



# Protocolo Comensal

Alimentación y Cultura



# Protocolo Comensal.

## Indice

- Introducción
- Orígenes del protocolo comensal
- Protocolo comensal en comidas de gala
- Colocación de comensales
- Normas de comportamiento en la mesa
- Protocolo comensal del perol cordobés.



# Introducción

## Protocolo Comensal:

- ☞ Cenas de gala
- ☞ Cuberterías, vajillas y cristalerías
- ☞ Trajes de etiqueta

## Además el protocolo implica:

- ☞ actitudes y normas de comportamiento en público



# Introducción

■ La alimentación cotidiana está ritualizada aunque no nos percatemos

■ La ritualización varía según la cultura:

- sociedad
- país
- provincia/ciudad
- grupo social
- ambiente familiar
- diversas circunstancias



# Introducción

## Protocolo comensal:

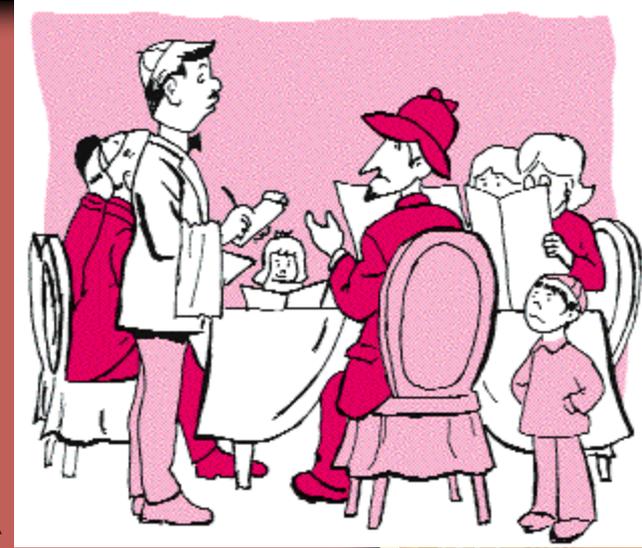
- indica nuestra cultura
- se construye por la necesidad de comer en comunidad
  - es necesario regular este tipo de alimentación



# Introducción

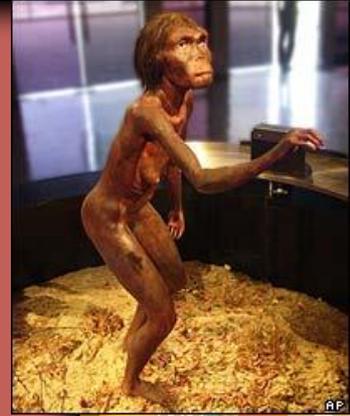
## Invitación a comer:

- Signo de buena voluntad hacia
- Para agasajar
- Para conseguir algo
  - en ambientes distendidos es fácil hacer peticiones
  - también es fácil que se acceda a las peticiones si las hace el anfitrión



# Orígenes del protocolo comensal

- Urbina en su libro el arte de invitar:
- prehomínido quería la novia de otro
  - le ofreció un platano (ciencia de la invitación)
  - el otro acepto el platano y se quedo con la novia (arte de la invitación)



# Orígenes del protocolo comensal

- La invitación es un acto innato
  - sociedades primitivas ofrecen comida como gesto de buena voluntad
  - en el reino animal
    - Moscas *Empididae* el macho ofrece comida para copular (si no es así él será la comida)
    - Primates tienen también costumbre de invitar
      - del aporte de comida masticada de la madre a la cría se piensa que surgió el beso.
  - en niños pequeños es usual ofrecer comida y no están motivados por la cultura



# Orígenes del protocolo comensal

## Anecdotalario:

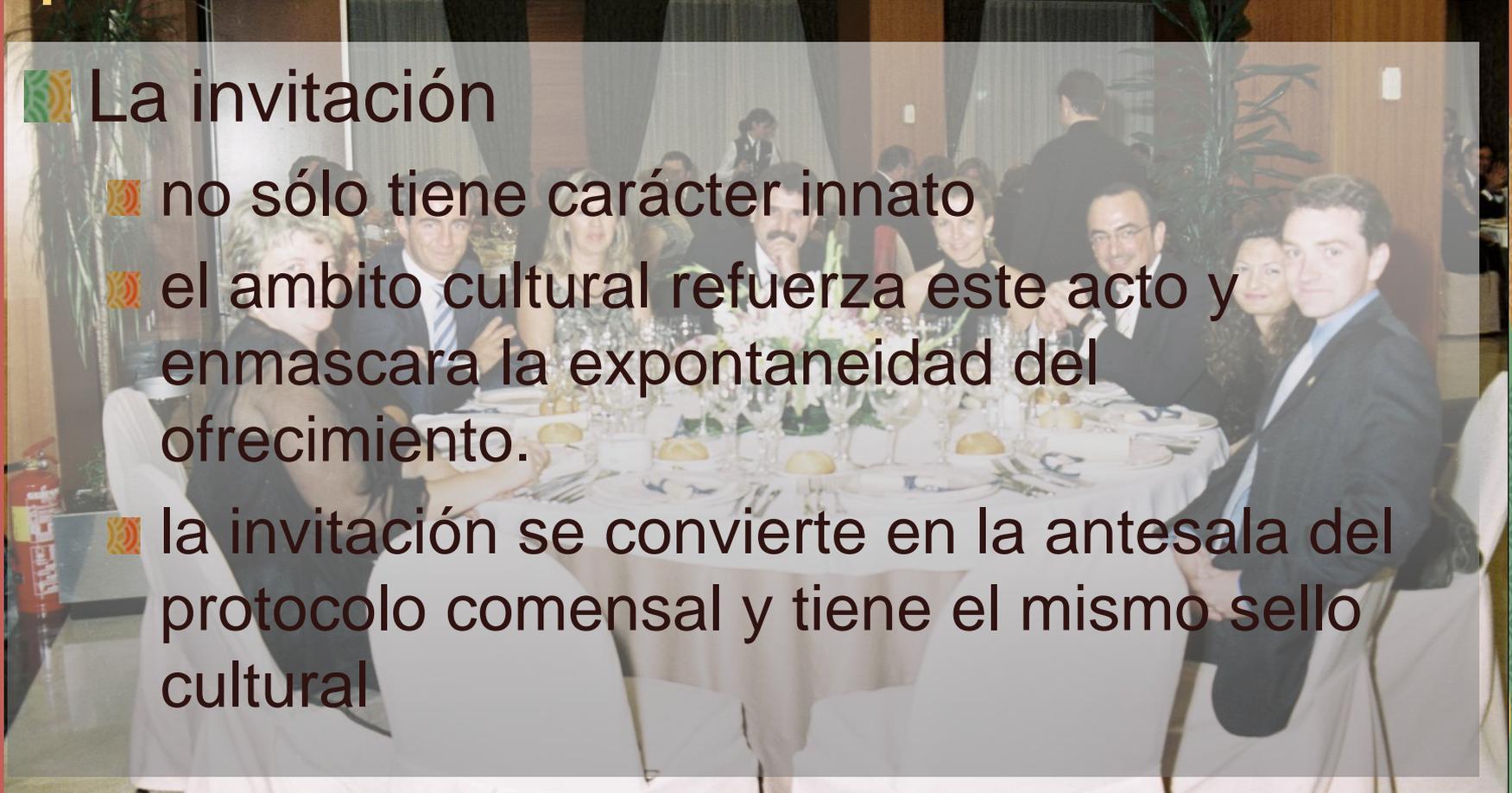
-  en la II Guerra Mundial un especialista en capturar prisioneros infiltrándose en campo enemigo
-  sorprende soldado comiendo un bocadillo que ofrece al especialista, que dejó al soldado para buscar otro.



# Orígenes del protocolo comensal

## La invitación

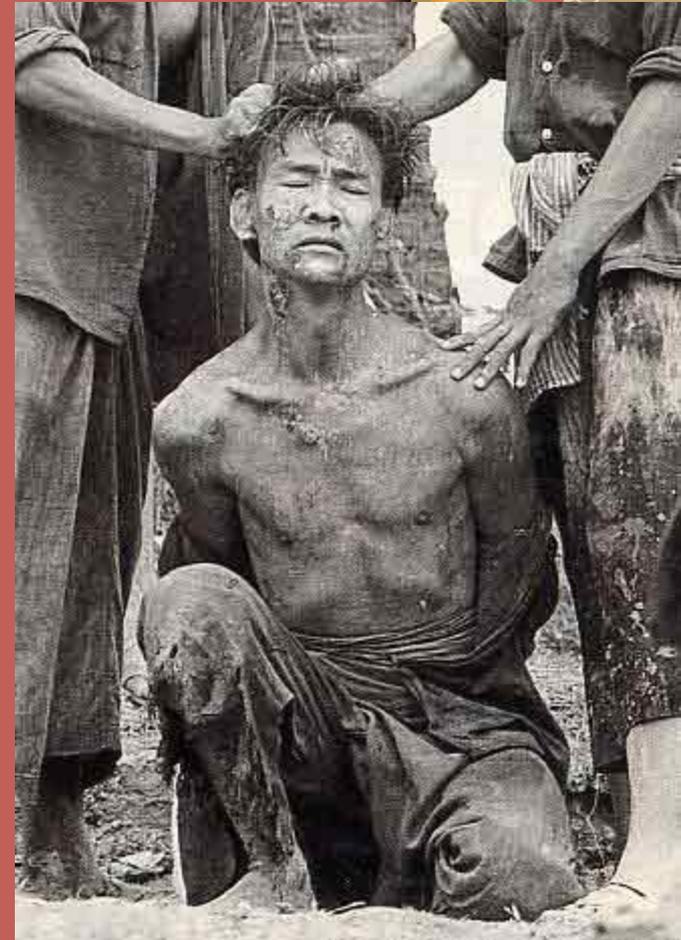
- no sólo tiene carácter innato
- el ambito cultural refuerza este acto y enmascara la espontaneidad del ofrecimiento.
- la invitación se convierte en la antesala del protocolo comensal y tiene el mismo sello cultural



# Orígenes del protocolo comensal

Los signos del protocolo comensal pueden identificar una cultura:

- en la década de los 70' en Camboya, intentando erradicar las costumbres occidentales se prohibió el uso de la cuchara bajo pena de muerte



# Orígenes del protocolo comensal



## Protocolo comensal occidental

- se suele seguir en las comidas cotidianas, derivado del protocolo de etiqueta o gala
- suele acomodarse en cada ámbito familiar a la relajación cotidiana
- el uso de un protocolo comensal aceptable de forma cotidiana permite mayor soltura cuando se adopta el protocolo reglado en ocasiones excepcionales.



# Orígenes del protocolo comensal



## ■ Roma y Grecia

### ■ comer recostado

- comidas muy desmenuzadas

- poca manipulación de los alimentos en la mesa

## ■ Constantino el Grande

### ■ primer emperador romano en comer sentado

- facilita la manipulación de alimentos

- menor preparación en cocina.

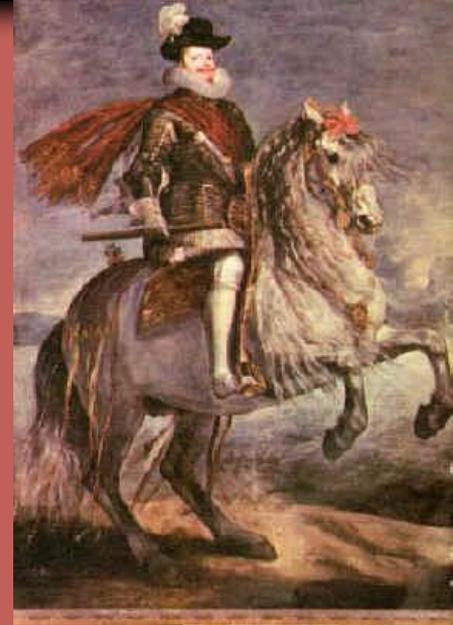
# Orígenes del protocolo comensal

## Utilización de cubiertos en la mesa:

- ✦ Cuchillo a partir del siglo XII
- ✦ Cuchara a partir del siglo XVI
- ✦ Tenedor a partir del siglo XVII



# Orígenes del protocolo comensal



## ■ Normas protocolarias actuales:

- se originan en la edad media  
(floreCIMIENTO de los normas de conducta)

## ■ Tres tipos de protocolos

- Ingles
- Frances
- Español
  - gran prestigio con los Austrias s. XVI y XVII
  - modificada por los Borbones s. XVIII
  - usado en actos protocolarios de la Corona española



# Orígenes del protocolo comensal

- El protocolo de etiqueta estuvo de moda hasta la 1ª Guerra Mundial
  - famosos los banquetes aristocráticos de París, Londres, Viena, Berlín, etc.
- A partir de la 2ª Guerra Mundial
  - modelo de sociedad americana
    - sin clase aristocrática
      - comidas de familia
      - comidas rápidas

# Orígenes del protocolo comensal

■ En la actualidad el protocolo de etiqueta resurge:

- por las celebraciones sociales (bodas, bautizos y comuniones)
- comidas de negocios que imponen buenas maneras y saber estar.



# Protocolo comensal en comidas de gala

- Invitación
- Preparación del evento
- El acto alimentario
  - Aperitivo
  - Comida



# Protocolo comensal en comidas de gala

- Es de obligado cumplimiento en actos oficiales
- Muy recomendable en cualquier acto social de carácter público
- Aplicable a la vida cotidiana



# Invitación



Aunque parece el primer paso a dar para una comida de gala no es así:

- ❏ ha de establecerse el motivo de la comida
- ❏ seleccionar escrupulosamente los invitados
  - ❏ evitar conversaciones acaloradas
  - ❏ no deben sentarse 13 personas a la mesa
  - ❏ evitar 14 confirmaciones de asistencia a la comida



# Invitación

Siempre por escrito en tarjeta específica indicando:

- lugar
- fecha y hora
- motivo de la comida
- carácter (sólo hombres / conyuges / etc.)
- etiqueta / media etiqueta / informal
- confirmación de asistencia





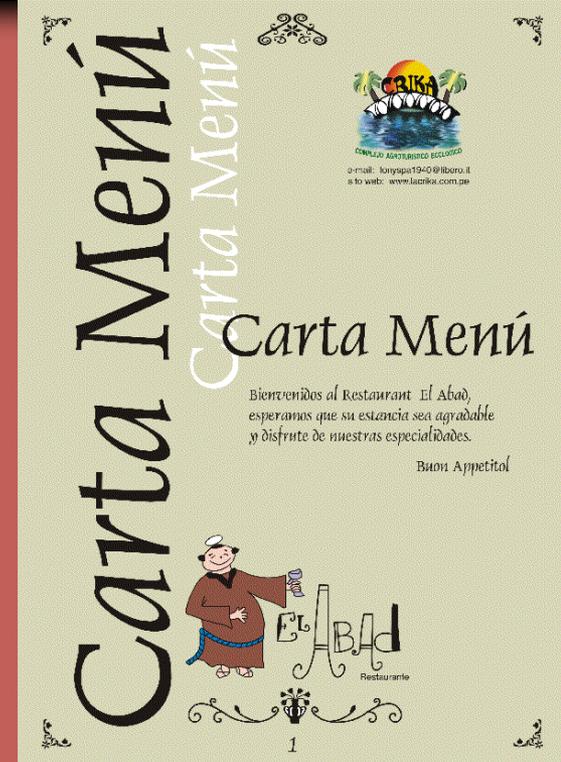
# Invitación

## Modelos de invitación

- muy variados
- en tiempos estuvo de moda incluir el menú que se serviría.

## Confirmación

- la confirmación o declinación a la invitación ha de hacerse rápidamente
  - demuestra interés y eficacia de la secretaria



# Preparación del evento

■ Son numerosos los detalles a tener en cuenta:

## ■ Comida

- excelente
- apetecible (presentación cuidada)
- abundante
- variada
- bebidas adecuadas

existen libros sobre diseño de menús y acompañamiento de vinos.



# Preparación del evento

- Otros aspectos a cuidar
  - colocación de los invitados
  - organización de aparcamientos
  - guardarropía
  - musica ambiental
  - ornamentación del comedor
  - etc.



# Acto alimentario



- El desarrollo del acto alimentario :
  - se compone de diferentes fases marcadas por el tipo de alimento
  - incluso alguna de ellas por el lugar y la forma de servirlo.

## ■ Distinguiremos tres fases

- aperitivo
- comida
- café y bebidas tras los postres



# Aperitivo



- Permite compensar la diferencia horaria de llegada de los invitados
- Para la presentación de los asistentes, y/o que estos se puedan saludar entre si, y mantener ligeras conversaciones.
- Permite ir despertando los jugos gástricos para la comida que vendrá a continuación.



# Aperitivo

- El aperitivo constara:
  - copa de alguna bebida
  - acompañado por pequeñas porciones de alimento, no excesivamente calórico
  - dispuestos en bandejas sobre mesas distribuidas por la sala y/o ofrecidas por el servicio.
- Se permanece de pie
- No debe durar más de media hora.



# Comida

## Después del aperitivo:

- la anfitriona pasa al comedor acompañada de las invitadas y las siguen el anfitrión y con los señores.
- en determinados protocolos:
  - los invitados van entrando al comedor conforme son presentados al invitado de honor y otras personalidades
  - esperando de pie junto a sus asientos hasta que entra y se sienta la anfitriona.



# Comida

## Formas de indicar la situación en la mesa de cada comensal

- colocación del nombre en una tarjeta en la posición correspondiente, junto a su plato
- una tarjeta plano individual con la colocación del invitado en la mesa
- mediante paneles que indican la mesa y lugar de cada comensal
- con el mesero:
  - esquema de la mesa/s en la que aparecen tarjetas con los nombres de los comensales en la posición correspondiente que han de ocupar en la mesa.



Aspecto general del salón una vez acomodados los invitados.



# Comida



- El servicio de la comida:
- se suele realizar por la izquierda retirando los platos por la derecha
  - se sirve primero a las mujeres, siendo la ultima la anfitriona
  - luego a los hombres, siendo el ultimo el anfitrión.



# Comida



- Hasta que el anfitrión o la anfitriona no comienzan a comer, no se debe empezar.
- Debemos de mantener un ritmo moderado en el consumo de los alimentos
- Una vez que el anfitrión deje de comer, no es conveniente tomar mas de uno o dos bocados.



# Comida



- Se deben acatar las normas de conducta propias de una buena educación, prestando especial atención a los aspectos que se enumeraran en el apartado de buenos modales en la mesa.



# Comida

- Dependiendo del número de invitados, el lugar donde se realice la comida y el carácter de la misma:
  - tras los postres
  - el café y la copa se pueden tomar en una sala distinta a la que ha servido para la comida
  - en ocasiones, las mujeres pueden dirigirse a una sala distinta de los hombres.



# Comida



Es norma que el invitado de honor sea el primero en marcharse, y tras el paulatinamente el resto de invitados. Si un invitado necesita irse antes que el de honor, le presentara a este sus excusas antes de irse.

# COLOCACIÓN DE COMENSALES

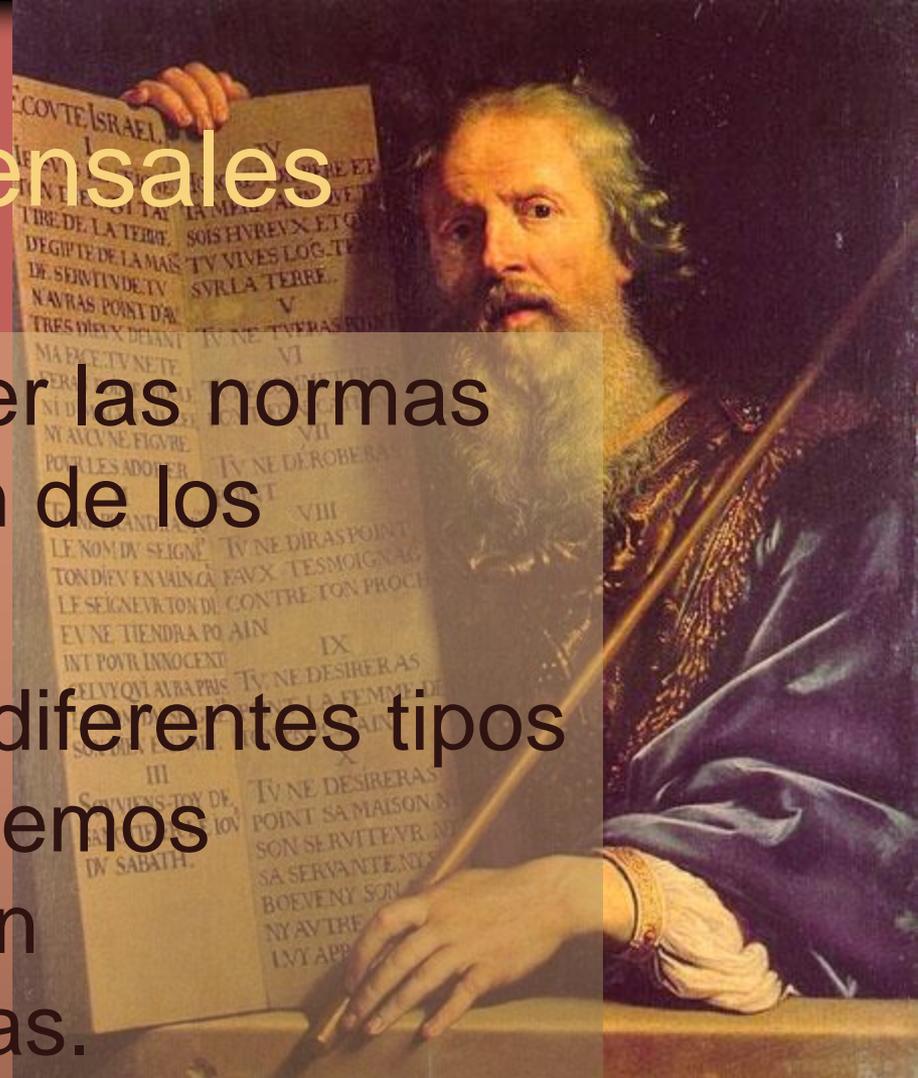
## Presidencias y ordenación

- Presidencias
- Sistema general de colocación de comensales:
- A cerca del sexo:
- Cesión de presidencias:
- Jefes de Estado:
- Precedencia y peinado:
- Tipos de mesas y la colocación en ellas



# Colocación de comensales

- Es conveniente conocer las normas que rigen la colocación de los comensales.
- Tener una idea de los diferentes tipos de mesas que nos podemos encontrar y la ubicación correspondiente en ellas.
- En la colocación de los comensales hemos de considerar las presidencias y las precedencias.



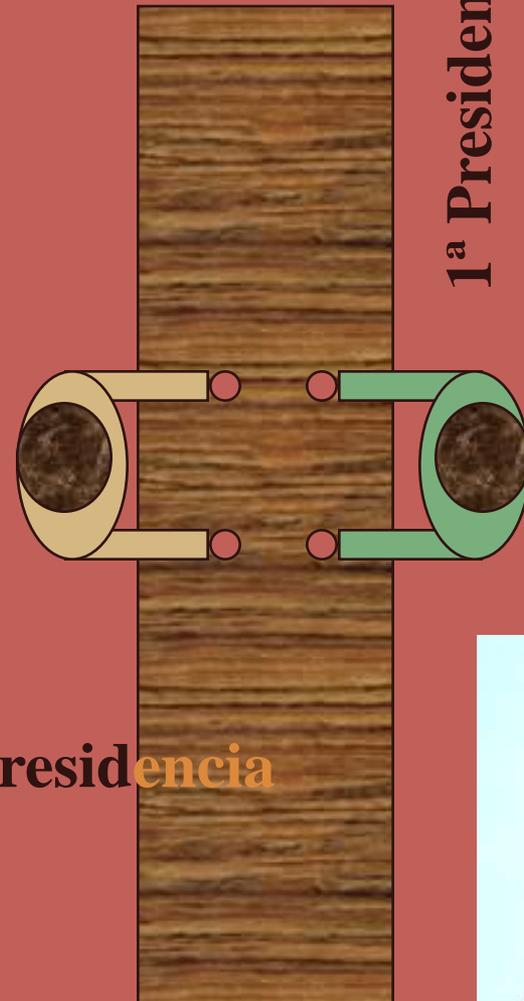
# Presidencias

- Las normas de colocación han de tener en cuenta quien ostenta la presidencia y la distribución en torno a ella del resto de invitados
- Siempre que las mesas tengan un eje mas largo que otro, se plantean dos tipos de presidencia.
  - Sistema francés:
  - Sistema anglosajón:



# Sistema francés de presidencia:

- La primera presidencia (el anfitrión normalmente) se sitúa en el centro de uno de los lados de mayor longitud de la mesa
- La segunda presidencia (la anfitriona habitualmente) delante suya.



# Sistema francés de presidencia:

- Se forma así el llamado eje de prestigio en torno al cual se irán situando los invitados mas cerca de los anfitriones cuanto mayor sea su rango.
- La conversación principal se realiza en el centro de la mesa difuminándose hacia los extremos.



# Sistema francés de presidencia:

- La principal ventaja coincide con su principal inconveniente según sea nuestra intención:
  - se remarca de forma notoria la jerarquía, potenciándose una conversación principal.
- En este tipo de presidencias a de procurarse que no se sienten mujeres en los extremos.



# Sistema anglosajón de presidencia

En este sistema las presidencias se sitúan en los extremos de la mesa, es decir en los lados de menor longitud.

1ª Presidencia



2ª Presidencia



# Sistema anglosajón de presidencia:

## La colocación de los invitados:

- se hará de nuevo por orden de importancia pero alternándose sucesivamente en ambos extremos
- los invitados de menor rango quedan en el centro de la mesa.
- permite una conversación mas uniforme a lo largo de la mesa
- o divide en dos el núcleo conversacional, resaltando menos la jerarquía.



# Sistema anglosajón de presidencia

El principal inconveniente es que el invitado principal queda al otro extremo de la mesa del anfitrión, por lo cual no pueden conversar.



1ª Presidencia



2ª Presidencia

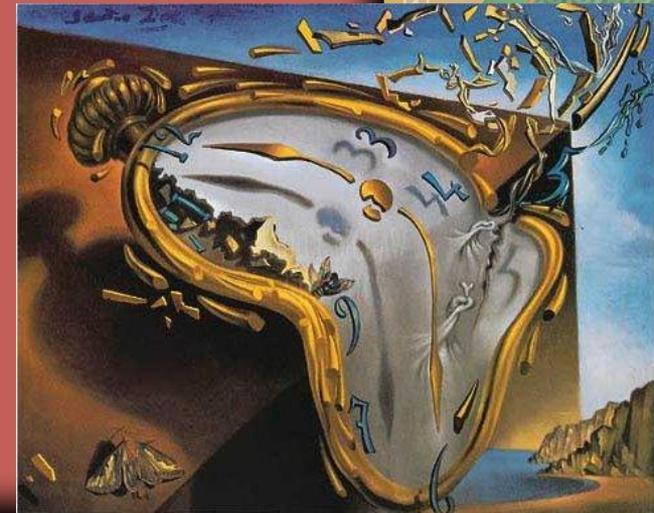
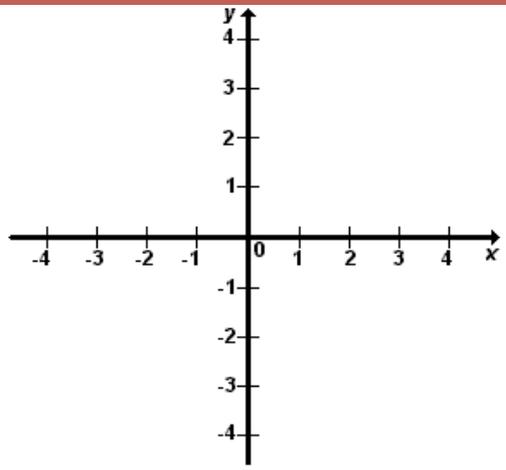


# Sistema general de colocación de comensales:

Existen dos sistemas de colocación de comensales, estando en ambos distribuidos los invitados principales en torno a las presidencias.

☒ Sistema del reloj:

☒ Sistema cartesiano:



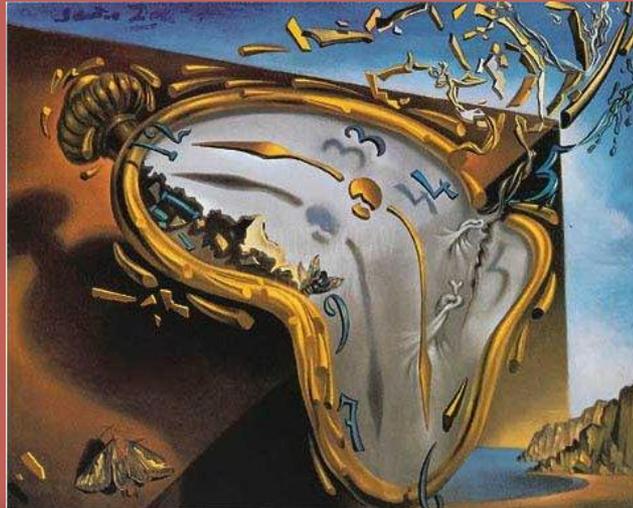
# Sistema general de colocación de comensales:

- Las reglas fundamentales de jerarquía son la proximidad y la derecha.
- es decir cuanto mas cerca se esta de las presidencias mas alto rango
- a igualdad de distancia, los invitados a la derecha de la presidencia son de mayor importancia.



# Sistema de colocación de invitados del reloj:

Este sistema se utiliza cuando en la comida participan ambos sexos, o en comidas de un solo sexo en las que la segunda presidencia tenga un rango mucho mayor que la segunda.

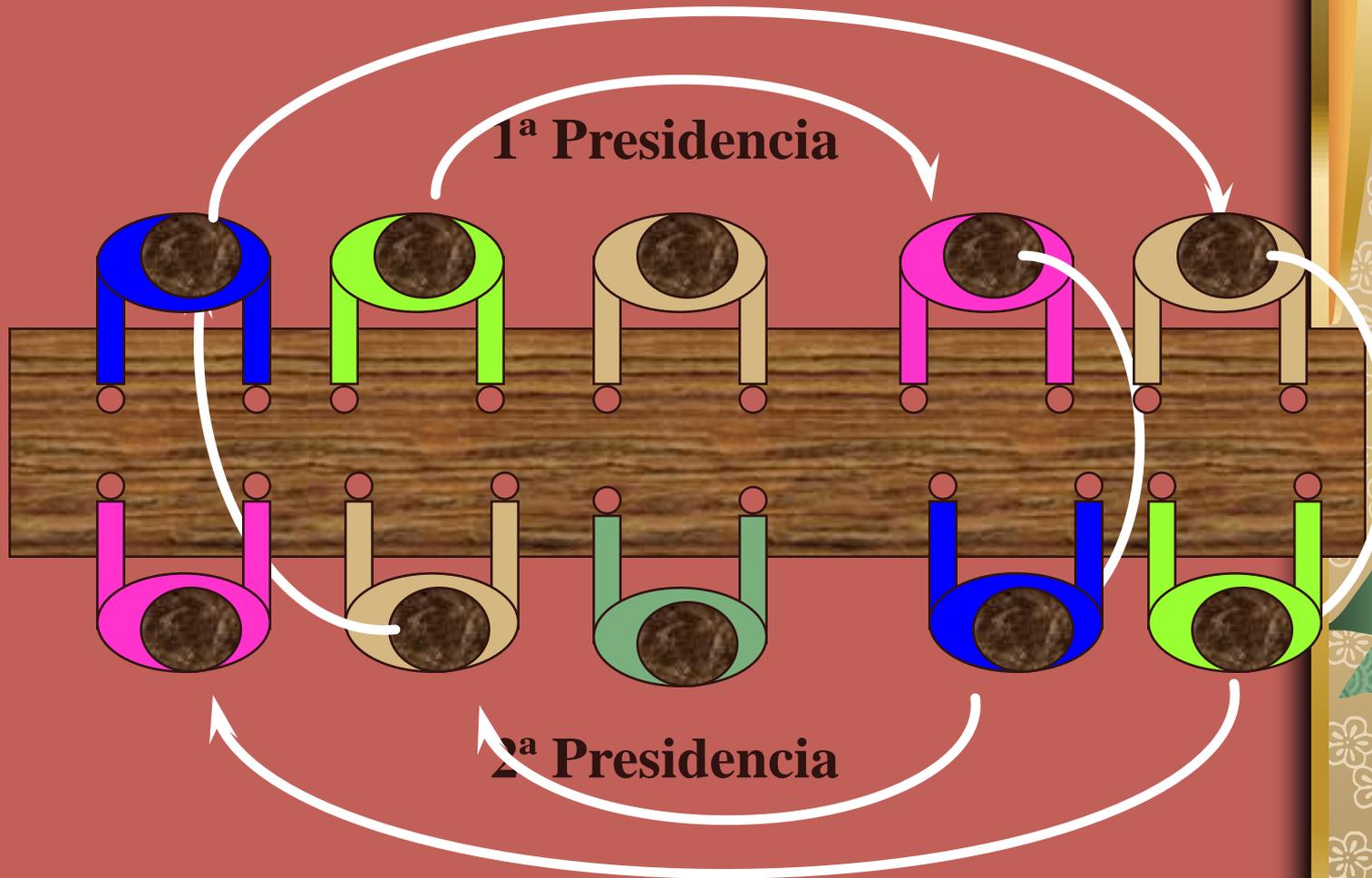


# Sistema de colocación de invitados del reloj:

- La colocación se realiza en forma de espiral saliente, situándose de mayor a menor rango los invitados en la siguiente colocación primero a la derecha de la primera presidencia, a su izquierda, a la derecha de la segunda presidencia, izquierda de la segunda presidencia y así sucesivamente.

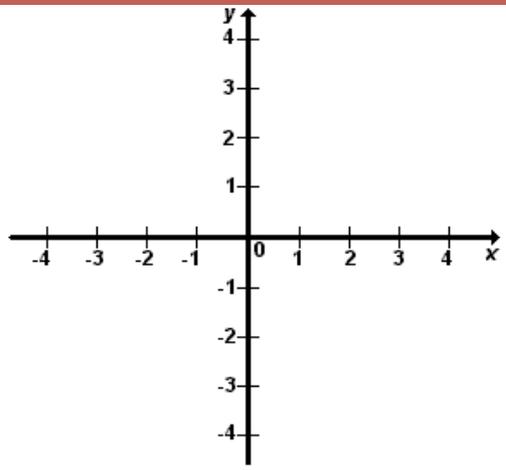


# Sistema del reloj



# Sistema de colocación de invitados cartesiano:

Este sistema suele ser adoptado cuando los comensales son del mismo sexo, o comensales de distinto sexo pero ambas presidencias son ocupadas por comensales del mismo sexo.



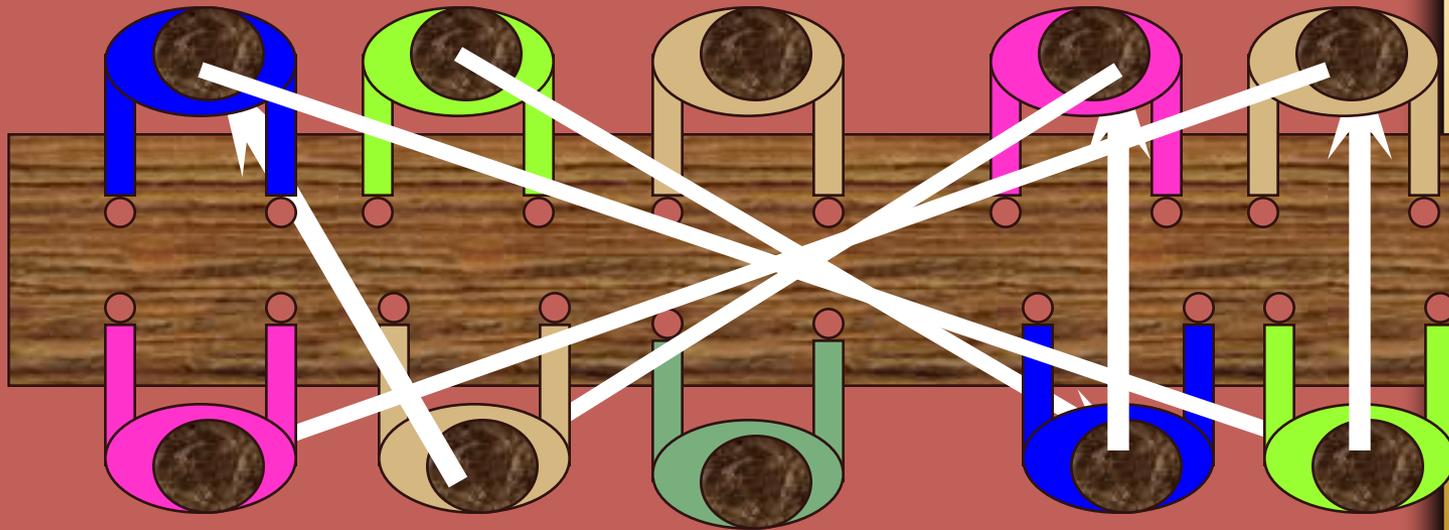
# Sistema de colocación de invitados cartesiano:

- El orden en esta colocación ser , primero a la derecha de la primera presidencia, después a la derecha de la segunda, izquierda de la 1ª presidencia, izquierda de la 2ª, etc



# Sistema cartesiano

1ª Presidencia



2ª Presidencia

# A cerca del sexo:

- En cualquiera de los sistemas y presidencias, siempre que la comida sea para ambos sexos, existen algunas normas que se debe procurar seguir, como son:
  - la alternancia de sexos en los comensales (colocación consecutiva de puestos con sexos alternados).



# A cerca del sexo:

- Es especialmente importante que no se coloquen dos mujeres juntas ni en los extremos de las mesa.
- También se debe procurar el descanso matrimonial, es decir que en los matrimonios no se sienten la mujer junto a su pareja.



# Cesión de presidencias:

- Ya hemos indicado de forma genérica que la primera presidencia la suele ostentar el anfitrión y la segunda la anfitriona.
- Pero existen excepciones a esta regla, sobre todo cuando el rango del invitado de honor lo requiere, en que se le debe ceder la segunda o incluso la primera presidencia.



# Cesión de presidencias:

- Cuando se le cede la segunda presidencia al invitado de honor :
  - la anfitriona se sitúa a su izquierda, lo cual requiere la correcta ubicación del resto de los invitados en torno a ellos.



# Cesión de presidencias:

- Cuando se cede la primera presidencia:
  - el anfitrión se coloca en la segunda presidencia, a no ser que la primera presidencia le haya sido cedida a la anfitriona por necesidad de una doble presidencia femenina en cuyo caso pasa a ocupar el último lugar.



# Jefes de Estado:



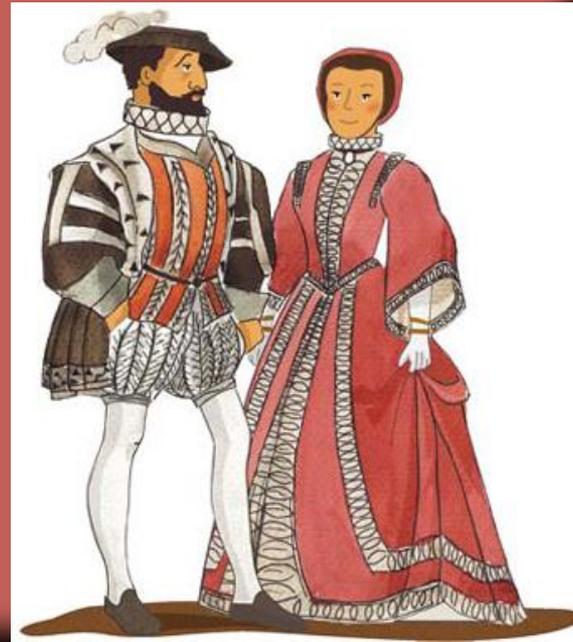
- Los Jefes de Estado, en su propio país o embajadas presiden siempre con o sin su esposa (ya que en teoría son los dueños de la casa). Los anfitriones pasan a ser los primeros invitados.
- Cuando visitan países extranjeros las formas de colocación son tan variadas que sería largo de enumerar.



# Precedencia y peinado:

## La precedencia

 es la jerarquía que se establece entre los invitados que antiguamente era en función de sus títulos nobiliarios, lo cual hoy ya no se considera.



# Precedencia y peinado:

Las precedencias pueden ser:

▣ **precedencias oficiales** son aquellas en que existe un escalafón real

▣ ejercito, ministerios, iglesia, etc...

▣ **precedencia oficiosa:** es aquella que no esta establecida, pero por las especiales características del individuo, sobre todo en cuanto a popularidad, le confieren una posición preponderante

▣ deportistas, cantantes, u otros famosos



# Precedencia y peinado:

## El peinado

-  es la forma ideal de colocación de invitados cuando coexisten varias jerarquías oficiales y/u oficiosas
-  consiste en ir colocando una vuelta de cada una de las jerarquías cada vez
  -  por ejemplo mas alta jerarquía militar, mas alta jerarquía política, mas alta jerarquía eclesiástica, segundo en jerarquía militar, segundo en política, etc...



# Ubicación de la mesa en la sala

Depende en gran medida de las peculiaridades de la sala, pero en líneas generales:

- la primera presidencia se sitúa frente a una ventana y frente a la puerta de entrada de los invitados
- la segunda presidencia (la anfitriona) ha de dominar la puerta de entrada de servicio, por lo que suele estar de cara a ella.



# Tipos de mesas y la colocación en ellas

■ Cuando existe una única mesa rectangular u ovalada de grandes dimensiones se denomina **mesa imperial**, y los invitados se colocan como ya hemos indicado.

■ Podemos hablar de dos tipos fundamentales de mesas, las simples y las complejas.



# Tipos de mesas y la colocación en ellas

Entre las simples las morfologías mas usuales son: redondas, cuadradas, rectangulares y ovaladas.

**rectangulares y ovaladas:** al tener un eje de mayor tamaño la colocación se hará según los esquemas ya indicados.



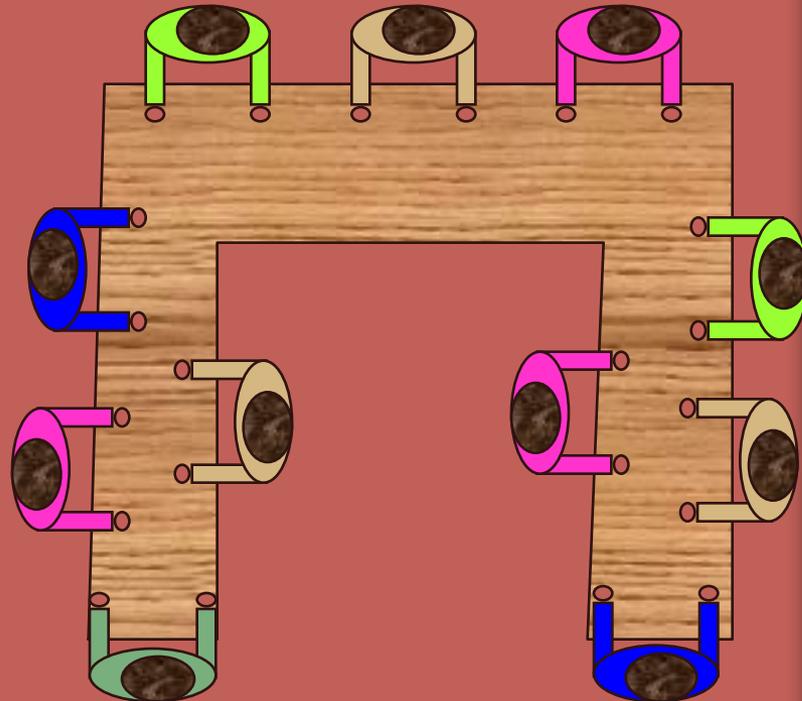
# Tipos de mesas y la colocación en ellas

- **redondas y cuadradas:** suelen ser de reducido tamaño, por lo que no se suelen utilizar para este tipo de eventos.
- Si fuesen lo suficientemente grandes, se fijaría un punto donde se colocaría la primera presidencia (según las normas de ubicación en la sala), y a partir de el como es habitual el resto de invitados.



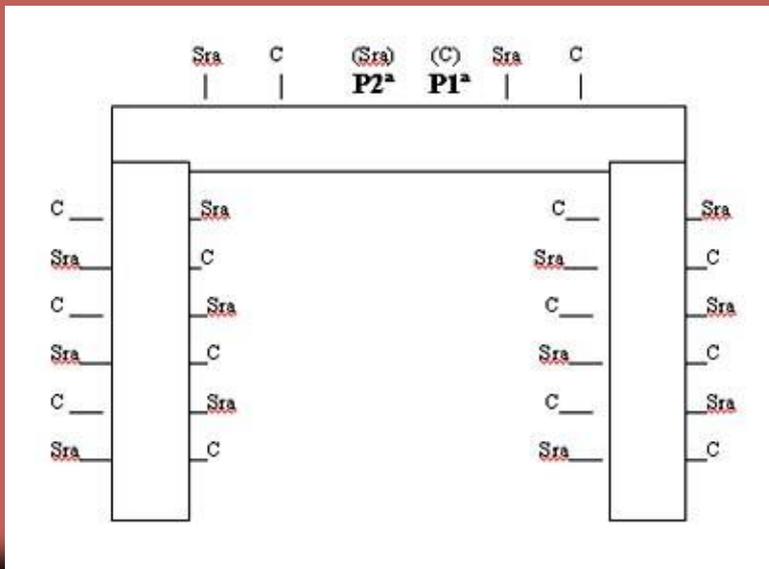
# Mesa en U

Como se puede comprobar en este tipo de mesa no se ocupa la rama central interna de la mesa para permitir a todos los comensales ver al presidente.



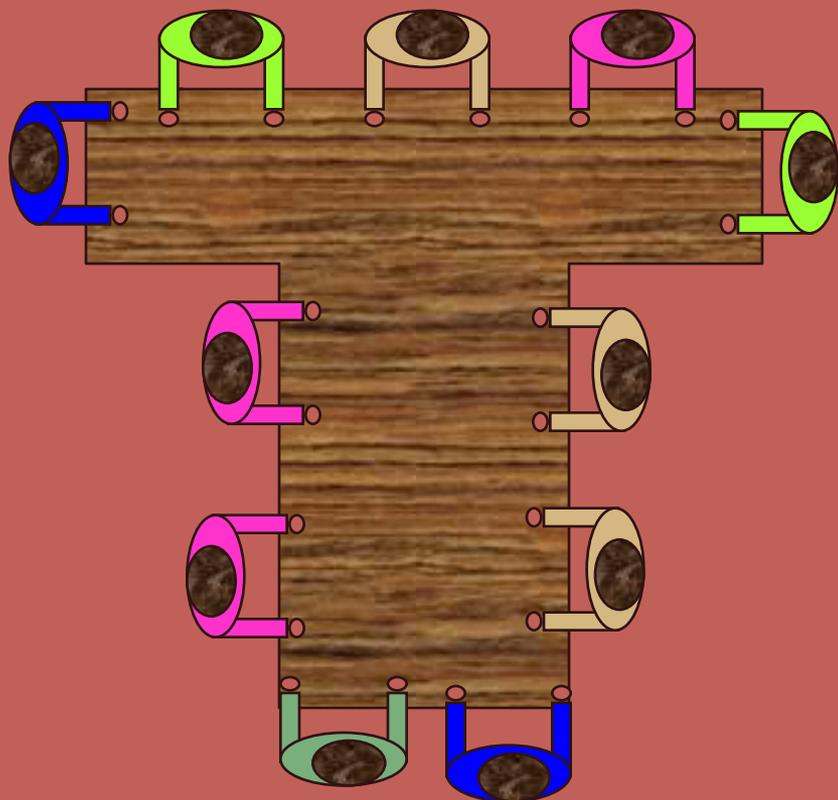
# Mesa en U

- Si las ramas laterales de la mesa son pequeñas en comparación, si se puede ocupar la rama central interna de la misma o se desaprovecharía mucho sitio.



# Mesa en T

Presidencia

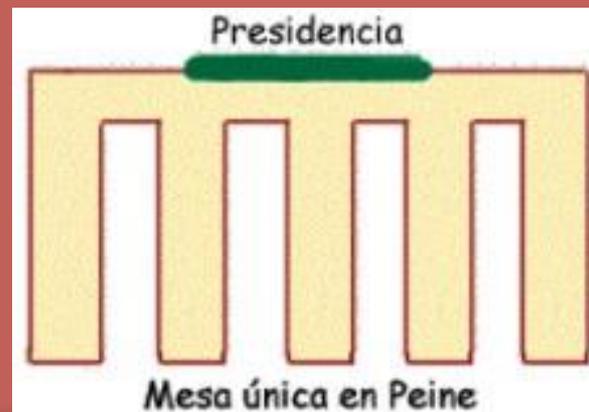


- En este tipo de mesa el presidente se sienta en la cruz de la T, quedando libres los lugares del ramal horizontal de la T frente a el.



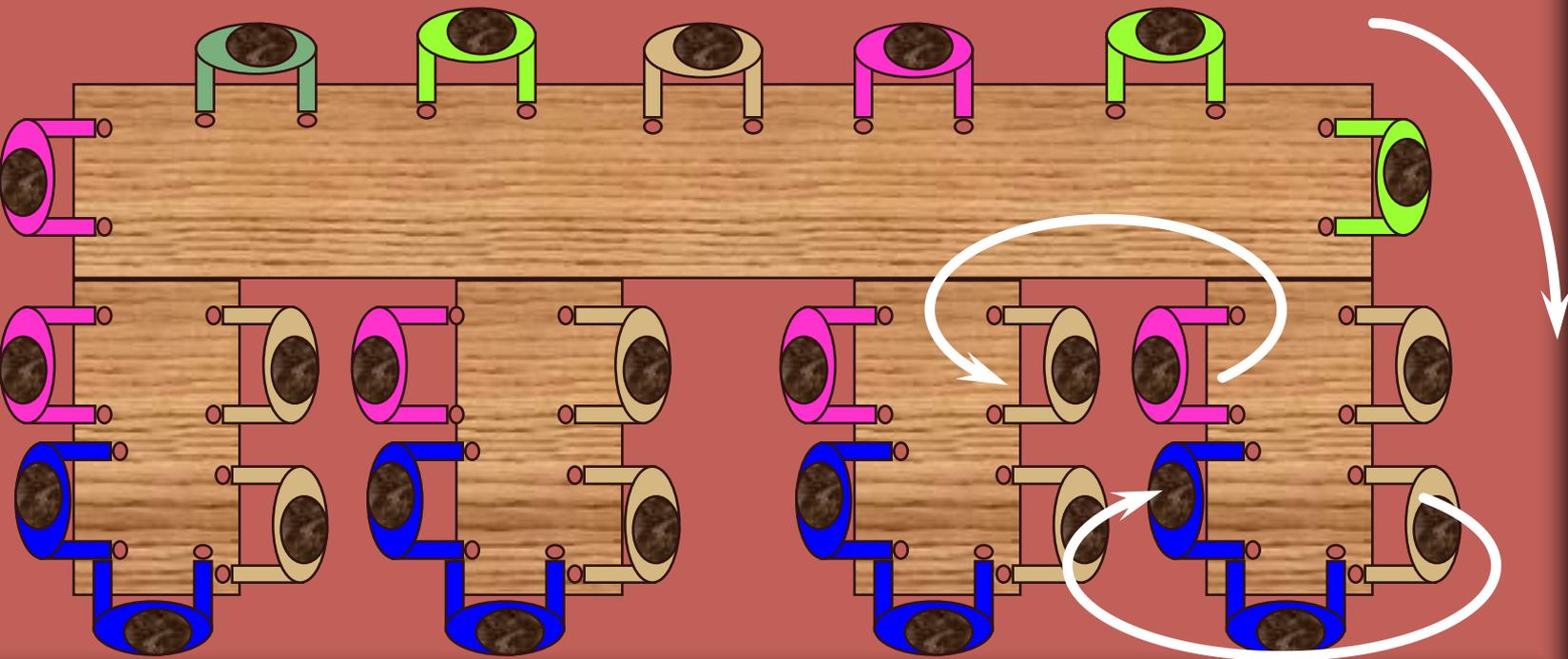
# Mesa en peine

- En el centro de la rama transversal se sentara la presidencia, quedando sin ocupar el resto de la rama frente a el.
- Una vez agotada la rama principal la prelación de comensales depende de si contactan o no las mesas con la transversal:



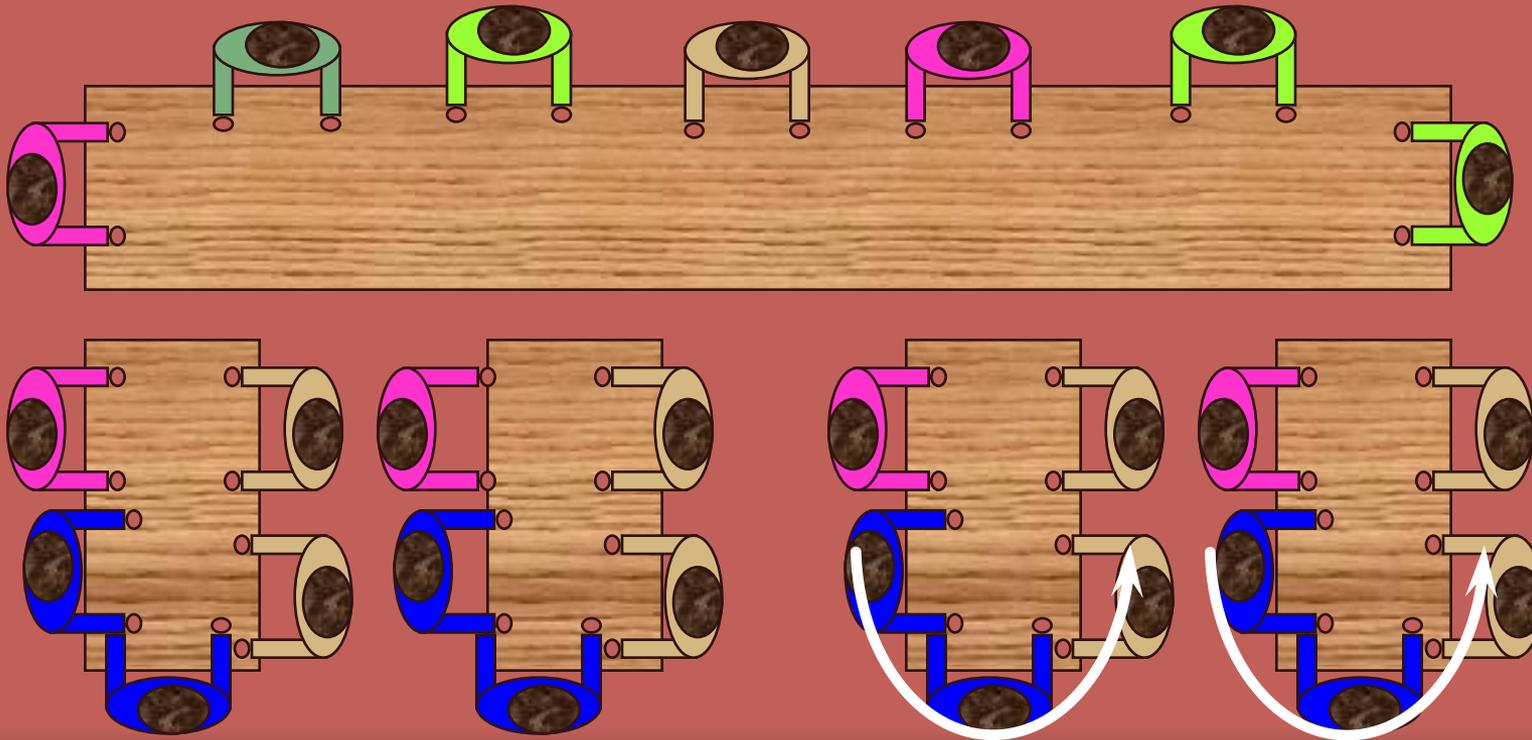
# Mesa en peine

- Si contactan se irán colocando de mayor a menor prelación en la ramas externas de fuera hacia dentro y a continuación en las ramas contiguas de dentro hacia fuera.



# Mesa en peine

- Si no contactan se colocaran primero las dos ramas mas centrales siempre en orden de invitados en la mesa primero el lado externo y luego el interno.



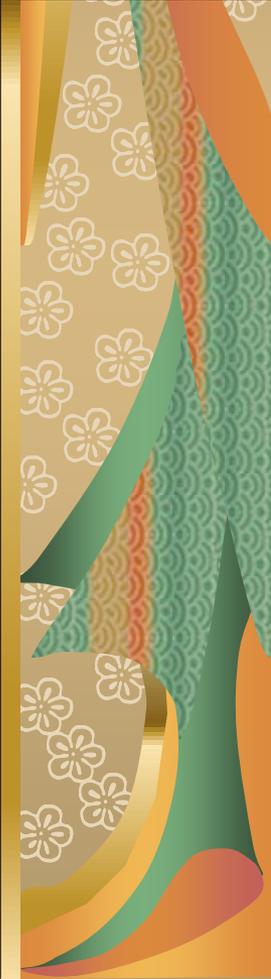
# Mesas múltiples

- En estas mesas existe una presidencial y otras de distintas formas para los demás invitados.
- Si la mesa presidencial es rectangular o alargada, esta se sitúa en un fondo y la presidencia en el centro de ella mirando hacia las restantes mesas.



# Mesas múltiples

- En esta mesa solo se sitúan comensales de forma que miren a las restantes mesas, nunca de espaldas.
- Si las restantes mesas son también rectangulares y perpendiculares a la presidencial no se situaran comensales en los extremos mas próximos a la mesa presidencial.



# Mesas múltiples

- Si son cuadradas o redondas se dispondrán de forma de que nadie de la espalda totalmente a la presidencia.
- Si la mesa presidencial es redonda, las restantes mesas se situaran en torno a ella de forma radial.



# Corolario a la colocación

 Hemos de tener en cuenta que todas estas normas son generales y que pueden alterarse en cierta manera si las circunstancias lo requieren.



# Normas de comportamiento en la mesa

- Antes de sentarse a la mesa:
- Postura en la mesa
- Servilleta
- El servicio de la mesa
- Como se come
- Conversación durante la comida
- Utilización de cubiertos
- Comer los alimentos
- En el restaurante



# Antes de sentarse a la mesa:

## Mientras se espera

-  se puede mantener una conversación ligera y amigable con los demás invitados y los anfitriones.
-  Nunca se ha de tomar la iniciativa de sentarse antes de que nos lo indiquen.



# Antes de sentarse a la mesa:

- Una vez que nos han hecho la indicación de que va a comenzar la comida:
  - averiguaremos nuestro puesto (si no nos lo han indicado antes)
  - esperaremos de pie detrás de el hasta que la anfitriona se siente.



# Postura en la mesa

- A de ser erguida pero no tiesa, rozando ligeramente el respaldar.
- Solo se apoyan los antebrazos en el filo de la mesa (en algunos protocolos se permite apoyar los codos).



# Postura en la mesa

- Los codos próximos al cuerpo (no levantarlos hacia los lados).
- Los alimentos se llevan a la boca y no a la inversa (solo se permite una ligera flexión de cintura).



# Servilleta

- Se coloca desplegada sobre el regazo antes de que se sirva el primer plato.
- Solo se coloca de "babero" cuando se comen crustáceos.
- No limpiar con ella platos o vasos, si están sucios pedimos que los cambien.
- Se usa antes y después de beber para limpiar la boca.



# Servilleta

- No se debe abusar de ella.
  - sólo hemos de limpiarnos de vez en cuando boca y dedos.
  - hay que procurar no mancharse.
- El limpiado de los labios es por presión con una mano y la otra sujeta el extremo inferior de la servilleta.
  - no debemos refregarla.



# Servilleta

- Al terminar la dejaremos a la derecha del plato
  - ordenada
  - pero no perfectamente doblada
  - se supone que no ha de servir más



# El servicio de la mesa

- Normalmente se nos sirve por el lado izquierdo, retirando por el derecho.
- En caso de error de los camareros debemos de hacer la indicación del orden de servicio:
  - señoras invitadas
  - anfitriona
  - señores invitados
  - anfitrión.



# El servicio de la mesa

- No se empieza a comer hasta que lo hace o lo indica el anfitrión o anfitriona.
- No debemos en ningún caso servir a nuestros compañeros en la mesa.
- Solo se debe pasar las fuentes o recipientes y dejar que ellos mismo se sirvan.



# El servicio de la mesa

- La bebida si puede servírsele a un compañero, pero haciéndole una indicación previa de si realmente quiere.
- El anfitrión debe insistir para que los comensales repitan pero nunca forzarlos llenándoles el plato.



# El servicio de la mesa

- Si alguien pretende servirnos y no lo deseamos:
  - no se deben colocar las manos sobre el plato o vaso
  - simplemente se le indicara que no queremos mas.



# El servicio de la mesa

- Es de mal gusto decir que uno está lleno.
- Se debe comer lo que se le sirve (aunque no nos guste).
- Es adecuado comer de todo lo que se nos ofrece aunque sea poco.



# Como se come

- Se mastica con la boca cerrada.
- No se habla con la boca llena.
- Las porciones ingeridas han de ser pequeñas
  - para permitir un masticado rápido
    - por si tenemos que hablar
    - para que no resulte dificultosa la masticación.
- Se debe evitar hacer ruido al comer, con los cubiertos o con la boca.



# Cantidad de alimento a consumir

- Se evitara siempre dar la sensación de estar hambriento.
- No se debe mirar insistentemente la comida antes de servirse.
- No debemos servirnos la totalidad de lo que podemos comer.
  - siempre es preferible repetir que deja en el plato.



# Cantidad de alimento a consumir

- No se debe trocear la totalidad del alimento de nuestro plato, sino irlo haciendo conforme se va comiendo.
- El cubierto al salir de la boca no debe tener comida.
- El agradecimiento por la comida no se debe demostrar ingiriendo grandes cantidades sino verbalmente.



# Cantidad de alimento a consumir

- No deben quedar restos de comida en el plato salvo:
  - los incomestibles (raspas, etc.)
  - los de salsas
    - no es de buena educación rebañar el plato.



# Conversación durante la comida

- No es conveniente hablar demasiado
  - al no comer retenemos el servicio de nuestro siguiente plato
  - evitamos que coma nuestro interlocutor.
- Está indicada la conversación entre plato y plato para evitar la imagen de voracidad.



# Conversación durante la comida

- El tema de conversación ha de ser grato y fluido, evitando temas como:
  - comida o gastronomía en general salvo ligeras apreciaciones sobre la excelencia de la que se esta degustando.
  - conversaciones repugnantes
  - temas propicios al acaloramiento.



# Utilización de cubiertos

- Los cubiertos se van tomando para utilizarse, sucesivamente de fuera hacia dentro.
- No se deben empuñar como una espada o un puñal.



# Utilización de cubiertos

## El cuchillo

-  se toma con todos los dedos de la mano, sin apoyar el índice sobre el lomo de la hoja
-  no se lleva nunca hacia la boca
-  nunca se cortan con el alimentos blandos como tortillas, macarrones, verduras, huevos, pescado, etc.



# Utilización de cubiertos

## El tenedor:

-  se introduce en la boca de frente pero sin girar excesivamente la muñeca.
-  como el cuchillo cuando se usa para pinchar
-  como la cuchara cuando es para cargar comida



# Utilización de cubiertos

## El tenedor:

-  cuando se come pescado se usa siempre con las púas hacia abajo cargando con ayuda de la pala (cuchillo) sobre la parte convexa.
-  se puede utilizar un trozo de pan para ayudar a cargar el tenedor si se usa este en solitario.



# Utilización de cubiertos

## La cuchara:

-  puede introducirse de frente (etiqueta francesa), por un lado (etiqueta inglesa).
-  no se llena del todo y no se golpea contra el plato.



# Utilización de cubiertos

- Si solo se utiliza **un cubierto** se tomara con la mano derecha.
- Con **dos cubiertos**:
  - para trocear: cuchillo derecha, tenedor izquierda
  - para postre: tenedor izquierda, cuchara derecha
  - pasta larga: cuchara izquierda, tenedor derecha (aunque los italianos sólo utilizan el tenedor)



# Utilización de cubiertos

## ■ En las pausas:

- dejaremos los cubiertos sobre el plato entre el borde y el fondo, o entre los bordes (nunca apoyados en la mesa).

## ■ Al terminar un plato:

- los cubiertos se depositan dentro del plato:
  - si la comida ha sido de nuestro agrado (que lo es siempre por cortesía): perpendiculares al filo de la mesa y con la empuñadura justo en le borde mas cercano a nosotros
  - cruzados si no ha sido de nuestro agrado



# Vajilla y cristalería

## El plato

-  no debe tocarse con las manos mas que para inclinarlo hacia dentro de la mesa al tomar el final de las sopas
-  no se debe rebañar nunca.



# Vajilla y cristalería

## Los vasos o copas

-  se toman con el índice y el pulgar quedando los demás dedos recogidos.
-  deben estar colocados en la mesa de izquierda a derecha:
  -  agua
  -  vino tinto
  -  vino blanco
  -  champan



# Vajilla y cristalería

## Las botellas

-  se toman por la parte media por su parte derecha dejando la etiqueta en la izquierda.

## Las jarras

-  se toman siempre por el asa.

## El salero

-  si es una especie de taza se espolvorea la sal con una pequeña paleta, sino existe esta, se hará con la punta del cuchillo



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## El pan

-  se ha de situar en bandejas personales cerca de los platos
-  cada vez que cortemos un trozo lo mantendremos en la mano y el resto lo depositamos de nuevo en la bandeja
-  el trozo de la mano debe ingerirse de una vez



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## El pan

-  hay que procurar no desmigarlo mucho
-  no se deben hacer sopas
-  no debe quedar pan en la bandeja cuando terminemos de comer
-  no se come pan antes del primer plato.



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## El agua

-  no debe consumirse con la sopa
-  no tomar antes de empezar a comer.

## Los embutidos

-  se pelan con el cuchillo y tenedor, nunca se vacía el contenido.



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## La mantequilla o foie gras

-  se toman con la espátula y se deposita un poco en el filo del plato a partir del cual untaremos el pan que se ira cortando conforme se va consumiendo.

## La carne con guarnición

-  se come a la vez un trozo de carne y algo de guarnición cada pinchada
-  no se debe cambiar el tenedor de mano (sólo en el protocolo estadounidense).



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## La alcachofa cruda

-  se come hoja a hoja arrancándolas con los dedos y mordisqueando la parte comestible.

## Las aceitunas y rábanos

-  se comen con los dedos a menos que formen parte de una ensalada.

## La fruta

-  ha de pelarse con cuchillo y tenedor sobre un plato y sin tocar con las manos



# Forma correcta de consumir algunos alimentos

## El café

-  no ha de removerse en exceso
-  se ha de sacar la cucharilla rápidamente
-  no se sopla para enfriar ni se remueve, se espera
-  no se bebe el café con la cucharilla
-  el platillo ha de acompañar a la taza en sus desplazamientos.



# Otras cuestiones a tener en cuenta

- No se debe remover la comida para que se enfríe (da idea de estar hambriento).
- No se debe intentar alcanzar lo que esta alejado de nosotros y cerca de otros comensales, sino pedirselo a ellos.
- No se debe fumar mientras se come.



# Otras cuestiones a tener en cuenta

- Los palillos de dientes, solo se utilizan para comer caracoles o alimentos similares. No se deben hurgar los dientes ni en publico ni en privado.
- En caso de que tengamos que soltar una raspa u otro elemento incomedible, lo haremos en el tenedor, tapando con la mano derecha la boca.



# En el restaurante

- Si encontramos a un conocido
  - lo saludaremos a distancia
  - si pasa por nuestro lado lo saludaremos sentados a menos que sea una persona mayor o una señora en cuyo caso nos levantaremos ligeramente.
  - las mujeres no se levantan del asiento.
  - si es un amigo al que saludamos y vamos a hablar largo tiempo nos pondremos de pie o le invitaremos a sentarse.



# En el restaurante

- Hemos de evitar pedir platos desconocidos.
- No debemos mostrar indiferencia antes los platos de la carta (da idea de incultura).
- Al camarero lo llama siempre el hombre con un ademán y nunca de forma sonora.



# Protocolo comensal del perol cordobés.

- En Córdoba y sus alrededores:
  - días del año señalados
  - como simple reunión familiar o de amigos
- Es una comida campestre, que gira de forma primordial en torno al utensilio que se utiliza para realizarla: el perol.



# Protocolo comensal del perol cordobés

## Históricamente:

-  era una comida de hombres
-  se bebía con abundancia y en la que como colofón se guisaba un arroz en un perol y luego se consumía en él.



# Protocolo comensal del perol cordobés

- Como el perol es pequeño (60-70 cm de diámetro como máximo) y el número de comensales habitualmente elevado, se requiere un cierto protocolo que asegure que todos los comensales disfruten por igual de él.
- Habitualmente para comer el perol los comensales disponen de una cuchara, un trozo de pan y un vaso de vino.



# Protocolo comensal del perol cordobés

- Las normas fundamentales son tres:
  - cucharada y paso atrás
  - comer cada uno de su lado
  - parar de comer cuando hay una cuchara clavada



# Cucharada y paso atrás

- Consiste en que una vez que se ha tomado la cucharada de comida, nos hemos de retirar hacia detrás para que otro comensal pueda acceder al perol
- De otra forma solo podrían comer 6 o 7 personas.



# Comer cada uno de su lado

- Consiste en ir comiendo progresivamente de la parte mas próxima a nosotros desde la periferia hacia el centro del perol.
- Con esto se evita que los abusones coman las mejores tajadas, y el que se cuartee el arroz con lo que se enfriaría.



# Parar de comer cuando hay una cuchara clavada

- El anfitrión que usualmente es el que ha cocinado el perol, cuando observa que los vasos están medio vacíos, o que falta pan, clava la cuchara en el perol, y a partir de ese momento nadie puede comer hasta que él la desclave.
- En este tiempo llena los vasos y corta y reparte el pan necesario.
- Una vez desclavada, prosigue la comida.

# Parar de comer cuando hay una cuchara clavada

- El desclavar la cuchara un invitado distinto del anfitrión indica:
  - la intención de este de celebrar el próximo perol como anfitrión
  - querer sufragar los gasto del presente perol.

