

‘El protocolo en las comidas’

AUTORA:	María del Pilar Muiños Morales
EDITORIAL:	Ediciones Protocolo
PÁGINAS:	224
FORMATO:	17 x 24 cm.
AÑO:	2004
ISBN:	84-95789-04-3
PRECIO:	21,90 euros
COLECCIÓN:	“Área de Formación” (nº 4)

SINOPSIS

El acto de comer es consustancial al ser humano. Pero comer en compañía requiere seguir una serie de normas sociales establecidas que pueden afectar a nuestra imagen, aunque también, desde el punto de vista del anfitrión, exige el conocimiento de unas normas organizativas básicas.

El objetivo principal de este libro es el estudio de las técnicas de protocolo aplicadas a la celebración de actos en torno a la mesa a través de unos objetivos específicos como conocer los tipos de mesas y sus características, la colocación de los invitados, los tipos de comedor, los sistemas de indicación del protocolo y los modelos de servicio de las comidas. Todo ello, sin olvidarse de la confección del menú o de la elección adecuada del vino, así como de las diferentes alternativas para agasajar a los invitados a un acto o cómo organizar una comida de trabajo.

Este trabajo discurre por una secuencia lógica de todos esos conceptos necesarios, desde lo más pequeño a lo más grande: de la mesa a la comida, de la

comida al banquete y al lugar o lugares donde se pueden celebrar, empezando por los antecedentes históricos del ceremonial a la hora de comer para intentar conocer y analizar los orígenes de ciertas costumbres que se conservan en la actualidad.

En definitiva, este cuarto libro de la colección “Área de Formación” de Ediciones Protocolo ofrece una visión rigurosa, amena y completa de todos los factores determinantes para la organización de una comida. No estamos, por tanto, ante un mero manual de buenas maneras o de comportamiento en la mesa.