

# El protocolo *en las* comidas

Edición dirigida por

**M<sup>a</sup> del Pilar Muñoz Morales**

en colaboración con los profesores del Departamento

de Educación Social y Hostelería de la

**Escuela Internacional de Protocolo**

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	13
-------------------	----

## **Primera parte. La historia**

### **CAPÍTULO 1**

Antecedentes históricos .....	19
-------------------------------	----

## **Segunda parte. La mesa**

### **CAPÍTULO 2**

Tipos de mesa .....	47
---------------------	----

### **CAPÍTULO 3**

Tipos de presidencias y sistemas de colocación de comensales.....	61
---	----

### **CAPÍTULO 4**

Otros criterios de colocación de los comensales.....	73
--	----

<b>CAPÍTULO 5</b>	
Elementos y decoración de la mesa.....	77

<b>CAPÍTULO 6</b>	
Comportamiento en la mesa .....	83

### **Tercera parte. Banquetes y comidas numerosas**

<b>CAPÍTULO 7</b>	
La organización de los banquetes.....	95

<b>CAPÍTULO 8</b>	
Tipos de comedor .....	99

<b>CAPÍTULO 9</b>	
Sistemas de indicación del protocolo.....	119

<b>CAPÍTULO 10</b>	
Los brindis y discursos .....	127

### **Cuarta parte. El menú**

<b>CAPÍTULO 11</b>	
La elaboración del menú y el orden de servicio de los alimentos .....	133

<b>CAPÍTULO 12</b>	
La minuta.....	137

### **Quinta parte. El vino**

<b>CAPÍTULO 13</b>	
El vino y otras bebidas .....	143

<b>CAPÍTULO 14</b>	
Maridaje de alimentos y vinos .....	181

<b>CAPÍTULO 15</b>	
Servicio de las bebidas .....	185

**Sexta parte. Otras formas de invitar**

**CAPÍTULO 16**

Invitar como complemento a un acto o como acto propio ..... 191

**Séptima parte. Comidas de trabajo**

**CAPÍTULO 17**

Comidas de trabajo. Características ..... 205

**Octava parte. La restauración y la hotelería en el protocolo**

**CAPÍTULO 18**

Historia y características ..... 211

**BIBLIOGRAFÍA**..... 221