



# DIY ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL MONTAJE DE MESA



# Contenido

Introducción .....	3
¿Qué es protocolo ? .....	4
¿Protocolo y Etiqueta es lo mismo? .....	4
Implementos en una mesa .....	5
Cuartería .....	6
Vajilla .....	7
Cristalería .....	8
Mantelería .....	9
Montaje de mesa casual .....	10
Montaje de mesa elegante .....	11
Para servir .....	12
Conclusiones .....	13





Este ebook ha sido escrito por Eva Palomo Candray la CEO de PERFECT DAY Diseño & Organización de eventos y bodas. No se permite la reproducción total o parcial del mismo sin el permiso previo de la autora.

El contenido vertido es una recopilación de enseñanzas brindadas en diversos cursos de etiqueta. Es recomendable actualizar y tropicalizar los conocimientos pues pueden cambiar con el tiempo, cultura o época. Sin embargo el motivo de éste ebook no es hacer expertos en el tema es más bien una guía básica para montajes de mesas DIY. Esperamos sea de utilidad.

© 2020 Eva Palomo Candray

 [perfectdaysv@gmail.com](mailto:perfectdaysv@gmail.com)

 [www.perfectdayonline.com](http://www.perfectdayonline.com)



# Introducción

La etiqueta sobre la mesa es el conjunto de normas que cada cultura preescribe como normas de educación a la hora de comer en grupo y suele incluir el correcto manejo de los utensilios para comer: cubertería, cristalería, etc. y muchas de ellas radican en las costumbres tradicionales y en la forma de ver y comprender la vida.

En nuestra cultura el poner la mesa para una ocasión especial puede llegar a ser todo un arte, hay que primero comenzar por saber cual es la ocasión y en base a eso guiarse.

Podemos siempre acoplarnos con los elementos que tenemos, debemos permitirnos jugar un poco con las reglas y de vez en cuando salirnos de la rigidez para darle a nuestra mesa más frescura y lo más importante que no debe faltar nunca, es el cariño con que preparemos todo, eso es lo que hará de nuestra mesa única y especial.



## ¿Qué es protocolo ?

Proviene del griego “protocollum” y significa orden. Elemento de orden creado para evitar problemas y resolver divergencias que surgen constantemente del encuentro de las personas.

## ¿Protocolo y Etiqueta es lo mismo?

NO

El protocolo se nutre de la etiqueta. Es decir, el protocolo son normas que están escritas, dadas por la autoridad.

La etiqueta es el conjunto de conductas que se deben realizar en los actos solemnes o de relevancia.

\*Por ejemplo:

Una norma de protocolo: la persona más importante se sienta a la derecha si son dos, o al centro si son tres.

Una norma de etiqueta: comer con la boca cerrada.



## IMPLEMENTOS EN UNA MESA

1. Cubertería
2. Vajilla
3. Cristalería
4. Mantelería
5. Servilletas



## CUBERTERÍA

Se refiere al conjunto de los cubiertos, cualquiera de los instrumentos empleados de forma manual para comer, cortar, preparar y especialmente ingerir alimentos. Los utensilios que componen la cubertería son generalmente: Cucharas, Tenedores y Cuchillos.

### Tipos de Cucharas:

- Cuchara para consomé
- Cuchara sopera
- Cuchara para postre
- Cuchara para café o té



### Tipos de Tenedor:

- Tenedor de mesa
- Tenedor para pescado
- Tenedor para postre



### Tipos de Cuchillo:

- Cuchillo de mesa
- Cuchillo para carnes
- Cuchillo para mantequilla



## VAJILLA

Es el elemento indispensable en la mesa, tanto a diario como en las ocasiones especiales. Las mejores son las de porcelana y loza blanca. El uso debe ser de un solo estilo, no combinar por ninguna razón.

### Plato Base

Es la base de la vajilla. Sobre ella se coloca el resto de los platos. Ubica el sitio de cada comensal. Su tamaño debe ser superior a los demás.



### Plato Llano

Se usa para servir el plato principal o entradas. Puede haber grandes, medianos y pequeños. No se coloca un plato llano sobre otro.



### Plato Sopero

Se usa si en el menú está contemplado servir sopas, consomés o cremas. Siempre se coloca sobre un plato llano para generar soporte.



### Plato de Postre

Son los de menor tamaño. Este tamaño más reducido viene condicionado por la cantidad a servir.



## CRISTALERÍA

Nos da un toque de elegancia. Optar por diseños de cristal transparente, para observar la pureza de la bebida que está degustando. Debe contar con: vasos, copas para agua, copas para vino tinto y blanco, y copas para vino espumante.

### Copas para agua

Su tamaño es grande y es abombada. Se usa para agua y jugos de fruta natural.



### Copas para vino tinto

Más amplia que la del vino blanco, ya que el vino tinto necesita moverse para que respire. Es poco alargada y con suave forma esférica.



### Copas para vino blanco

Su base es más ancha y no debe ser más alta que la copa de vino tinto. Su boca debe ser muy amplia para que los aromas se logren expandir lo necesario.



### Copas para vino espumante o champan

Tiene forma de flauta. Es estrecha y alargada que aumenta su ancho levemente hacia la boca. Permite que las burbujas atraigan a su bebedor.



## MANTELERÍA

- El mantel es el "vestido" principal de una mesa bien puesta.
- Un mantel de calidad, es un elemento imprescindible en toda mesa que se vista con cierto gusto y elegancia.
- El mantel debería conjuntar con la mayor parte de elementos que componen la mesa. Combinar bien con la vajilla, con los cubiertos y con los adornos.

## SERVILLETAS

Se debe usar servilleta de tela. Las de papel son para eventos informales.

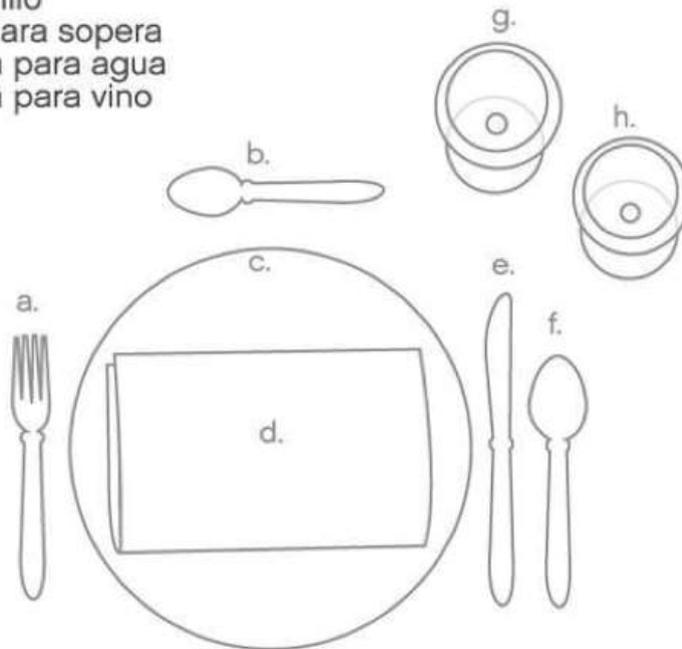
Se debe colocar al lado izquierdo del plato, antes de que lleguen los comensales.



Sirve una mesa

# casual

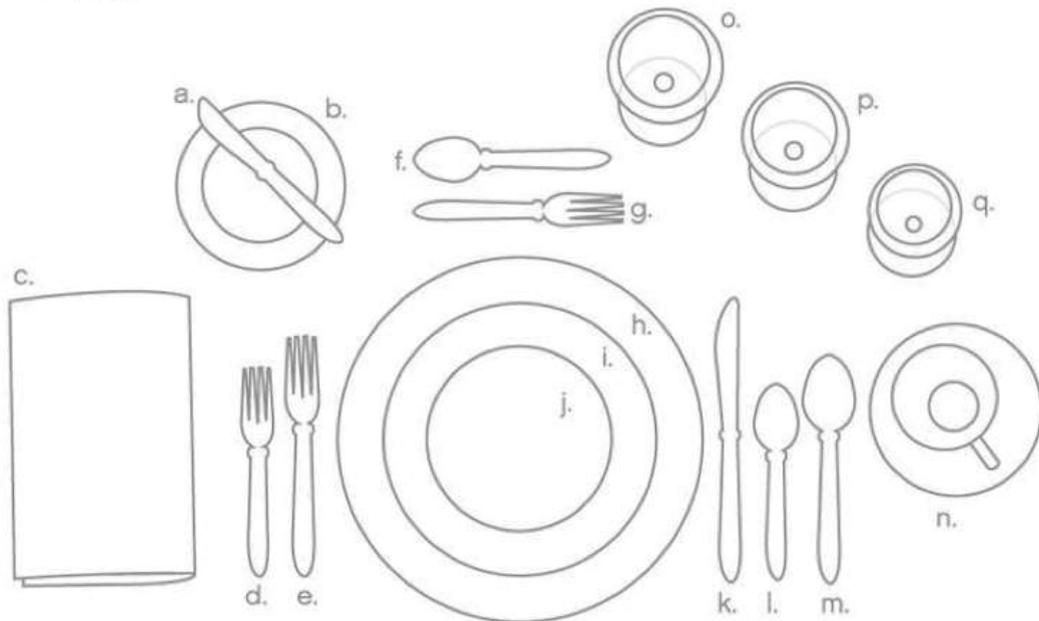
- a. Tenedor
- b. Cucharita para postre
- c. Plato
- d. Servilleta
- e. Cuchillo
- f. Cuchara sopera
- g. Copa para agua
- h. Copa para vino



Sirve una mesa

# elegante

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| a. Cuchillo para mantequilla | j. Plato para ensalada   |
| b. Plato para pan            | k. Cuchillo              |
| c. Servilleta                | l. Cucharita para postre |
| d. Tenedor para ensalada     | m. Cuchara sopera        |
| e. Tenedor                   | n. Taza y porcelana      |
| f. Cucharita para té o café  | o. Copa para agua        |
| g. Tenedor para postre       | p. Copa para vino tinto  |
| h. Plato base                | q. Copa para vino blanco |
| i. Plato                     |                          |



## PARA SERVIR

Para servir: Se entra por el lado izquierdo del comensal.

Para retirar: Se entra en la mesa por la derecha del comensal y se retira el plato con la mano derecha.



# Conclusiones

Ahora que ya sabes la etiqueta y procolos básicos para el montaje de una mesa no hay excusas para no dedicarle tiempo y cariño, no importa si es para una cena sencilla o para un evento más elaborado.

Recuerda que cuando ya tengas la base de montajes de mesas puedes empezar a ser creativo con los elementos que tienes y tratar de no recrear las mismas cosas que se ven en las fotos, guíate del concepto o de la ocasión, juega con las formas y colores, no importa si al principio cometes algún error, date el chance de expresarte y dar un poco de tí a tus invitados.

Si este e-book te ha parecido interesante te espero cada semana en el blog. Allí encontrarás artículos con contenido sobre Diseño, Organización y Branding para eventos y bodas.

También puedes visitar la pagina web para ver todos nuestros servicios.

¡Gracias!

[www.perfectdayonline.com](http://www.perfectdayonline.com)



