Gastronomía colombiana



Selección de procesos de “mise en place” aplicados a la gastronomía colombiana

CC BY NC SA



Tabla de contenido

Introducción 1

1. **El arte de servir la mesa** 2
   - **Preparación de la mesa para una comida formal** 3
   - **Elementos** 5
   - **Distribución** 5
   - **Lencería** 6

2. **Ubicación de las personas en la mesa** 9

3. **El menú** 10

4. **Consejos prácticos sobre el comportamiento a la hora de comer** 12
   - **La propina** 14
   - **Comportamiento en una cafetería** 14
   - **¿Se puede fumar en la mesa?** 15

Referencias 16

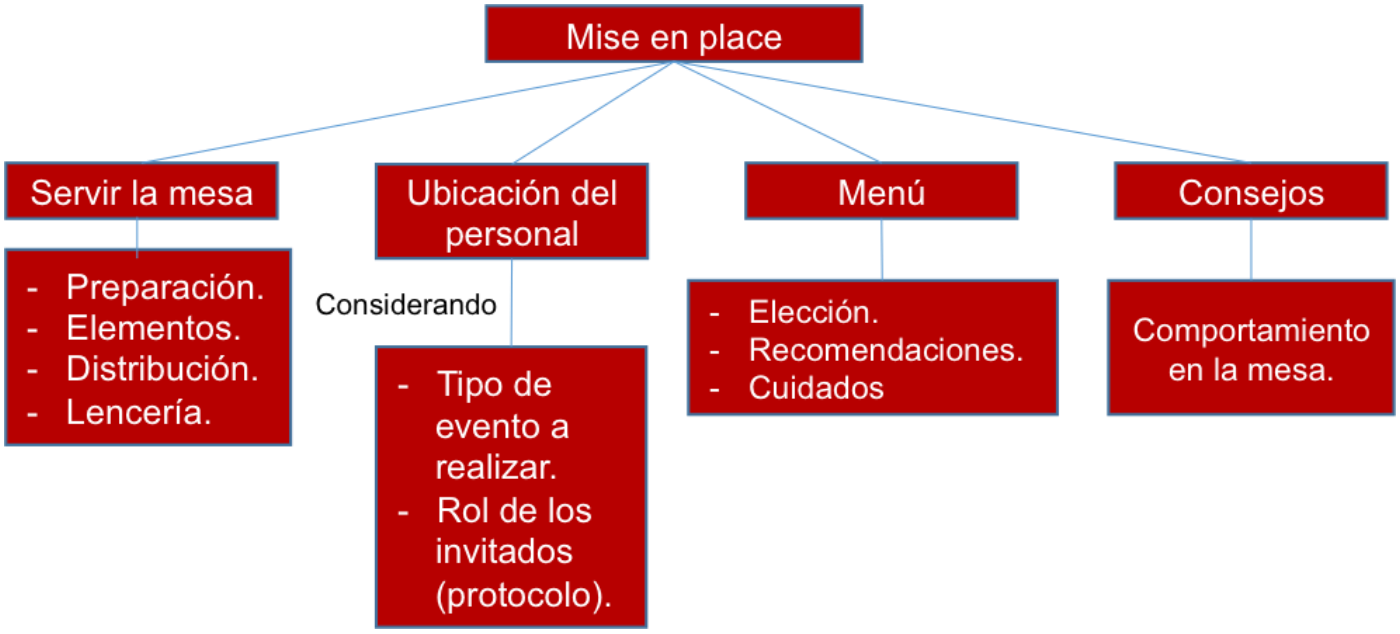


Introducción

Para finalizar, en este material de formación se tratarán temas vinculados con el “mise en place” y normas de protocolo aplicados a eventos gastronómicos. También las reglas básicas para la mesa, el menú y el comportamiento de comensales en eventos masivos.

Mapa conceptual

En el mapa conceptual que se comparte a continuación, se evidencia la interrelación temática del contenido que se plantea en este material de formación:



1. El arte de servir la mesa



Fuente: Fotolia (s.f.)

Desde el principio de la historia del hombre la forma de demostrar la amistad ha sido compartir la comida, no en vano la palabra "compañero" significa literalmente compartidor de pan. Este hecho no es sólo propio del hombre, otras especies en el cortejo previo al apareamiento entregan las mejores piezas a la hembra para convencerla de su superioridad ante los competidores.

Las costumbres en la mesa han evolucionado paralelamente con la cultura de la época, por ello este material de formación pretende hacer un acercamiento al protocolo y las buenas maneras vigentes en la cultura occidental.

En los comienzos del siglo XIX, cuando el gastrónomo francés Brillant-Savarin afirmaba que "recibir a alguien como nuestro invitado equivale a responsabilizarse de su felicidad durante todo el tiempo que permanezca bajo nuestro techo", estaba expresando una regla que desde el principio de los tiempos ha sido tenida por sagrada.

Las normas de protocolo no deben nunca ser incompatibles con el buen humor y la simpatía, ya que un exceso en la aplicación de las normas de protocolo puede desembocar en una rigidez incómoda y desagradable para todos los que comparten mesa.

Si la tensión de los presentes aumenta por algún tema que los enfrenta, lo mejor es cambiar inmediatamente la conversación, recurrir al buen humor y relajar las normas de protocolo manteniendo sólo las reglas básicas de educación.

Preparación de la mesa para una comida formal



Fuente: Fotolia (s.f.)

La mesa es símbolo de hogar, de reunión y de convivencia. Según sea la forma en la que se arregle dará un toque especial a cada momento. La ocasión, el espacio disponible y la cantidad de personas indicarán las posibilidades. A continuación se mencionan algunas reglas para servir una mesa:

- No importa cuál sea la ocasión, y por muy informal que sea, asegúrese que los manteles estén perfectamente limpios, planchados y sin marcas de doblez y si es posible que combine con el color de la vajilla.

- Es conveniente que la mesa esté puesta antes de que lleguen los invitados.

- Los tenedores van a la izquierda, con excepción del tenedor pequeño de pescado que va a la derecha.

- Las cucharas y los cuchillos van a la derecha del plato, con el filo del cuchillo hacia el interior.

- Los cubiertos deben colocarse en el orden en que van a ser utilizados, comenzando por el exterior. El tenedor y la cuchara del postre se ofrecen después. Así se evita la confusión de cubiertos a la hora de comer.

- Si no tiene una vajilla completa, puede jugar armoniosamente con varios estilos. Los platos de postre o los de servir, por ejemplo, pueden ser diferentes a los restantes.

- Si la mesa es muy larga tenga siempre dos juegos de salero/pimentero, hielo, agua, entre otros.

- La comida debe ser distribuida por el lado izquierdo, ya que esto da más facilidad a los comensales para servirse, usando la mano derecha.

- Generalmente se sirve primero el pescado y luego la carne porque su sabor es más fuerte.

- Las copas del agua y del vino se ponen a la derecha, en la parte superior de los cubiertos, con la copa del vino hacia el exterior, y deben ser servidas a sólo tres cuartas partes de su capacidad.

- La persona que sirve el vino debe tener en cuenta el no levantar las copas de su lugar y cuando los invitados ya estén sentados.

- El plato de mantequilla, con el cuchillo sobre ella y con el filo hacia el interior, va al lado izquierdo a la altura de las copas.

- Para mayor versatilidad y contraste es mejor seleccionar la vajilla en un color neutro (blanco) y si se prefieren los diseños, escoger uno que sea sobrio y simple. Esto facilitará combinarlo con diferentes manteles y decorar la mesa con flores o frutas sin ningún temor, y pueden ser usados a cualquier hora y en cualquier ocasión.

- Las velas son un buen método para eliminar el humo de los cigarrillos tan clásicos después de comer.

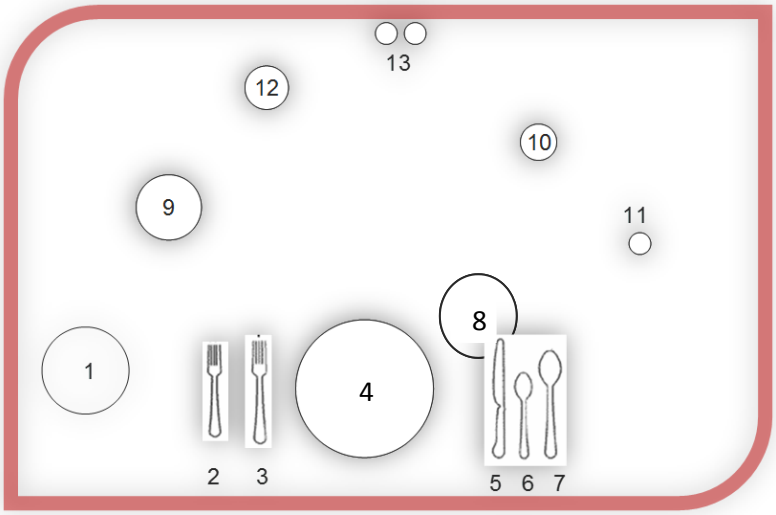
- Para las mesas redondas de patio, compre manteles que hagan juego, pueden tener diseños y ser del color de su preferencia.

- Se debe decorar el comedor de acuerdo a la ocasión que se celebra, de acuerdo al número de comensales que se van a recibir y por supuesto, al tipo de comida que se va a servir.

Elementos

1. Plato para ensalada.
2. Tenedor para ensalada.
3. Tenedor para comida.
4. Plato para comida.
5. Cuchillo para comida.
6. Cuchara sopera.
7. Cucharita.
8. Lechera.
9. Plato para pan y mantequilla.
10. Vaso para agua.
11. Crema.
12. Azucarera y cuchara.
13. Sal y pimienta.

Distribución



Fuente: SENA

Lencería

- **Manteles**



Fuente: Fotolia (s.f.)

Para poner la mesa escoja entre la mantelería clásica, con un solo mantel grande o los individuales más informales y modernos.

Antes de extender el mantel grande sobre la mesa, cubra la superficie de ésta con una tela afelpada o acolchada, y mejor aún si debajo de ella pone un hule o plástico que la proteja de la humedad. Tener en cuenta que uno de los accidentes más corrientes durante una comida es que se vierta algún líquido o salsa sobre el mantel.

Las mantelerías tradicionales para una comida formal son de color blanco o crema, los mejores materiales son de hilo y encaje. En caso de elegir una mantelería de otro color, procurar que combine con la vajilla. El mantel debe caer bastante por los lados, una medida clásica es la mitad de la distancia que hay entre la mesa y el suelo.

Las servilletas para una comida deben ser del mismo material del mantel, en los mismos colores o haciendo juego. Para los manteles de encaje es lógico que la servilleta es de material diferente, pero llevando un adorno del mismo tejido.



Fuente: Fotolia (s.f.)

- **Servilletas**

  Se doblan en forma rectangular o en triángulo y se colocan sobre el plato superior o a la izquierda de éste, más allá de los tenedores, nunca debajo. Otra forma de doblar las servilletas es con figuras exóticas, las cuales se consideran poco elegantes aunque se ven en los restaurantes y dan un toque creativo. Las servilletas de papel están prohibidas en las comidas formales.

- **La vajilla**

  Al organizar una comida recordar que un servicio personal de mesa consta de tres platos como mínimo: hondo o sopero, pando y el del postre. Todos deben ser del mismo diseño.

  Si las vajillas que tiene no le alcanzan, alquile una en una casa de banquetes. No es costoso y si puede resultar muy elegante.

  El plato especial para ensaladas está cayendo en desuso. El plato de respeto, es decir aquel más grande que el pando y que se coloca debajo de este, es un elemento decorativo, pero innecesario.

  Si lo tiene puede ponerlo en las cenas para dar a la mesa un aire más refinado, pero siempre debe retirarlo antes de servir el postre.

Si se quiere lucir, sirva el plato fuerte en la vajilla caliente, lo cual se puede lograr colocando los platos en la lavadora de vajillas en el ciclo de secar.

Por último si sirve el café en la mesa, las tazas deben ser del mismo diseño del resto de la vajilla. Si se toma en otra sala, no importa que el juego de café sea distinto.

- **Cubiertos**

Un servicio completo de cubiertos comprende cuchillo de carne, de pescado, de mantequilla; cuchara de sopa, de postre y de café; tenedor de carne, de pescado y de postre. Lógicamente no se utilizan todos siempre, pero es bueno tenerlos, así como un buen juego de piezas de servicio: tenedores, palas, cucharas y cuchillos para servir.

Cada cubierto tiene una función específica y su correcta utilización dice mucho sobre una persona. Recuerde siempre que tenedores y cuchillos se van utilizando de afuera hacia dentro del plato, mientras las cucharas se utilizan de abajo hacia arriba. La regla es sencilla, pero si no la recuerda en el momento, aplique la fórmula básica: haga lo que hace el anfitrión o el personaje de mayor rango y no se equivocará.

- **Accesorios y adornos**

Procure no llenar con demasiados elementos la mesa, porque lejos de lucir elegante, se vería recargada.

Distribuir estratégicamente saleros y pimenteros, vinagreras si hay algo para aliñar y un platico para mantequilla. Todo ello debe quedar al alcance de los comensales.

Si se ponen flores, elegir un adorno de tamaño reducido para que no impida a los comensales hablar cómodamente y pasarse las bandejas. Aunque a las amas de casa les encantan las flores perfumadas, los verdaderos gastrónomos las evitan porque su aroma puede estorbar la apreciación de los vinos y platos.

La mejor forma es recurrir a un centro de mesa en plata y porcelana, a un buen frutero o a los tradicionales candelabros que se encienden al sentarse a la mesa.

2. Ubicación de las personas en la mesa

Para que una comida resulte perfecta tenga en cuenta algunas normas protocolarias para la distribución de la mesa.

El invitado de honor o el dueño de la casa pueden situarse en la cabecera de una mesa rectangular (sistema anglosajón) o en el centro (sistema francés). Sea cual fuera el sistema elegido tenga en cuenta estos puntos básicos:

- El lugar de honor será para la persona de mayor rango o edad o para alguien a quien se quiera distinguir. Por ejemplo, si celebra el grado de su hijo, puede ponerle en la cabecera en su calidad de homenajeado.

- Siempre que sea posible alterne hombres y mujeres. Teniendo en cuenta que existe la regla que no tiene explicación lógica: los matrimonios se separan, pero no así las parejas de novios.

- También se procura no poner juntos a compañeros de trabajo para evitar de esta manera que la conversación recaiga en los temas que solo ellos entienden y que excluyan a los demás.

- Si hay que atenerse al protocolo, cuando se anuncie que la cena está servida, el anfitrión ofrecerá el brazo a la señora de mayor categoría y la situará a su derecha en la mesa.

- A la izquierda de los anfitriones se reserva a la señora y al caballero siguiente en importancia. Y así se va continuando la distribución de los puestos.

- Esto es un argumento que dice mucho a favor de las presidencias de tipo anglosajón, ya que al estar los invitados menos importantes en el centro no se sienten desplazados y pueden participar más fácilmente en la conversación.

- En el sistema francés, con las presidencias frente a frente en el centro, los invitados de los extremos quedan apartados de la conversación principal.

- Si bien, este complicado protocolo no suele observarse, es normal reservar los mejores asientos para los invitados de honor, si los hay, o para aquellas personas de más edad. Por el contrario, si una silla coincide totalmente con la antipática pata de la mesa, se ubicará allí un miembro de la familia o uno de los invitados jóvenes.

- Se consideran sitios preferentes la cabecera o centro de la mesa situado en la parte contraria a la entrada de la habitación: este puesto suele ocuparlo el anfitrión.

- La anfitriona generalmente ocupará el puesto que quede más próximo a la entrada del servicio (este puesto le facilitará las entradas y salidas imprescindibles para ir a buscar algo a la cocina o retirar cosas de la mesa).

- En cualquier caso, unos anfitriones expertos procurarán hacer coincidir en asientos inmediatos a personas que tengan afinidades y alejarán a quienes no tengan personalidades afines y pudieran sentirse incómodos para entablar una conversación ocasional. Si entre los invitados hay extranjeros, se sitúan junto a otros que hablen su mismo idioma, para evitar de esta manera que puedan sentirse aislados.

3. El menú



Fuente: Fotolia (s.f.)

Debe de ser equilibrado y variado: un plato principal a base de pescado no debe ir precedido por otro a base de moluscos y tampoco de una sopa acabada con nata. Lo correcto sería que el plato de pescado fuera precedido por una salsa de crema.

No hay que intentar alcanzar cosas muy elevadas: una comida complicada que va a requerir cuidados de último momento puede traer problemas. No se debe arriesgar haciendo una comida que aún no se sabe hacer muy bien.

Al pensar un menú, es de gran importancia tener en cuenta los gustos de los invitados, en la medida en que se conozcan. Algunos alimentos pueden verse afectados por ciertas prescripciones médicas o religiosas (diabéticos, vegetarianos, cuaresma, entre otros). La presencia de alguna de estas personas en la comida o cena, no quiere decir que el resto de los comensales siga la misma dieta. (A veces el pescado puede ser una solución válida).

Aunque pedir en un restaurante los platos que se quieren comer plantea a veces una situación un poco desconcertante, hay unas directrices sencillas que facilitan las cosas:

- Cuando un hombre y una mujer comen juntos, aquel es el que pide el menú en nombre de ésta. No elige los platos de ella, sino que simplemente los solicita dirigiéndose al camarero. La forma correcta de conducirse, en tal caso, es preguntarle a la mujer que desea comer y cuando el camarero se acerque el hombre hace el pedido de los dos; sin embargo, cuando es preciso escoger adiciones tales como aderezos de ensalada, tipo de pan o de papas, la mujer responderá directamente al mesero.

- Cuando dos hombres o dos mujeres van a comer juntos, el invitado pide primero. Si ninguno viene convidado, el de más edad tiene la preferencia.

- Cuando un hombre y dos o más mujeres se sienten a comer, éstas pedirán el menú antes que él y lo harán ellas mismas una por una.

- Si un grupo de hombres y mujeres van a comer juntos en un restaurante, cada uno de ellos se encargará de pedirle al camarero lo que desea.

- Si en una reunión de comensales se ocupa una larga mesa, estas personas solicitarán individualmente los menús, siguiendo el orden en que están sentadas.

- Si la factura se va a presentar por el importe total de los platos consumidos, los asistentes se ocuparán de aportar al fondo común la cantidad de dinero que le corresponda a cada uno de ellos.

- No se considera de buena educación sacar la calculadora de bolsillo y ponerse a hacer las cuentas, aunque es muy práctico y evita confusiones.

- Si todos han comido un menú de un costo similar lo correcto es dividir el total de la cuenta entre el número de comensales.

4. Consejos prácticos sobre el comportamiento a la hora de comer



Fuente: Fotolia (s.f.)

- No beber ningún líquido mientras tenga todavía comida en la boca.
- No escupir los fragmentos no comestibles, huesos, espinas; sacarlos de la boca (de una forma natural) y dejarlos sobre el plato del cuchillo de la mantequilla o el propio plato de servicio.
- No masticar con la boca abierta.
- No meter en la boca una nueva cucharada de alimento antes de tragar el que está masticando.
- No hablar mientras tenga comida en la boca.
- No utilizar el mantel, la servilleta o cualquier otra tela para limpiar los cubiertos.

- No jugar con los cubiertos.

- No mantener la cucharilla en la taza mientras bebe café. Tampoco haga ruidos con la cucharilla cuando disuelve el azúcar en el café.

- No tratar de alcanzar con las manos todo lo que hay sobre la mesa.

- No producir chasquidos con los labios mientras se mira alrededor en señal de satisfacción por lo mucho que guste el alimento que acaba de ingerir.

- No probar la comida de otro invitado, cogiendo un poco con el tenedor y llevándolo por encima de la mesa como si fuese un avión de juguete. La forma correcta de hacerlo es pasar a esa persona el plato del pan o el de servicio que le han puesto, y pedirle que deposite ahí unas cucharadas o trozos del alimento que quiere probar.

- No desmigajar el pan sobre la salsa.

- No maquillarse en la mesa, ni siquiera con el lápiz de labios.

- No mecerse en la silla.

El compartir con amigos y familiares debe ser algo natural y debe disfrutarse al máximo, por esta razón no se debe tener afán o sentir que es algo obligado; por el contrario, debe ser divertido. Se debe tener en cuenta además que:

- Los platos se sirven por la izquierda y se retiran por la derecha; las bebidas por el contrario, se sirven por la derecha.

- No concentrar toda la atención en la comida, recordar que si asiste a una reunión social se espera de usted una conversación lo más ingeniosa y amena posible. Pero si usted es un charlatán empedernido, no emplee todo su tiempo en hablar, haría esperar a todos después, porque no se sirve un nuevo plato hasta que se ha terminado el anterior. Por eso procure adaptar su ritmo de conversación y de degustación al observado por la mayoría.

- No hablar con la boca llena, se mastica con la boca cerrada, no se moja el pan en las salsas, no se sopla la comida para enfriarla, ni se gesticula con los cubiertos en la mano, el cuchillo no se lleva jamás a la boca y no se deben hacer ruidos al beber.

La propina

La propina es una muestra de agradecimiento por el trabajo bien hecho, legalmente nadie está obligado a darla, pero se considera de buena educación hacerlo. Los montos para la propina dependen de las costumbres del país y los restaurantes pueden o no proponerla en las facturas, aquí se dan algunos consejos orientativos:

- Se deja el 10 % del total de la factura (excluidos impuestos) si el servicio y la comida han sido buenos.

- Un 15 % del total de la factura (excluidos impuestos) si el servicio y la comida han sido excelentes.

- Nunca se dejará una proporción más alta del 40 % pues se considerará ostentación.

- Las monedas particularmente de escaso valor, constituyen una propina que parece un poco insultante. Si el camarero fue insolente, tuvo que esperar dos horas para recibir el menú, casi le arrojan los alimentos delante de usted o hacía falta esperar una hora para que le retirasen los platos usados, puede mencionarse al final que le ha parecido inadmisible ese trato.

- Si en el restaurante había un somelier (encargado del vino) y desea gratificarle, los porcentajes serán igual que los mencionados en la comida del 10 ó 15 %.

- En países como EE.UU. es obligatorio dar propinas, los porcentajes varían (entre el 15 % y el 20 %). No se vaya del restaurante sin dejar la propina, pueden salir en su busca ofendidos para preguntarle si le ha parecido mal el trato recibido.

Comportamiento en una cafetería

Lo mismo que hay reglas de conducta que se aplican a las relaciones personales en los departamentos de un bloque de oficinas, existen también directrices para comportarse correctamente en una cafetería de empresa, éstas son entre otras, las que se exponen a continuación:

- No se debe demorar en pensar que platos elegir; con el fin de que no se forme cola detrás.

- Se tratará a los empleados de la cafetería o autoservicio como seres humanos, con educación, sobre todo cuando hay muchas personas, si cometen un error se les dirá de una forma decente y en el momento adecuado.

- No se deberá expresar observaciones despectivas acerca de los alimentos que hay en el menú o que ha elegido otro invitado.

- No se siente a leer un libro o revista mientras come, el hecho de comer sobre una bandeja, no significa que se olviden las normas elementales de cortesía o educación en la mesa.

¿Se puede fumar en la mesa?

Si lo desea, puede fumar al terminar la comida, cuando sirven los cafés y licores (siempre que esté sentado en una zona de fumadores, si ocupa una mesa en zona de no fumadores, entonces no podrá hacerlo bajo ningún concepto). Antes de encender el cigarrillo, deberá preguntar a los anfitriones y al resto de comensales si les molesta que fume. No se fuma antes de empezar a comer, ni entre plato y plato.

Referencias

- Fotolia. (2004). *An image of tables setting at a luxury we.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/45352149
- Fotolia. (2004). *Beautiful young couple paying with card.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57445081
- Fotolia. (2004). *Luxury banquet table setting at restaurant.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/45692356
- Fotolia. (2004). *Table arrangement in restaurant.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57206718
- Fotolia. (2004*). Tasty food collage.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/56963012
- Fotolia. (2004). *Wedding table5.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/51011374

Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Revisión	Ana María Mora Jaramillo	Guionista - Línea de producción	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Diciembre de 2013
Adaptación	Luz Clarena Arias González	Guionista - Línea de producción	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Diciembre de 2015