchillito para la mantequilla

Clase 4

Gastronomía en Buenos Aires

<https://turismo.buenosaires.gob.ar/es/agrupador-noticias/gastronom%C3%ADa-y-cocteler%C3%ADa>

<https://www.bairesgourmet.com/doby/>

Aclarando dudas

Polo gastronómico: Es un área geográfica, usualmente un barrio, que se destaca por tener una gran cantidad de establecimientos de gastronomía (restaurantes, bares, etc.).

Patio gastronómico: Es un espacio físico cerrado, como un local o una galería, que agrupa varios puestos de comida.



Tipos de eventos gastronómicos

- Desayunos
- Coffee-break*
- Brunch*
- Aperitivo
- Cóctel
- Vino de honor o Vino español
- Merienda
- Cena de negocios
- Cena de gala

Tipos de eventos gastronómicos

Desayunos

-Suelen ser de menor tiempo que un almuerzo y una cena.
Pueden ser:

Desayuno americano: Incluye café, té o leche, jugos/zumos de/o frutas, huevos, pan o tostadas, mermelada o manteca.

Desayuno Continental: Incluye café, té o leche, jugo o frutas, pan o tostadas, mermelada o manteca.

Desayuno Buffet: variedad de alimentos en una barra para el autoservicio. <https://www.youtube.com/watch?v=gzZOGyrcQfw>

Tipos de eventos gastronómicos

Coffee break

- Se utilizan para hacer una pausa en el trabajo u otra actividad como una capacitación. De 15 a 20 min.
- Se usa para:
 - *Relajarse y recuperar capacidad de concentración.
 - *Mejorar comunicación y colaboración.
 - *Fomentar productividad y bienestar.
 - *Reducir el estrés y mejorar el ambiente laboral.

https://www.youtube.com/watch?v=SFISK_p0SV8

Tipos de eventos gastronómicos

Brunch

-Combina el desayuno y el almuerzo, es informal y relajado.

-Incluye comidas frías y calientes, y se sirve a partir de las 10 de la mañana.

-Se usa con frecuencia en fin de semana, pero no exclusivamente. <https://www.youtube.com/watch?v=dLc-uc7KzNc>

Tipos de eventos gastronómicos

Aperitivo

- Se sirve posterior a una presentación de un libro, celebración, inauguración, etc.
- Son bebidas con alimentos calientes o fríos en pequeñas cantidades (tipo canapés o tapas).

<https://www.youtube.com/watch?v=FtfgtaMp3Nk>

Tipos de eventos gastronómicos

Cóctel

- Es un evento elegante y con una gran cantidad de invitados.
- Los asistentes están todo el tiempo de pie junto a mesas auxiliares.
- Fomenta la comunicación y relacionamiento entre los asistentes.

<https://www.youtube.com/watch?v=m0FQX1q7F5w>

Tipos de eventos gastronómicos

Vino de honor / vino español

-Para rendir homenaje a alguien.

-Complementan otro evento mayor, como la presentación de un espectáculo, un libro, un acto militar o una exposición de arte.

-Duración puede ser de entre 1 hora y 1 ½ hora.

<https://www.youtube.com/watch?v=Dozt5zqv0nA&t=325s>

Tipos de eventos gastronómicos

Merienda

-La merienda es una comida ligera que se toma a media tarde. Entre las 17 y las 19 hs.

-Variedad de alimentos de distinto tipo, como galletas, quesos o frutas, y bebidas como café, té y jugos.

<https://www.youtube.com/watch?v=WubrgqUkG8E>

Tipos de eventos gastronómicos

Cena de negocios

-Es una comida formal que se celebra de noche con el propósito de establecer o fortalecer relaciones de negocio con personas que la empresa necesita para obtener desarrollo e inversiones.

-Se hacen en restaurantes, hoteles y salones de eventos.

<https://www.youtube.com/watch?v=K4wSWaRaRO8>

Tipos de eventos gastronómicos

Cena de gala

- Se usa para finalizar una convención.
- Son protocolares y de etiqueta.
- El anfitrión o director de la empresa tienen las palabras finales.

<https://www.youtube.com/watch?v=Q646l2lHxc>

Dependiendo del evento o tipo de comida se armara el salón de acuerdo a la etiqueta y protocolo del mismo.

La mantelería se utiliza desde los tiempos de la República Romana, muy posiblemente desde la Antigua Grecia.

MANTELERÍA

1- Muletón

Tela gruesa, suave y afelpada, de algodón o lana de baja calidad; se utiliza debajo de una sábana como protección del colchón o debajo de un mantel para proteger la mesa.

2- Mantel

El mantel es una cubierta de lino, algodón, plástico u otra materia, que se coloca en la mesa para comer. Es por tanto, el vestido principal de la mesa.

Tamaño de La Mesa Cm	Número de Comensales	Tamaño Del Mantel
130	06 a 08	270 de diámetro (mesa redonda caída a tierra 70cm)
150	10 a 12	290 de diámetro (mesa redonda caída a tierra 70cm)
180	12 a 14	320 de diámetro (mesa redonda caída a tierra 70cm)

3- Cubre mantel

Como su nombre indica sirve para proteger el mantel que tiene debajo de manchas durante el servicio. El mantel o pieza principal permanece colocado siempre, pero el cubremantel debe ser cambiado para cada nuevo cliente que ocupe la mesa.

4- Blonda

Es un tejido de encaje de bolillos, realizado en hilo de seda con mantillas con dibujos apropiados a la forma de la prenda.

5- Individuales

Mantel individual con variedad de colores, formas y estilos.

6- Lito

El Lito es un paño blanco o de color que usan los camareros para servir los platos a los comensales.

7- Repasadores

El paño de cocina, mantel de cocina o repasador es un utensilio de cocina utilizado para limpiar superficies en las que se hayan ensuciado o mojado.

8- Faldas

Tela que cubre las mesas redonda y que suele llegar hasta el suelo.

Tamaños de las Servilletas

Servilleta de banquete:

60 x 60 centímetros. También puede ser de 55 x 55 centímetros.

Servilleta de mesa:

50 x 50 centímetros. Es la medida más usada.

Servilleta de buffet -bufé o bufet-:

35 x 35 centímetros. También puede ser de 40 x 40 centímetros.

Servilleta de merienda o desayuno, también puede ser de té:

30 x 30 centímetros.

Servilleta cóctel:

25 x 25 centímetros, e incluso de 20 x 20 centímetros.

¿Cuántos salones para eventos hay en CABA?

No encuentre un número definitivo.

Si, está interesado en realizar eventos les dejo estas guías del GCBA:

https://buenosaires.gob.ar/sites/default/files/2023-01/guia_salon_de_fiestas-casa_para_fiestas_privadas.pdf

<https://buenosaires.gob.ar/tramites/eventos-masivos>

Clase 5

Protocolo en la mesa

<https://www.stlouisfrancais.com/wp-content/uploads/2019/12/Manual-de-PROTOCOLO-EN-LA-MESA.pdf>

Donde sentar a los comensales

Método Inglés: los anfitriones se colocan en las cabeceras de la mesa. Es una modalidad muy utilizada en mesas rectangulares.

Donde sentar a los comensales

Método Francés: los anfitriones presiden la mesa colocados en el centro de la misma y enfrentados. <https://www.ineventos.ar/blog/protocolo-etiqueta-en-la-mesa.html>

Normas de cortesía en la mesa

- Lavarse **las manos** antes de pasar al comedor.
- La servilleta** se desdobra parcialmente, a lo largo y se desdobra en el regazo. Se utiliza discretamente, apoyándola contra los labios y nunca frotándolos, cada vez que puedan necesitarlo para estar perfectamente limpios. Antes y después de beber se utiliza la servilleta. Una vez finalizada la comida, antes dejará la servilleta junto al plato, generalmente en el lado derecho. Nunca se doblará como si nunca se hubiera usado.

Normas de cortesía en la mesa

-La postura correcta es estar derechos, que no quiere decir tiesos, ligeramente apoyándose en el respaldo de la silla evitándose sentarse en el borde o lejos de la mesa.

-En la mesa se apoyarán las muñecas y los antebrazos, pero no se deben poner los codos, las manos siempre se tienen en la mesa.

Normas de cortesía en la mesa

CUBIERTOS

- La primera regla básica a la hora de colocar una mesa es la utilización de los cubiertos desde el exterior hacia el interior, es decir, que los cubiertos que estén más alejados del plato son los primeros que se van a utilizar.
- En cuanto al orden, siempre se colocan las cucharas y cuchillos a la derecha y el tenedor a la izquierda.
- Siempre se deben colocar con el mango hacia abajo y las puntas hacia arriba.
- Mantendrás los brazos pegados a tu cuerpo, los codos no deben ser alas de murciélago rondando por la mesa y nunca los apoyarás en la mesa.

Normas de cortesía en la mesa

CUBIERTOS

- **La cuchara:** con la mano derecha y los dedos índice, anular y pulgar, sólo se utiliza para sopas, cremas, purés, alimentos líquidos y pastosos.
- **El tenedor:** si lo vas a utilizar sólo usarás la mano derecha y si estás cortando lo usarás con la mano izquierda. Lo cogerás con los dedos índice, pulgar y anular y su función será pinchar los alimentos, recogerlos, ayudar al cuchillo cuando cortas y trocear huevos, verduras o alimentos blandos.
- **El cuchillo:** para su buen uso apoyaremos el dedo índice en el lado opuesto al filo, nos ayudará a hacer fuerza y lo sujetaremos apoyado en el hueco de la mano, por un lado en la falange del dedo corazón y sujeto con la yema del pulgar. JAMÁS debes llevarte al cuchillo a la boca, puede ser peligroso, los cuchillos cortan y es “anti todo”.

Normas de cortesía en la mesa

CUBIERTOS

- Los cubiertos se llevan a la boca no la boca a los cubiertos por lo que nunca deberás bajar la cabeza hacia el plato, lo que hay que hacer es coger la cantidad correcta para que no se nos caiga la comida.
- Nunca deberás sorber al utilizar la cuchara.
- Si usas la cuchara no te servirás del pan para empujar la comida, tu mano izquierda estará apoyada en la mesa, pero si estás utilizando el tenedor si podrás empujar los alimentos con un trocito de pan.
- En los momentos de descanso debes de dejar los cubiertos apoyados a cada lado del plato en un ángulo de 45°, nunca sobre el mantel. [https://www.stlouisfrancais.com/wp-](https://www.stlouisfrancais.com/wp-content/uploads/2019/12/Manual-de-PROTOCOLO-EN-LA-MESA.pdf)

Normas de cortesía en la mesa

CUBIERTOS

- Si nos ponen en el plato del pan un cuchillo no es para que lo utilicemos cortando el pan, no se hace jamás, lo usaremos para untar la mantequilla o algún paté que nos pongan de entrada.
- Apenas corta el trozo que piensa llevarse a la boca, apoya enseguida el cuchillo, como si quemara.
- No debes quedarte con los cubiertos en la mano.
- Si te sorprenden con una pregunta en el momento de llevarse un bocado, apóyalo en el plato hasta terminar de hablar.
- Corta un solo bocado de comida a la vez. [https://www.stlouisfrancais.com/wp-](https://www.stlouisfrancais.com/wp-content/uploads/2019/12/Manual-de-PROTOCOLO-EN-LA-MESA.pdf)

Normas de cortesía en la mesa

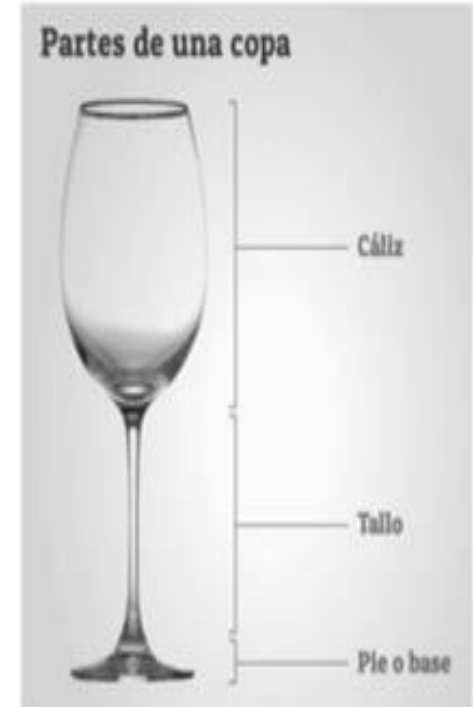
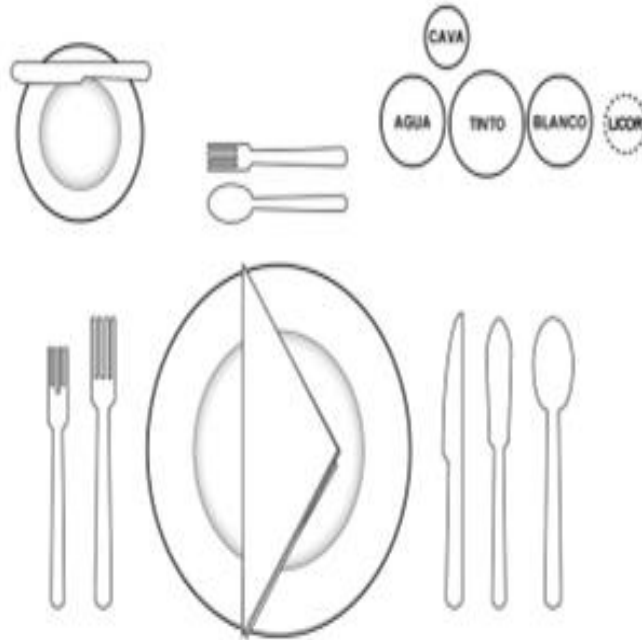
CUBIERTOS

- No comiences cortando un filete de lomo por la mitad, siempre por uno de los extremos.
- Mientras espera la comida, no toques los elementos que están sobre la mesa, ni juegues con los cubiertos.
- Jamás apoye los cubiertos en forma de remo (colgados sobre el borde del plato, tocando el mantel con el mango).
- La posición correcta de los cubiertos mientras estás comiendo: los dientes del tenedor van sobre la hoja del cuchillo y el filo de este hacia el centro del plato.

Normas de cortesía en la mesa

CRISTALERÍA

-Las copas se toman por el tallo.





<https://sumillercampo.wordpress.com/2020/10/01/las-copas-en-la-mesa-protocolo-del-siglo-pasado-o-realidad-actual/>

Normas de cortesía en la mesa

A tener en cuenta:

- Si alguien quiere servirnos y no lo deseamos, no se debe colocar las manos sobre el plato o vaso. Simplemente se indicará que no queremos más.
- Es de mal gusto decir que uno está lleno.
- Se mastica con la boca cerrada y no se habla con la boca llena.

Normas de cortesía en la mesa

A tener en cuenta:

- Se debe evitar hacer ruido al comer.
- El agradecimiento por la comida no se debe ingerir mostrando grandes cantidades sino verbalmente.
- No deben quedar restos de comida en el plato, salvo las salsas y los incomedibles como las espinas.

Normas de cortesía en la mesa

A tener en cuenta:

- No debe quedar pan en la bandeja cuando termine de comer. No se come pan antes del primer plato
- El agua no se debe consumir con la sopa.
- No tomar agua antes de empezar a comer.
- No se debe fumar mientras se come.

Lenguaje de los cubiertos



PAUSA



SIGUIENTE PLATO



ME HA GUSTADO



NO ME HA GUSTADO



HE TERMINADO



Clase 6

Gestión del servicio de AA&BB

Consiste en:

- Organización del servicio**
- Manejo del personal**
- Control de la calidad**
- Control de costos**
- Marketing y ventas**

Personal en Restauración

Gerente de AA&BB / Restaurante

- Chef
- Sous Chef
- Cocineros
- Ayudantes de cocina
- Limpieza

- Hostess
- Maitre / Jefe de Salon
- Sommelier
- Camareras/os
- Bartender
- Ayudantes de salon
- Limpieza

Protocolo en el Servicio

Saludar siempre al cliente amablemente. Es muy importante mantener el contacto visual con el cliente y sonreír.

1. Servir a todas las personas que están en la barra.
2. Servir por orden de llegada y pedido.
3. Mantener orden numerado de cada butaca.
4. Pararse derecho con postura atenta.
5. Mientras sirve, no cruce el brazo por delante de los clientes.
6. Los platos y cristales solo se retiran cuando hayan terminado de comer.

7. Vasos y tazas se toman por la parte de abajo.
8. Los cubiertos se tocan solo por el mango.
9. Los platos se sostienen por la parte de abajo cuidando de no dejar la huella del pulgar en el borde superior.
10. Saleros, pimenteros, aceiteras, etc. se toman por la parte de abajo.
11. Los platos siempre se sirven con el producto principal mirando hacia el comensal.

Invitar siempre de forma cálida y sincera a los comensales a que nos visiten nuevamente.

Del trato al cliente:

- Tratar siempre al cliente de Usted.
- No dar la espalda inmediatamente después de estar hablando con alguien, colocarse siempre un par de metros más atrás.
- Estar permanentemente atento al servicio.
- Pedir disculpas si se ensucia a alguien, mantener la calma y solucionarlo inmediatamente.
- Pedir permiso para interferir una conversación. Hacerlo solamente por causas del servicio.
- Ser discreto y silencioso en sumo grado, no gritar en el servicio ni hablar en voz alta.
- Utilizar la mano abierta para señalar algo.

Del procedimiento durante el servicio:

- Llevar siempre los cubiertos en una servilleta.
- Cambiar los cubiertos en cada plato diferente.
- Tomar los cubiertos por la punta del mango.
- No poner los dedos rebalsando el borde del plato de comida.
- No tocar las copas en forma que queden marcados los dedos en el cristal.
- Para servir las bebidas, colocar la mano izquierda detrás de la espalda.

Del procedimiento durante el servicio:

- Mostrar la botella y etiqueta de vino a servirse (con el acompañamiento de una servilleta) esperar la aprobación del cliente.
- Abrir la botella a la vista del comensal y dar a probar a quien lo solicitó.
- Renovar las copas al cambiar el vino, salvo cuando el cliente le ordene no hacerlo.
- Ante cualquier duda consulte siempre con un superior.
- No contestar cualquier cosa para salir del paso.

Personal de contacto con los clientes

Conocimientos necesarios para el Servicio de Salón

- Conocer el menú/carta con la que se va a trabajar
- Conocer de alimentos bebidas
- Tener conocimientos de servicio y protocolo
- Estar capacitado en venta de alimentos y bebidas
- Tener curso de manipulacion de alimentos y bebidas
- Realizar capacitaciones anuales

Camareras y Camareros: **de barra** y **de salón**

Normas de cortesía del trato al cliente:

- No dar opiniones o críticas sobre las elecciones de los clientes, ni hacer comentarios personales.
- Nunca comer, beber o fumar en presencia de clientes.
- Nunca tocar los cubiertos con las manos de forma directa.
- Nunca tomar las copas, tazas y vasos por el borde superior.
- Nunca utilizar un utensilio que cae al piso.
- Nunca tocar a los comensales.

Clase 7

Habilidades Blandas del personal de servicio

****Sin estas habilidades no se puede trabajar de forma eficiente****

Comunicación efectiva: Debe ser un excelente comunicador, tanto con los clientes como con el equipo. Por ejemplo, al informar a los clientes sobre los tiempos de espera de manera clara y cortés, se puede evitar frustraciones innecesarias.

Empatía: La capacidad de ponerse en el lugar del cliente es esencial. Un ejemplo sería anticipar que un cliente que llega con niños pequeños puede necesitar ser acomodado rápidamente o en un área más tranquila para su comodidad.

Resolución de problemas: En situaciones inesperadas, como reservas duplicadas o cambios en el número de comensales, debe ser capaz de pensar rápidamente y ofrecer soluciones. Por ejemplo, reorganizar las mesas para acomodar a un grupo más grande sin interrumpir el servicio.

Manejo del estrés: En noches ocupadas, debe poder manejar múltiples tareas de manera calmada y efectiva. Mantener una actitud positiva bajo presión garantiza que el equipo y los clientes mantengan una experiencia agradable. <https://www.descripciondepuestos.org/perfil/>

Camarera/Mozo según lugar de trabajo

TIPO DE MOZO	FORMALIDAD	CONOCIMIENTOS REQUERIDOS	INTERACCIÓN CON CLIENTE	AMBIENTE TÍPICO
Restaurante	Media-Alta	Carta, protocolo	Formal o semi-formal	Varía
Bodegón	Baja	Comida típica	Muy cercana	Familiar/rústico
Hotel	Alta	Protocolo, idiomas	Profesional/discreta	Elegante
Evento	Variable	Logística, resistencia	Corta y eficiente	Efímero

Camareras y Camareros: **Secuencia del servicio**



1. El cliente llega al restaurante.
2. Mantener contacto visual.
3. Tener empatía con el cliente.
4. Hacer sentir al cliente bien recibido. Recomendamos realizar preguntas como, por ejemplo: ¿Como la esta pasando? ¿Ya conoció...?
5. Se acompaña al cliente a la mesa.
6. Asignar mesa y acompañar al cliente a la misma.
7. Siempre delante del cliente. https://www.turismo.jujuy.gov.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Camareras y Camareros: **Secuencia del servicio**

8. Acercar la silla, en actitud de invitación al cliente.
9. Entrega de cartas.
10. Presentación: recordar la importancia de nuestra postura.
11. Mencionar todas las sugerencias o novedades:
 - a. Ofrecer productos identitarios, platos emblemáticos de la región.
 - b. Plato del día.
 - c. Faltantes.
 - d. Cambios.

Camareras y Camareros: **Secuencia del servicio**

12. Importante dejar unos minutos al cliente leer la carta.
13. Preguntar si están listos para ordenar.
14. Tomar el pedido, y antes, de retirarse chequear la orden.
15. Preguntar si puede retirar las cartas. Nunca las dejes en la mesa, excepto el cliente lo pida.
16. Cargar la comanda o entregarla a la cocina y barra inmediatamente para evitar demoras.
17. Revisar la mesa:
 - a. Quitar copas sobrantes o colocar las necesarias.
 - b. Llevar panera. https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Camareras y Camareros: **Secuencia del servicio**

18. Servir el pedido:

- a. No más de 3 platos por camarero.
- b. Pedir ayuda si es necesario.
- c. Confirmar con la cocina y la barra que estás llevando todo lo necesario.

19. Retirar la mesa:

- a. Mientras el comensal está comiendo o bebiendo estaremos atentos por si necesita algo más.
- b. Si su bebida está vacía, la retiraremos preguntando si desea otra.
- c. El retiro de platos de la mesa se hace después de haber chequeado que todos los comensales hayan terminado. Nos acercaremos y preguntaremos si podemos retirar.
- d. Preguntar si le gustaron los productos.
- e. Retirar todos los materiales (paneras, géneros, etc.)
- f. Repasar la mesa. https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Camareras y Camareros: **Secuencia del servicio**

20. Ofrecer algo más:

- a. Siempre preguntaremos si podemos ofrecer algo más.
- b. Se recomienda ofrecer un té digestivo.
- c. Bajar directamente la carta de postres para tentarlos.

21. Bajar la cuenta:

- a. Controlarla.
- b. Retirar.
- c. Llevar el vuelto o pago con tarjeta. Tener en cuenta esta información desde el primer momento y colocar carteles visibles en el restaurant.
- d. Agradecer que hayan venido https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Camareras y Camareros: Secuencia del servicio

22. Despedida:

- a. Recordar que la despedida es un gran momento del servicio porque es lo que indica su final.
- b. Es importante que despedamos a todos los clientes con una sonrisa y generando contacto visual. ¡Si podemos acompañarlo hasta la puerta, mejor!
- c. Una vez que los clientes se retiraron, retiramos inmediatamente lo que queda en la mesa y la limpiamos, acomodamos las sillas y las dejamos listas para que vuelvan a usar.

Clase 8

Protocolo y Servicio en la Mesa

Buenas maneras. Orden del servicio. Elementales

1. Primero la bebida.
2. Las bebidas (agua, vino, etc.), se sirven por la derecha.
3. El pan se sirve por la izquierda del comensales.
4. Colocar los cubiertos.
5. Mucho cuidado con el transporte de la cristalería.

https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Protocolo y Servicio en la Mesa

Buenas maneras. Orden del servicio. Elementales

6. No cargar excesivamente la bandeja.
7. Las mesas anexas no son un almacén provisional.
8. Respecto a los alimentos, nunca se tocan con los dedos bajo ninguna circunstancia.
9. Lo que cae al suelo no vuelve a la mesa.
10. Cuidado con los golpes de la vajilla.

https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Protocolo y Servicio en la Mesa

Buenas maneras. Orden del servicio. Elementales

11. Estar siempre pendiente.

12. El agua se sirve fría salvo petición expresa del cliente.

13. La servilleta deben cambiarse después del uso, especialmente si el servicio ha sido pescado o un plato similar.

14. No acumular recipientes para líquidos en la mesa. Al servir el postre y/o café se retiran las copas de vino, salvo petición expresa del cliente.

Protocolo y Servicio en la Mesa

Buenas maneras. Orden del servicio. Elementales

15. Sobre higiene postural, es recomendable no doblarse excesivamente para servir a los clientes. Es preferible mantener una postura lo más erguida posible.

16. Cuidado al servir los platos en la mesa. No se deben llenar excesivamente los platos.

17. La temperatura del plato es muy importante.

18. En la entrada al restaurante, es fundamental ayudar al cliente a sentarse en su mesa, o al menos acompañarlo hasta la misma.

https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

Normas para servir bebidas

- Las botellas o las jarras, nunca se apoyan en el borde de la copa o el vaso.
- Los vasos y tazas no deben servirse hasta rebosar
- Si no hay camareros o personal de servicio, te puedes servir la bebida y servir a quienes están a tu lado. Las damas se sirven primero.
- De izquierda a derecha, la primera copa es de agua, la segunda de vino tinto y la tercera copa de vino blanco. <https://jackieviteri.com/2020/01/14/normas-de-etiqueta-para-bebidas/>

Como invitados o anfitriones

Etiqueta y protocolo en la mesa

- Llegada puntual:** Si eres invitado a una comida, llega a tiempo. Si eres el anfitrión, procura estar listo para recibir a tus invitados en el momento acordado.
- Colocación adecuada:** Siéntate erguido en la silla, con los pies apoyados en el suelo y las manos sobre la mesa o en el regazo cuando no estén en uso. Espera a que el anfitrión o la persona de mayor jerarquía te indique dónde sentarte.
- Manejo de cubiertos:** Utiliza los cubiertos adecuados para cada tipo de alimento y sostenlos correctamente. Comienza por los cubiertos externos y avanza hacia los internos a medida que avanza la comida.
- Uso de la servilleta de tela:** Coloca la servilleta de tela en tu regazo tan pronto como te sientes a la mesa y úsala para limpiarte los labios y las manos durante la comida. Al finalizar, déjala doblada a la izquierda del plato.

Etiqueta y protocolo en la mesa

-Comportamiento durante la comida: Come con calma y moderación, evitando hablar con la boca llena o hacer ruidos al comer. Participa en la conversación de manera amena y respetuosa, sin interrumpir a los demás.

-Respeto hacia la comida y los demás: Trata la comida con respeto, evitando escoger los alimentos o jugar con ellos en el plato. Respeta el ritmo de los demás comensales y no presiones a nadie para que coma más rápido o más lento de lo que deseen.

-Agradecimiento al anfitrión: Al finalizar la comida, expresa gratitud al anfitrión por su hospitalidad y por la deliciosa comida servida. Un gesto de agradecimiento sincero contribuye a fortalecer los lazos sociales y muestra aprecio por el esfuerzo realizado. <https://www.vajillascorona.com.co/ui/sp/blog/etiqueta-protocolo-mesa.html>

Servicio de bebidas

Normas para servir bebidas

- **Agua:** se puede servir hasta $\frac{3}{4}$ partes de la copa.
- **Hielo:** se sirve solo si lo solicita el cliente.
- **Gaseosa:** se sirve $\frac{3}{4}$ partes de la copa.
- **Cerveza:** se sirve casi completa contando con la espuma.



**copa
de balón**



**copa
de cáliz**



**vaso
weizen**



**vaso
pinta**



**vaso de
tubo**



jarra



**vaso
pilsner**



**vaso
tulipa**

Normas para servir bebidas

Temperaturas sugeridas para cervezas:

Muy frías (3-4 °C): Cervezas sin alcohol, American Light Lager.

Frías (4-7 °C): Cervezas de trigo, Pilsners, Pale Lagers, Ales claras.

Frescas (7-10 °C): Pale Ales e IPAs, Lagers oscuras.

Templadas (10-16 °C): Cervezas más fuertes, oscuras y con más cuerpo como Stouts, Porters y algunas IPAs y Belgian Dubbels.

Normas para servir bebidas

- **Vino:**

-El vino se sirve primero a la persona, designada por el anfitrión, para que lo cate y dé su visto bueno. Si no se dispone de una persona para esto, lo hace el anfitrión.

-Las copas no se llenan al máximo, sólo de forma parcial. Para vinos tintos de crianza, reservas y grandes reservas se puede llenar hasta un tercio de la copa. Tintos ligeros, mitad de la copa. Blancos tres cuartos de la copa, los espumosos hasta un centímetro del borde. En cuanto al tipo de copa, los vinos tintos se sirven en copas grandes con forma de globo, para que respire el vino. Los vinos blancos en copas más pequeñas, vinos espumosos en copas alargadas (tipo flauta), para conservar por más tiempo las burbujas. <https://jackieviteri.com/2020/01/14/normas-de-etiqueta-para-bebidas/>

VASOS DE VINO



Espumosos

Boca estrecha para mantener la carbonatación y capturar el sabor.



Blancos

Copa en forma de U, para mantenerlo fresco y captar su aroma.



Standards

De fondo redondeado, cuya boca debe terminar en forma cónica.



Tintos

Una boca de gran apertura donde poder introducir la nariz.



Añejo

Boca ancha y de fondo pequeño.



Postre

Copa pequeña para dirigir el vino a la parte trasera de la boca.

Criterios de orden de servicio

Tipo de vino:

Blanco

Rosado

Tinto

Dulce

Generoso

Espumante

por Edad:

Joven

Crianza

Reserva

Gran Reserva

Criterios de orden de servicio

Contenido en azúcar residual:

Seco

Semi seco

Dulce

Temperatura:

-De menos a más

Alcohol:

-De menos a más

Calidad:

-De menos a más

Temperatura de bebidas alcohólicas

- Vinos blancos: Entre 9° y 11° C.
 - Vinos tintos: Entre 12° y 15° C.
 - Vinos rosados: Entre 7° y C 10° C.
 - Vinos blancos dulces: Entre 7° y 9° C.
 - Espumantes: Entre 6 y 8° C.
 - Cervezas oscuras: Entre 9° y 12° C.
 - Cervezas rubias: Entre 5° y 8° C.
- Agua:
Entre 12° y 17° C.

Infusiones

Las Tisanas

TÉ

TISANA



HERBAL

FRUTAL

Té (*Camellia sinensis*) en Argentina



-Principal productor de América.

-Misiones y Corrientes.

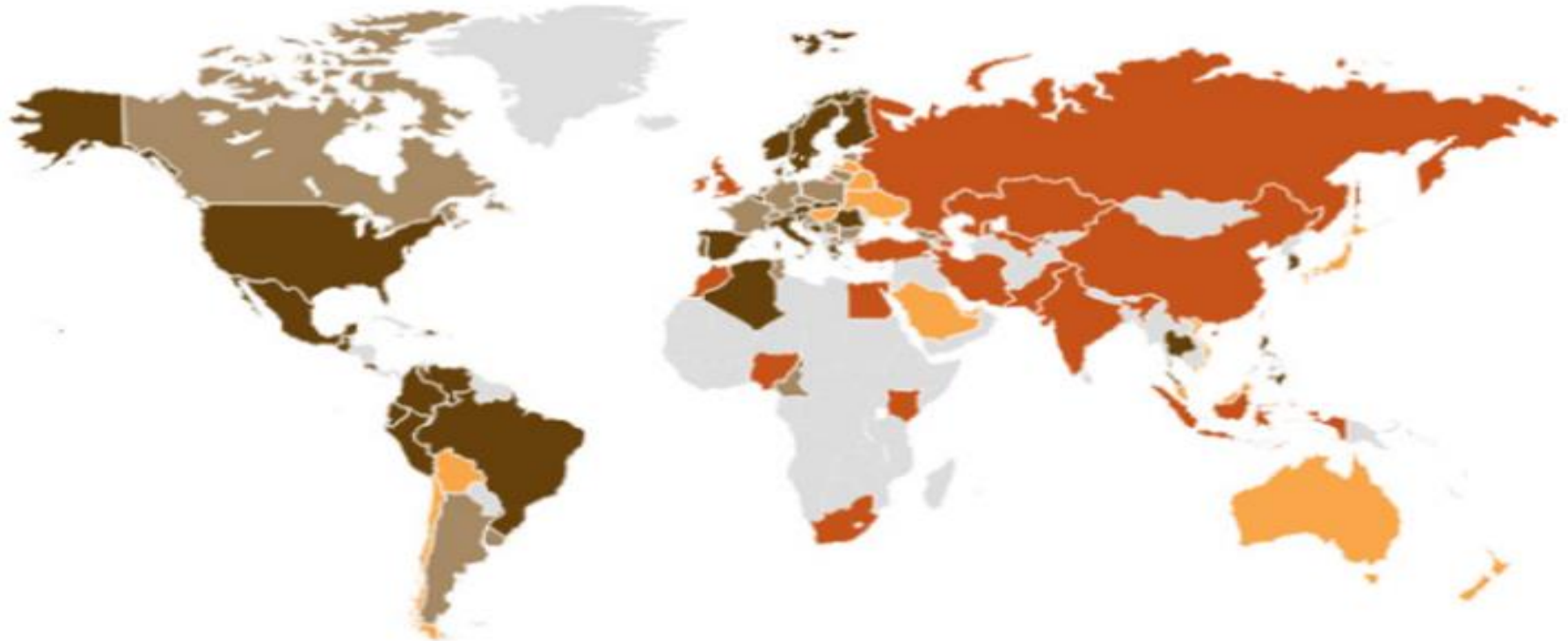
-Alrededor de 90 mil toneladas al año.

-Entre el 9no. y 10mo productor en el mundo.

*Según las estadísticas del International Tea Committee (ITC).

<https://www.casamytea.com/es/principales-paises-productores-de-te.php>

Tea and coffee consumption % of total



https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecuarios/areas/regionales/_archivos/000030_Informes/000061_Infusiones/010000_Perfil%20del%20T%C3%A9.pdf



Source: Euromonitor International

Servicio de Té



Normas para servir bebidas : infusiones

- **Cafe:**

-Se sirve de forma individual, según el tipo de preparación solicitada.

- **Té/Tisanas/Mate y Mate Cocido:**

-Se sirve de forma individual o grupal, según el tipo de preparación solicitada. Depende del horario de servicio y el tipo de reunión, por ejemplo: té de la tarde.





















<https://sweetea.cl/blogs/news/diferencias-entre-el-te-verde-y-el-te-blanco?>

CAFEMETRÍA

DIEGO
SIVORI

Cantidad de cafeína en bebidas y alimentos
en comparación con la **unidad de referencia***

CHOCOLATE CALIENTE (250 ML.)					10 mg.
MATE CEBADO (50 GR. DE YERBA)					40 mg.
TÉ VERDE (250 ML.)					40 mg.
GASEOSA COLA (600 ML.)					60 mg.
BARRA DE CHOCOLATE (60 G.)					60 mg.
TÉ NEGRO (250 ML.)					65 mg.
CAFÉ EXPRESSO (50 ML.)					100 mg.
CAFÉ PREPARADO TRADIC. (250 ML.)					150 mg.
BEBIDA ENERGIZANTE (500 CC.)					160 mg.

* unidad de referencia



CAFÉ
INSTANTÁNEO

=

50 mg.
DE CAFEÍNA
POR TAZA

¿Cómo afecta al cuerpo?

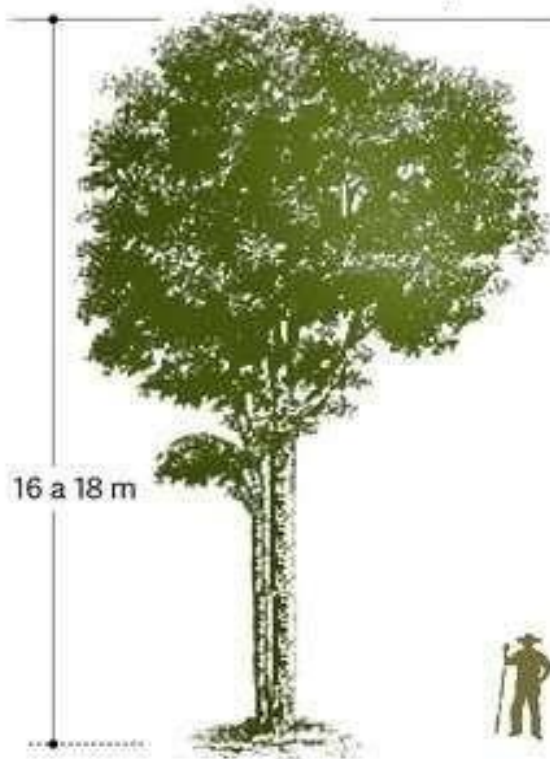
Es un gran estimulante del sistema nervioso central, haciendo que estemos más alertas, manteniendo altos nuestros niveles de atención

Consecuencias del consumo en exceso

Puede producir insomnio, nerviosismo, agitación, irritabilidad, malestar estomacal

El árbol

Pertenece a la familia de las Aquifoliáceas.



EN ESTADO NATURAL

Vida promedio

70 años

Vida productiva

30 años

Primera cosecha

3 - 4 años

Máximo rendimiento

10 - 15 años



EN CULTIVO

La hoja

El tamaño de la hoja salvaje puede alcanzar los 20 cm.



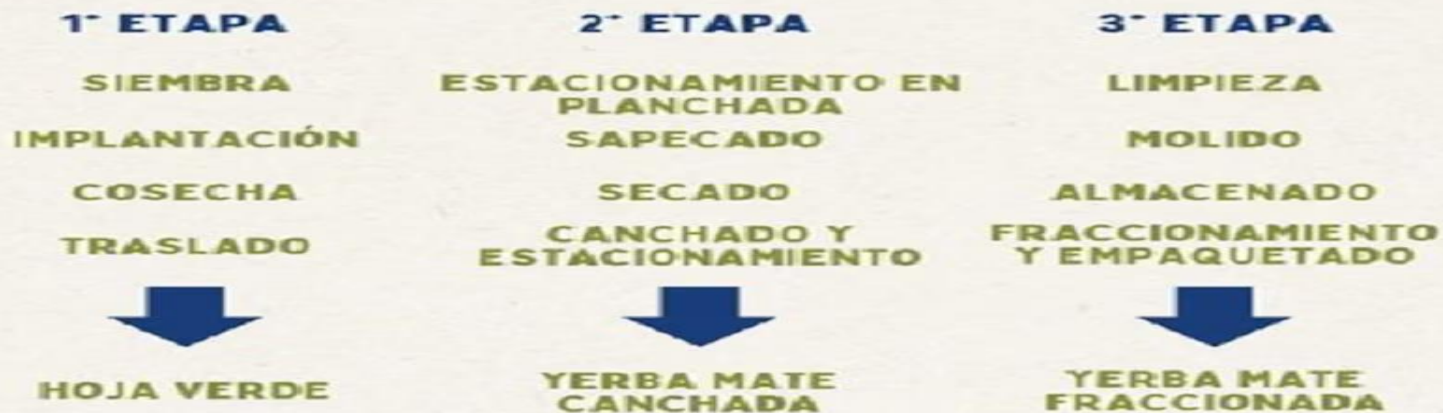
5 cm

Tamaño real

En general, tienen bordes dentados y la nervadura central bien marcada.

YERBA MATE

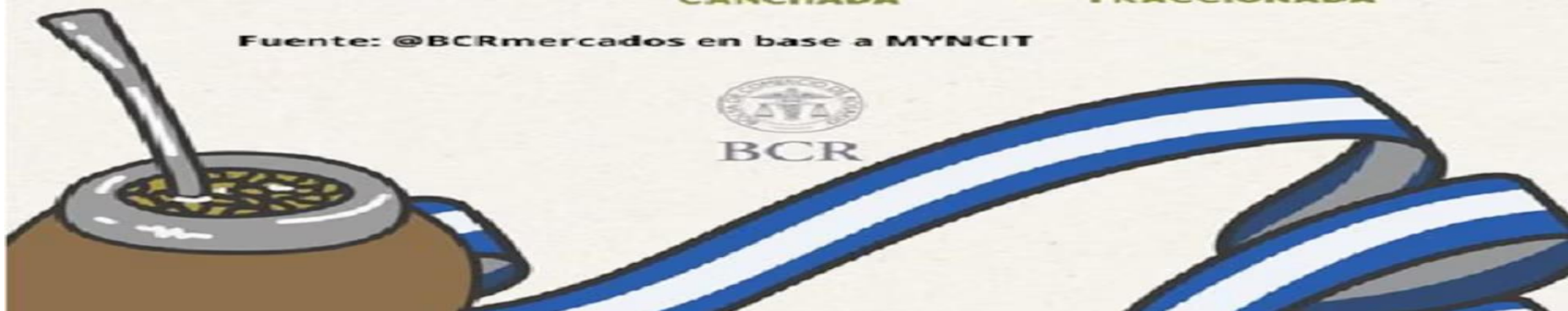
ETAPAS PRODUCTIVAS



Fuente: @BCRmercados en base a MYNCIT



BCR



Yerba Mate: Tipos de molido por su proceso y características

Yerba Canchada (Primera Molienda): Esta es la molienda inicial, con hojas grandes y un contenido de palo más bajo, que produce un sabor más ligero y una infusión más suave. Se recomienda para principiantes, ya que resulta menos intensa y no produce tanta acidez.

Molienda Tradicional (Intermedia): Es un blend equilibrado que combina hojas, polvo y palo, resultando en una intensidad de sabor moderada, ideal para un mate diario.

Molienda Fina (Segunda Molienda o Despalada): Esta yerba tiene las hojas finamente molidas, lo que genera una infusión más rápida e intensa con un sabor más fuerte y persistente.

Función

de los componentes
de la yerba mate:



<https://tiendaboldo.com/blogs/mates/chimarrao-vs-mate-tradicional-diferencias-preparacion-y-beneficios>





Getty

¿Quiénes compran yerba mate argentina?

El país es el mayor productor y exportador de yerba mate del mundo. En 2019 exportó 39.834.062 kilos.

- 1. Siria** 31.247.950 kilos (78,4%)
- 2. Chile** 4.433.824 kilos (11,13%)
- 3. Líbano** 751.127 kilos (1,88%)
- 4. EE.UU.** 645.624 kilos (1,62%)
- 5. Francia** 483.149 kilos (1,21%)

Fuente: Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM)

Temperatura de bebidas calientes

- Té
- Café
- Chocolate
- Tisanas



Entre 70° y 85° C.

Protocolo para tomar mate

Un solo cebador: Sólo una persona es la encargada de preparar y servir el mate a todos los participantes.

Cebador responsable: El cebador es quien llena el termo, arma el mate y lo ofrece en el orden establecido.

La ronda: El mate se pasa en un círculo, generalmente siguiendo el sentido de las agujas del reloj.

Protocolo para tomar mate

El orden es importante: Cada persona toma su turno hasta que se acaba el agua, luego devuelve el mate al cebador para que lo vuelva a servir.

No mover la bombilla: Una vez colocada la bombilla, es fundamental no moverla para evitar taparla.

Si no quieres más mate: Si ya no quieres tomar más, simplemente di "Gracias" al devolver el último mate al cebador, esto indica que has finalizado tu participación en la ronda.

Protocolo para tomar mate

Qué NO se debe hacer

Mover la bombilla: Mover la bombilla puede arruinar el armado del mate.

Saltarse los turnos: Respetar el orden de la ronda es crucial para la dinámica social del mate.

Dejar migas en la bombilla: Evita consumir galletas o dulces al mismo tiempo, ya que las migas pueden ir a la bombilla y generar un mal aspecto o sabor.



<https://www.terzaluna.com/es/blog/dulces-para-el-te-como-elegir-la-combinacion-perfecta?srsltid=AfmBOoqJTSrw1T3hynJ-bf0IQFvqrFsSxVEdQZeYDqdM7vf6wiL-zth1>



Protocolo para tomar infusiones

- Se debe tomar la taza por su asa (sin levantar el dedo meñique).**
- Se bebe en tragos pequeños, sin sorber.**
- Nunca hacer ruido.**
- No soplar la taza.**
- Luego de mezclar el azúcar, sacarla de la taza y dejarla en el plato.**
- No meter comestibles ni mojar en la infusión a beber.**
- No hablar con la taza en la mano.**

<https://www.youtube.com/watch?v=jxMDRvg31IQ&t=12s>

<https://www.youtube.com/watch?v=znPr749rGDc&t=5s>

Protocolo para tomar infuciones

<https://www.protocolo.org/social/anfitriones-e-invitados/como-beber-el-te-el-cafe-y-otras-bebidas-calientes-.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=jxMDRvg31IQ&t=12s>

Extras

¡¡¡Siempre recordar!!!

“A la gente se la conoce en la mesa”.

“Cualquiera es un doctor, pero no cualquiera es un señor”.

“Los buenos modales ayudan a construir relaciones positivas y permiten el éxito personal”.



<https://www.protocolo.org/social/la-mesa/servicio-a-la-rusa-o-gueridon-servicio-de-mesa-de-alto-standing.html>

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Importancia de la jerarquía y el orden social

- El lugar de honor (generalmente el asiento más alejado de la puerta o frente a la entrada) se reserva para la persona de mayor rango, edad o estatus.
- Los anfitriones suelen sentarse cerca de la puerta o en una posición secundaria para atender mejor a los invitados.
- El servicio comienza por la persona de mayor rango, no por quien sirve ni por el anfitrión.

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Uso correcto de los palillos (hashi / kuàizi / jeotgarak)

- Nunca claves los palillos verticalmente en el arroz: evoca ofrendas funerarias en muchas culturas asiáticas (especialmente en China y Japón).
- No señales con los palillos, ni los muevas de forma desordenada sobre los platos.
- No pases comida directamente de palillo a palillo (en Japón, esto recuerda un ritual funerario).
- Coloca los palillos sobre el soporte o el borde del plato cuando no los uses.

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Compartir la comida

- En muchas culturas orientales (especialmente china, coreana y tailandesa), los platos se sirven en el centro y se comparten.
- Usa los palillos o cuchara de servicio para tomar comida del plato común, nunca tus propios utensilios personales.
- En Japón, aunque hay más platos individuales, aún se comparten algunos elementos (como el *nabe* o guisos).

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Brindis y bebidas alcohólicas:

en Corea y China, es muy importante el ritual del brindis

-El de menor rango sirve al de mayor rango.

-Al recibir una bebida, sostén el vaso con ambas manos (una en el vaso, otra en la muñeca o base).

-Al brindar, tu vaso debe estar más bajo que el de la persona de mayor estatus.

-En Japón, también se valora ofrecer y recibir con ambas manos, y decir “Kanpai!” al brindar.

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Modales en la mesa

- No empieces a comer hasta que la persona de mayor rango lo haga o te invite a hacerlo.
- Evitar sonidos fuertes al comer (excepto en Japón, donde hacer ruido al comer fideos —como el ramen— puede ser un cumplido al cocinero).
- No dejes el plato completamente vacío si eres invitado: en algunas culturas (como la china), esto puede sugerir que no te dieron suficiente comida.
- Agradece antes y después de comer: en Japón se dice “Itadakimasu” antes y “Gochisousama” después.

Protocolo de la comida en Oriente

China, Japón y Corea

Gestos de cortesía del anfitrión

- El anfitrión insiste en que los invitados coman más, como señal de generosidad.
- Es común ofrecer la mejor porción (por ejemplo, el pescado entero con la cabeza hacia el invitado de honor).
- Rechazar una oferta de comida o bebida puede considerarse grosero, aunque se puede hacer con cortesía si se explica por razones de salud o religión.

Protocolo de la comida en Oriente

	India	Indonesia	Vietnam
Mano izquierda	✗ Impura	✗ Evitar	☑ Menos relevante (se usan palillos)
Comida compartida	☑ Común	☑ Muy común	☑ Muy común
Religión influye	☑ Fuerte (hinduismo, islam, jainismo)	☑ Muy fuerte (islam)	⚠ Menos (budismo, taoísmo, catolicismo)
Invitado come primero	✗ No, el mayor come primero	✗ No, el mayor o anfitrión inicia	✗ No, el mayor inicia
Rechazar comida	✗ Puede ofender	✗ Puede ofender	✗ Puede ofender

Conclusiones

10 normas de etiqueta en la mesa

- **El pan y la servilleta van a la izquierda:** Debería ser sabido, pero a veces se olvida, sobre todo en banquetes. Estos dos elementos siempre quedan en el lado izquierdo del comensal, así que cuidado con despistarse y manosear las posesiones del vecino, no sería de buen gusto.
- **La servilleta sobre las piernas:** Aunque pueda resultar divertido ver a alguien emplear la tela como un babero, cual bebé se tratase, la posición natural de la servilleta debe ser el regazo, donde prevendrá manchas, estropicios y donde además siempre quedará a mano.
- **Los cubiertos se usan de fuera hacia adentro:** El tenedor que encontremos más a la izquierda y el cuchillo que esté más a la derecha serán la pareja a usar con el pescado. El cuchillo y el tenedor que queden en la parte interior serán los de la carne, que será el

10 normas de etiqueta en la mesa

- **Los cubiertos tienen su propio lenguaje:** En protocolo los cubiertos tienen un lenguaje propio que conecta con los camareros, pero no vamos a entrar en demasiados detalles porque pocas veces, en general, se respeta. Solamente cabe tener claras dos premisas: si vamos a continuar comiendo, se dejan apoyados en los lados del plato, cada uno a un lado; si hemos terminado, cuchillo y tenedor quedan juntos, también en el plato, a las seis y media preferiblemente.
- **El pan se parte con las manos:** Si el pan que tenemos a nuestra vera está bueno, especialmente bueno, crujiente, es una gran tentación llevárselo directamente a la boca, ipero no hay que hacerlo! El pan se va partiendo con los dedos, a pequeños trozos que nos quepan en la boca. Siempre <https://www.bonviveur.es/actualidad/10-normas-de-etiqueta-en-la-mesa>

10 normas de etiqueta en la mesa

- **No se corta de más:** Puede ser un recuerdo infantil, una costumbre adquirida, pero hay que desterrarla. Nada de tomar, por ejemplo, un filete de carne y cortarlo por completo. Se corta lo que uno se vaya a llevar a la boca, sin más, teniendo en cuenta que tampoco está bien visto dejar comida en un cubierto.
- **Cuando algo cae fuera del plato:** Si se ha producido un accidente y algún alimento ha ido a parar fuera del plato, discretamente se recoge con el cuchillo, preferiblemente, y se deja en una orilla del plato. Ni se usa la mano, ni se devuelve al plato, ni mucho menos se come. <https://www.bonviveur.es/actualidad/10-normas-de-etiqueta-en-la-mesa>

10 normas de etiqueta en la mesa

- **Comencemos a comer cuando lo marque el anfitrión:** Si incluso estando en familia resulta de mala educación ver cómo algún comensal da comienzo a la comida o a la cena en solitario, en una ocasión más célebre o formal el gesto queda todavía más feo. Siempre marca cuándo empezar el anfitrión o quien invita, si se trata de otra persona.
- **Se bebe antes o después de masticar:** De ninguna manera podemos llevarnos a la boca una bebida si todavía estamos masticando o nos queda alimento en la boca. En normas de etiqueta en la mesa estaríamos más que suspendidos.
- **En los restaurantes se habla en voz baja:** Parece mentira, pero así es. No es nada agradable el griterío habitual en los restaurantes convencionales, no afortunadamente en los de alta cocina, y además de no ser agradable no debería producirse. Se habla en voz baja, evitando molestar a otras

Bibliografía

https://www.turismo.jujuy.gob.ar/wp-content/uploads/Formacion-para-Mozos_v1-1.pdf

https://docs.google.com/presentation/d/1X6OCtJsSYzHzFDE_ULNIMuhqK-EKA8Huu7WcKZiqhEc/edit#slide=id.g31ddd944726_1_14

<https://libroschorcha.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/06/fisiologia-del-gusto-brillat-savarin.pdf>

<https://www.stlouisfrancais.com/wp-content/uploads/2019/12/Manual-de-PROTOCOLO-EN-LA-MESA.pdf>

Videos: <https://www.youtube.com/watch?v=5Opnit2FIrk>

<https://www.youtube.com/watch?v=fkjt0nWKnOk>

https://www.youtube.com/watch?v=A9kPqb_wDnA