

COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO

AUTORES:

DANIELA FUENTE MORENO

CÉSAR AUGUSTO SEVERINO PARRA

ERIK FELIPE LÓPEZ CÁMARA

JOSÉ ANTONIO CASTRO ZAPATA

ADRIANA MARGARITA GONZÁLEZ MÁRQUEZ

BLANCA ESTELA GRAJALES BRISCÓN

JACINTA ALVARADO THEUREL

GILBERTO CORTES ACOSTA



ISBN: 978-607-5893-15-0



COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO

AUTORES:

DANIELA FUENTE MORENO

CÉSAR AUGUSTO SEVERINO PARRA

ERIK FELIPE LÓPEZ CÁMARA

JOSÉ ANTONIO CASTRO ZAPATA

ADRIANA MARGARITA GONZÁLEZ MÁRQUEZ

BLANCA ESTELA GRAJALES BRISCÓN

JACINTA ALVARADO THEUREL

GILBERTO CORTES ACOSTA

EDITORIAL

©RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C. 2024



EDITA: RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C.

DUBLÍN 34, FRACCIONAMIENTO MONTE MAGNO

C.P. 91190. XALAPA, VERACRUZ, MÉXICO.

CEL 2282386072

www.redibai.org

redibai@hotmail.com

ISBN: 978-607-5893-15-0



Sello editorial: Red Iberoamericana de Academias de Investigación, A.C.
(978-607-5893)

Primera Edición, Xalapa, Veracruz, México.

No. de ejemplares: 2

Presentación en medio electrónico digital

Formato PDF 3 MB

Fecha de aparición 29/05/2024

ISBN 978-607-5893-15-0

DICTAMEN EDITORIAL

La presente obra fue arbitrada y dictaminada en dos procesos; el primero, fue realizado por el **COMITÉ EDITORIAL RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C.** con sede en México; que sometió a los capítulos incluidos en la obra a un proceso de dictaminación a doble ciego para constatar de forma exhaustiva la temática, pertinencia y calidad de los textos en relación a los fines y criterios académicos de la misma, cumpliendo así con la primera etapa del proceso editorial. El segundo proceso de dictaminación estuvo a cargo del **COMITÉ CIENTÍFICO RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C.**; donde se seleccionaron expertos en el tema para la evaluación de los capítulos de la obra y se procedió con el sistema de dictaminación a doble ciego. Cabe señalar que previo al envío a los dictaminadores, todo trabajo fue sometido a una prueba de detección de plagio. Una vez concluido el arbitraje de forma ética y responsable y por acuerdo del Comité Editorial y Científico de la Red Iberoamericana de Academias de Investigación A.C. (REDIBAI), se dictamina que la obra **“COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO”** cumple con la relevancia y originalidad temática, la contribución teórica y aportación científica, rigurosidad y calidad metodológica, actualidad de las fuentes que emplea, redacción, ortografía y calidad expositiva.

Dr. Daniel Armando Olivera Gómez

Director Editorial

Sello Editorial: Red Iberoamericana de Academias de Investigación, A.C.

(978-607-5893)

Dublín 34, Residencial Monte Magno

C.P. 91190. Xalapa, Veracruz, México.

Cel 2282386072

Xalapa, Veracruz. México a 29 de mayo de 2024

CERTIFICACIÓN EDITORIAL

RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C. (REDIBAI) con sello editorial **No. 978-607-5893** otorgado por la Agencia Mexicana de ISBN, hace constar que el libro **“COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO”** registrado con el **ISBN 978-607-5893-15-0** fue publicado por nuestro sello editorial con fecha de aparición del 29 de mayo de 2024 cumpliendo con todos los requisitos de calidad científica y normalización que exige nuestra política editorial.

Fue evaluado por pares académicos externos y aprobado por nuestro Comité Editorial y Científico.

Todos los soportes concernientes a los procesos editoriales y de evaluación se encuentran bajo el poder Editorial de **RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C. (REDIBAI)**, los cuales están a disposición de la comunidad académica interna y externa en el momento que se requieran.

La normativa editorial y repositorio se encuentran disponibles en la página **<http://www.redibai-myd.org>**

Doy fe.

Dr. Daniel Armando Olivera Gómez

Director Editorial

Sello Editorial: Red Iberoamericana de Academias de Investigación, A.C.
(978-607-5893)

Dublín 34, Residencial Monte Magno

C.P. 91190. Xalapa, Veracruz, México.

Cel 2282386072

COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO

AUTORES:

DANIELA FUENTE MORENO

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: dfuente@uv.mx

CÉSAR AUGUSTO SEVERINO PARRA

Tecnológico Nacional de México/ Instituto Tecnológico de Boca del Río.
Correo electrónico: cesarseverino@g.bdelrio.tecnm.mx
Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: cseverino@uv.mx

ERIK FELIPE LÓPEZ CÁMARA

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: eriklopez02@uv.mx

JOSÉ ANTONIO CASTRO ZAPATA

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: jcastro@uv.mx

ADRIANA MARGARITA GONZÁLEZ MÁRQUEZ

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: adrigonzalez@uv.mx

BLANCA ESTELA GRAJALES BRISCÓN

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: bgrajales@uv.mx

JACINTA ALVARADO THEUREL

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: jaalvarado@uv.mx

GILBERTO CORTES ACOSTA

Universidad Veracruzana/ Facultad de Administración
Correo electrónico: gilcortes@uv.mx

COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I Establecimientos de alimentos y bebidas.....	2
CAPITULO II Organización y puestos comunes en los establecimientos de alimentos y bebidas.....	14
CAPITULO III Tipos de servicio en alimentos y bebidas.....	24
CAPITULO IV Mobiliario y Equipo.....	36
CAPITULO V La preparación del servicio (mise en place) y su secuencia.....	58
CAPITULO VI Introducción a la gastronomía.....	77
CAPITULO VII Introducción a la vinicultura.....	98

COMO OPERAR UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y NO MORIR EN EL INTENTO

INTRODUCCIÓN

Seguramente todos hemos ido a un restaurante al que hayamos podido disfrutar su rica gastronomía, hemos degustado sus muy variables platillos con un sabor exquisito, hemos sido bien recibidos y atendidos por todo el personal del lugar, nos hemos maravillado de las excelentes instalaciones del mismo, y si a eso le sumamos muy buenos precios, al parecer, habremos encontrado el mejor restaurante del país, sin embargo, cuando hemos regresado a comer a ese restaurante, nos damos cuenta que algunas cosas ya cambiaron, ya sea la comida, la atención, (posiblemente cambio el personal, las instalaciones o todo eso, esto nos hace decepcionarnos del lugar, increíblemente el mismo lugar que alguna vez disfrutamos, después de cierto tiempo ya no parece ser el mismo.

Todo esto sucede por falta de un trabajo en el que estandaricemos los procesos para ofertar la misma calidad en todo que alguna vez maravillo a sus consumidores, la calidad que alguna vez tuvimos, la perdimos al no contar con procedimientos estandarizados que nos ayuden a que sin importar quienes son los que laboran hoy, los consumidores mañana encontraran la misma calidad recibida en el pasado.

La finalidad de este libro es que te sirva como una guía para lograr la eficiencia operacional con tu establecimiento de Alimentos y Bebidas, que aprendas el paso a paso de su operación, para que con esto obtengas los resultados deseados de tu negocio.



CAPITULO I

Establecimientos de alimentos **y bebidas.**



1.1 Antecedentes de los restaurantes.

En la antigua Roma existieron los thermopoliums algo así como un snack-bar así como las tabernas para público en General, donde servían un menú básico convino para los huéspedes. En este país se adoraba a varios dioses, entre los que se encontraban Gasteria (que significa gastronomía) Oinos, Dios del vino. A los hongos los llamaban “carne de los dioses”. Era toda una ceremonia cuando se tenía algún invitado a comer, pues se desnudaban y comían con una bata blanca, supuestamente para que les cupiera más. Al regreso victorioso de julio cesar desde oriente, por primera vez, se dio a comer a 260000 personas en varias jornadas en las cuales se sirvieron 22000 mesas.

Como vemos desde la antigüedad han existido un sin número de establecimientos que ofrecían alimentos y bebidas para los viajeros, pero si queremos hablar de los antecedentes del restaurante propiamente dicho, tenemos que mencionar el primer restaurante del mundo: el champú d' Oiseau un cuyo dueño era el francés MonsieeurBoulanger



En 1785, MonsieeurBoulanger Carpentier abrió el primer establecimiento restaurantero en la calle de Poulies en París, donde sólo se admitía a gente que fuese a comer. En tal institución servían en mesas de mármol, aves muy condimentadas, huevos y consomés. Boulanger hizo pintar en la puerta: “Venid ad me ommisquistomacholaboratis, ego restaurabo vos”, que significa Venid a mí los que sufrís del estómago, que yo os restauraré.

A partir de 1800 comenzó a ser popular el comer fuera de casa, por comodidad y porque estaba la moda establecida por el hotelero César Ritz. Tuvo éxito gracias a la observación de los detalles, halagos y gusto por satisfacer a sus



clientes; dejándolos su gran escuela de ofrecer y fomentar siempre una especialización del servicio.

La palabra restaurante llegó a estados unidos en 1774, traída por el francés refugiado de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt; sin embargo a pesar de haber formado un establecimiento de esta índole, el restaurante que generalmente se considera como el primero en estados unidos se estableció en la ciudad de nueva York en 1826 llamado Delmonico's, con un menú sencillo que ofrecía vinos, pasteles de chocolate y helados; su fundador John Delmonico.

En 1832, Lorenzo Delmonico funda banquetes Delmonico's; este brindaba el primer menú impreso en inglés y francés, el cual contenía 371 platillos para ordenar. En 1876 se instaló el primer servicio rápido con el nombre de Harvey Girls. Este concepto fue adaptado por lo que ahora conocemos como de establecimientos de comida rápida FastFood; actualmente su principal representante es la cadena restaurantera McDonald's



El primer antecedente que se tiene en México data del 1.º De diciembre de 1525 cuando el ayuntamiento de la ciudad de México autorizó a Pedro Hernández Paniagua para que abriera en su casa un mesón, el primero de la nueva España, “donde pueda acoger a los que a él vinieren y les venda pan y vino, y carne, y todas las dos cosas necesarias”.



1.2 Clasificación de establecimientos de:

1.2.1 Tipos de restaurantes.

Grill-room o parrilla

Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados y mariscos a la plancha y a la parrilla. El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, y la decoración muchas veces de orientada al estilo Oeste Americano.

Restaurante Buffet:

A mediados de la década de los 70"s apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar agrades grupos de turistas en los hoteles con servicios de "Todo Incluido". Estos comedores, en los hoteles de playa son de gran dimensión y para colocar las bandejas con los diferentes tipos de alimentos constan de varios dis-plays especiales con calentadores y refrigeradores integrados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada.

Restaurantes de especialidades (temáticos)

Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de Mariscos, los Vegetarianos, los SteakHouses o Asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada.

- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Española



- Cocina China
- Cocina Medio Oriente
- Cocina Caribeña
- Cocina Tailandesa
- Cocina Mexicana
- Etc.

Restaurante de comida rápida (fastfood)

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo. Algunas de las cadenas de restaurantes más conocidas son: McDonald's, Burger King, Wendy's, KFC, Pizza Hut, Domino's pizza, Taco Bell o Telepizza.

Restaurantes de alta cocina o gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.

Comida para llevar o takeaway

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los takeaway podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual



que los fastfood, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos, etc.

1.2.2 Tipos de bares, cantinas y similares.

Bares: Son aquellos establecimientos que mediante precio sirven al público toda clase de bebidas por el sistema de copas o tragos y cierto tipo de comidas por raciones o bocaditos para ser consumidas en sus propios locales. Actualmente recibe también el nombre de "barra".

La variedad de bebidas es muy extensa, que son despachados con rapidez, por el barman. Generalmente propician un ambiente de intimidad; amueblados con cómodos sillones, mesitas que no resultan estorbosas e iluminados con luz tenue.

Pueden dividirse en:

- **Ladies - bar.-** Para hacer hincapié en que las damas pueden entrar con toda confianza.
- **Piano - bar.-** Donde parte del piano se acondiciona para actuar como mostrador.
- **Lobby - bar.-** Espacio donde el huésped puede disfrutar su estancia en un ambiente agradable en el hall del hotel.
- **Terraza - bar.-** Similar el lobby - bar, ubicado en la terraza.
- **Piscina - bar.-** Variante del lobby - bar.
- **Salón de té.-** La decoración es sumamente delicada, ya que por lo general estos lugares son atendidos por mujeres, donde se ofrece té, café y pastelillos. Sin ser exclusivo para damas, la mayoría de los asistentes son del sexo femenino.



- **Night Club o Boite de Nuit.** - Es un bar que cuenta con música en vivo y pista para bailar siendo el lugar pequeño y acogedor. Algunos centros presentan variedad.
- **Dancingsaloon.-** Es un bar sumamente grande que ofrece música continua en vivo donde se cobra por derecho de admisión. Funciona solo tres o cuatro noches a la semana.
- **Discotheque.-** Lugar que ha desplazado considerablemente el DancingSaloon, pero su música es grabada. Muy apreciado entre la gente joven, ya que asisten básicamente a bailar y conocer nuevos amigos.
- **Pulquería.-** Establecimiento de extracción totalmente mexicana, donde se sirven los "curados" de frutas, o sea pulque mezclado con frutas de la temporada. No ha tenido mucha aceptación entre ciertas clases sociales.
- **Pub.-** Establecimiento que deriva su nombre de "Publichouse" (casa pública), y donde no se requiere alguna membresía para asistir. Son muy británicos en su decoración y atmósfera, los locales están contruidos de madera, lo que los hace acogedores. Los clientes solicitan sus bebidas en el mostrador y pueden permanecer ahí de pie a llevarlas ellos mismos a sus mesas. Cuentan con juegos de dardos, que les permite jugarse las copas y pasar un rato agradable. En México hay algunos sitios donde se ofrecen alimentos también y sirven cerveza de barril en las famosas "Yardas".
- **Teatro - bar.-** Es un teatro en el cual hay mesas dispuestas de madera escalonada, con la finalidad de tener buena visibilidad con respecto al escenario. Ahí se sirven toda clase de bebidas, mientras se disfruta de una obra musical o de teatro ligera.
- **Peña.-** Lugar donde se presentan grupos musicales con instrumentos de cuerda y percusión, ejecutando música folklórica. La bebida que más se consume es el vino, pero se sirve otras más. Peña quiere decir "grupo de amigos" y es de origen chileno.



- **Tasca.**-Taberna española donde pueden paladearse aperitivos acompañados con las deliciosas "tapas" (botana española); generalmente se toma vino tipo jerez en las tradicionales copas llamadas "chatos".
- **Carnotzet.**-Establecimiento ubicado en el interior de una cava, donde los clientes disfrutan de gustando vinos y saboreando platillos a base de queso, carnes frías y panes de diferentes cereales. La decoración la constituyen las mismas botellas y los barriles. En Suiza, España, Francia y Hungría, países netamente productores de vino, es muy común.

1.3 Clasificación del servicio de restaurantes.

Restaurantes de autoservicio: Establecimientos que se localizan en centros comerciales, aeropuertos, ferias, etc., Donde el cliente encuentre una variedad de platillos que combina a su gusto. Los precios son bajos por el poco personal y además no se deja propina.

Restaurantes de menú y a la carta: Los restaurantes a la carta tienen mayor variedad platillos individuales, de modo que los clientes pueden elegir de acuerdo con sus apetitos y presupuesto.

Los de menú ofrecen determinados platillos a precio moderado.

Ambos pueden dividirse, a su vez, en:

- **De lujo:** Como comida internacional, servicio francés y carta de vinos.
- **De primera y tipo medio:** Ofrecen comida internacional o nacional especializada, sin servicio francés ni carta de vinos, pero con servicio americano.
- **De tipo económico:** Ofrecen comida de preparación sencilla con servicios mínimos, también al estilo americano.



1.4 Categorías de restaurantes.

Restaurante de lujo (5 tenedores)

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio; Éste se efectuará personalizado y con innumerables detalles que halagarán al comensal. Este tipo de establecimiento o deberá contar con una entrada independiente para clientes y otra exclusiva para el personal; diferentes servicios que brindan comodidad al comensal como responsable o valet parking, sala de espera o área de bar donde la persona puede esperar su mesa del comedor, un comedor con decoración, ambiente y equipo confortable para brindar un servicio adecuado, teléfono celular disponible para el uso del cliente, aire acondicionado y calefacción en sus respectivos casos, sanitarios o amplios e independientes, cocina funcional, losada, en la que, cristalería y blancos de acuerdo con la decoración y concepto del restaurante. El servicio se efectuará directamente en las mesas con platillos que saldrán de la cocina, cubre fuentes o bien, que se preparan a la vista del comensal, según sea el caso.

La cocina deberá tener almacén, cámaras frigoríficas y todo el equipo, así como la maquinaria necesaria para su funcionamiento. Todo el personal, tanto de contacto como de apoyo, tendrá a su disposición armarios independientes y servicios sanitarios completos para el aseo personal de cada uno de ellos. La carta del restaurante será la principal herramienta de venta, por la variedad de platillos divididos en sus tiempos correspondientes entradas, sopas, pastas, ensaladas, especialidades o sugerencias, carnes, aves, postres, etc., para el servicio que este tipo de establecimiento debe ofrecer.

Deberá mostrar una carta de bebidas alcohólicas, tanto de vinos y cervezas, como de aguardientes. Destacan este tipo de establecimiento el personal perfectamente presentado y uniformado, el cual deberá estar acorde con el lugar



de lujo, con amplia capacitación y conocimiento de los productos que se venden en el mismo.

Restaurante de primera clase (4 tenedores)

Este tipo de restaurante, conocido como full service, los tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento. La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú; estaba presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas. Su personal, tanto de apoyo como de contacto, deberá contar con la capacitación y conocimiento adecuado de los productos que prepara y vende. Aquellos platillos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubre fuentes y otros podrán ser preparados a la vista del comensal.

Restaurante de segunda clase (3 tenedores)

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales, que en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. Su capacidad será más restringida en espacio y su carta contará con no más de seis tiempos a ofrecer, como ejemplos se describe:

1. Entremeses.
2. Sopas y cremas.
3. Verduras, huevos o pasta.
4. Especialidades de pescado.
5. Especialidades de carnes.
6. Postres, dulces o helados y fruta.

El personal de contacto como de apoyo deberá estar presentable y uniformado.

**Restaurante de tercera clase (2 tenedores)**

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. Deberá tener servicios sanitarios independientes para dama y caballero. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un informe sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio.

Prestarán debe parte clase (1 tenedor)

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos:

1. Sopas.
2. Guisados-especialidades.
3. Postres de la casa o frutas.

Todos los restaurantes tienen la obligación de cuidar la calidad, presentación, sansón y limpieza de sus platillos, conservar el estilo, decoración y ambiente de su propio concepto de establecimiento. Cada restaurante debe preocuparse por conservar adecuadamente sus recetas y métodos de preparación, la presentación de cada platillo, el trato amable y cortés para cada uno de sus comensales. Es muy importante cuidar la limpieza general de todo el establecimiento, el adecuado funcionamiento de los servicios sanitarios, la



correcta presentación del personal de contacto como de apoyo, y contar con los permisos y acreditaciones legales para ofrecer el servicio de alimentos.

<http://tallerdeturismopractico2.blogspot.mx/p/antecedentes-historicos-del-restaurante.html>

<http://www.emagister.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-restaurantes>

<http://www.emagister.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-restaurantes>

tallerdeturismopractico2.blogspot.mx/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html

<http://tallerdeturismopractico2.blogspot.mx/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>



CAPITULO II

Organización y puestos comunes **en los establecimientos de** **alimentos y bebidas.**



2.1 Director o Maitre de hotel.

Es el directamente encargado del funcionamiento general del restaurante, sobre su responsabilidad recae la Funcionalidad, la Capacitación, la Dirección y la organización del servicio directo del restaurante.

Cualidades personales:

- Debe usar smoking con corbata negra o el uniforme asignado.
- Aspecto agradable y refinado.
- Poseer cultura general.
- Recibir a los clientes y darles la bienvenida.
- Conocer los idiomas francés, inglés y además español.
- Tener vasto conocimiento de la cocina clásica y de las especialidades nacionales así como acerca de vinos nacionales e importados.
- Organizar y dirigir el trabajo de los empleados del restaurante.
- Anotar las reservaciones.
- Mantener contacto continuo con los clientes, acudiendo a ellos en caso de quejas.
- Tomar órdenes cuando el local esté abarrotado.
- Efectuar las compras.
- Capacitar a sus empleados periódicamente.
- Estar al tanto de todo sin hacer notoria su presencia.
- Ser atento.
- Anticiparse a los deseos del cliente sin ser molesto.



2.2 Segundo maître de hotel o capitán de meseros.

Cualidades personales:

Deben ser las mismas del director o maitred'hotel.

Obligaciones:

- Sustituir al maitred'hotel cuando esté ausente.
- Tomar órdenes.
- Acompañar a los clientes a sus esas o al bar.
- Preparar los platillos flameados.
- Supervisar y dirigir a los meseros.
- Elaborar los menús del día (anotarlos).

2.3 Sommelier (Jefe de vinos).

Cualidades personales:

- Amplio conocimiento sobre vinos.
- Tener nociones de los idiomas francés e inglés.
- Tener conocimientos vastos sobre bebidas.
- Poseer cultura general.
- Excelente presentación.
- Saber acerca del maridaje.

Obligaciones:

- Presentar la carta de vinos a los clientes y, de acuerdo a lo ordenado, sugerirles el vino adecuado.
- Servir el vino con base en las reglas de servicio adecuadas.



2.4 Trancheur (Jefe de cortes).

Cualidades personales:

- Buena presentación.
- Nociones del inglés y del francés.
- Saber cortar las piezas enteras de carnes y pescados.
- Ser hábil con los cuchillos para cortar frutas, legumbres, etc.

Obligaciones:

- Cortar ante el cliente carnes de res, ternera, cordero, aves, pescados, piezas de cacería, cerdo, lechones, así como frutas y ciertas legumbres.
- En caso de estar abarrotado el lugar, y si el tiempo se lo permite, ayudar a tomar órdenes.
- Ayudar al capitán de meseros a preparar platillos flameados.
- Elaborar ensaladas y elaborar platillos fríos.

2.5 Barman (Jefe de cantineros).

Cualidades personales:

- Conocimientos sobre bebidas y elaboración de las mismas.
- Experiencia en la preparación de cocteles.
- Ser pulcro y tener buena salud.
- Ser respetuoso y acomedido.
- Ser amable y cordial.
- Mantener fácilmente una sonrisa sincera.
- Proceder con tacto y diplomacia.
- Ser paciente y no irritarse con facilidad.
- Ser sobrio.
- Tener movimientos elegantes, manteniendo una buena postura.



- Conocer bien el idioma inglés.
- Tener facilidad de palabra y usar el vocabulario adecuado.
- Estar al tanto sobre las novedades del momento (cine, televisión, deportes, etc.).

Obligaciones:

- Responsable del buen funcionamiento de la barra.
- Proveerse de los ingredientes necesarios en el almacén y la cava.
- Sugerir bebidas a los clientes de acuerdo con la ocasión.
- Preparar las bebidas.
- Atender los pedidos de los clientes de la barra.

2.6 Jefe de rango.

Obligaciones:

El jefe de rango es el empleado que tiene contacto más directo con el cliente, representando así a la empresa. Para que el servicio pueda desarrollarse adecuadamente se clasifican las mesas por rangos, siendo el mesero responsable de su estación de servicio.

Con base en lo anterior, sus funciones principales son las siguientes:

- Montar las mesas.
- Llevar los alimentos y bebidas a las mesas.
- Estar al tanto de la secuencia del consumo.
- Entregar el cheque.



2.7 Subjefe de Rango.

Desempeña la misma función que un jefe de rango en su ausencia.

Sus funciones principales son las siguientes:

- Montar las mesas.
- Llevar los alimentos y bebidas a las mesas.
- Estar al tanto de la secuencia del consumo.
- Entregar el cheque.

2.8 Garrotero o aprendiz

Es el ayudante del mesero.

Funciones principales: poner el servicio completo en la mesa, servir la comida, levantar los muertos (sobras), limpiar la mesa y soporte en el servicio al cliente.

2.9 Charolero.

Se encarga de recoger los platos sucios de las mesas del restaurante, para llevarlos a lavar.

2.10 Hostess.

Funciones principales: Encargarse de las reservaciones de mesas en el restaurant de manera que no se presente algún problema a la hora de ocupar los lugares.

Se encarga también de verificar los espacios disponibles en platillos y recibir amablemente a toda la clientela que este en el restaurante hasta pasarla a sus mesas respectivas. En algunos casos no muy comunes auxilia y ordena al servicio de meseros.



2.11 Mesero.

Persona encomendada a atender a los comensales del restaurante. Pide la orden, trae los platillos y proporciona atención al cliente.

- Debe conocer el uso del material y equipo de bar.
- Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa.
- Es responsable del montaje de las mesas.
- Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio.
- Ayuda al acomodo de los clientes en las mesas.
- Conoce el manejo correcto de la cristalería.
- Conoce los ingredientes y la preparación de bebidas y botanas.
- Sugiere al cliente aperitivos, cócteles, y demás bebidas.
- Conoce y aplica el sistema para escribir órdenes.
- Presenta al cliente la lista de vinos y lo asiste en la elección.
- Toma órdenes de vinos, bebidas, etc.
- Conoce las temperaturas usuales para servir el vino.
- Conoce las formas de abrir y servir los vinos.
- Sirve las bebidas a la mesa.
- Reemplaza ceniceros.
- Recoge vasos y copas sucias.
- Debe portar encendedor para auxiliar al cliente.
- Solicita las cuentas al cajero, y las presenta al cliente.
- Paga al cajero la cuenta y despide al cliente.

2.12 Jefe de cocina.

Cualidades personales:

- Constitución sana y robusta.
- Sobriedad.



- Poseer experiencia en todas las ramas de la cocina.
- Conocer los ingredientes y su conservación.
- Ser persona seria, enérgica, con autoridad y control de sí misma.
- Muy buen organizador y conocedor del arte culinario.
- Dotado de fino paladar y buen gusto.
- Ordenado y equilibrado.
- Conocedor de cocinas extranjeras, platillos y recetas, así como su correcta escritura.

Obligaciones:

- Organiza y dirige el trabajo en la cocina.
- Solicita con anticipación los ingredientes al almacén.

2.13 Jefe de steward.

Cualidades personales:

- Ordenado y meticuloso.
- Honrado.
- Don de mando.
- Estricto en cuanto a la observancia de la limpieza.
- Conocer el uso adecuado del equipo.
- Conocer el funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria de cocina y cafetería.
- Saber la elaboración de diferentes tipos de cafés.
- Conocer los medios de conservación de los alimentos perecederos.

Obligaciones:

- Mantener al corriente los inventarios de loza, cristalería, floreros, plaqué, etc.



- Solicitar con anticipación al departamento de compras el equipo necesario.
- Supervisar y organizar su departamento.
- Suministrar alimentos perecederos de uso diario (pan, tortillas, leche, etc.).

2.14 Gerente de banquetes.

Encargado de las bodas, bailes, fiestas de cócteles y otros eventos sociales.

Sus deberes son los mismos que los de cualquier otro vendedor: Escribir cartas, hacer llamadas telefónicas, llevar a cabo visitas personales y seguir los indicios obtenidos a partir de diversas fuentes.

- Los representantes de ventas disponen tanto de productos tangibles como intangibles.
- El trabajo de los vendedores hoteleros se ocupa de instrumentos tales como los menús establecidos, las listas de precios de diversos artículos y los planos de pisos con muestras de arreglos.
- El contrato lo firmará por duplicado el cliente, quien recibirá una copia, enviándose el original a los archivos del hotel.
- Verifica el menú, para saber qué vinos se servirán con la comida; las flores, los licores, etc., que se utilizarán, averiguando si habrá discursos después de la comida, una película o algo especial que pueda modificar los arreglos de servicio.
- Supervisa la disposición del salón, debe asegurarse de que el mayordomo de banquetes tenga el tipo apropiado y las cantidades de equipos de cristal, porcelana y plata, disponible para la fiesta.
- Determina si se ha reservado ropa blanca en la lavandería y que cada camarero desempeñe adecuadamente su trabajo.

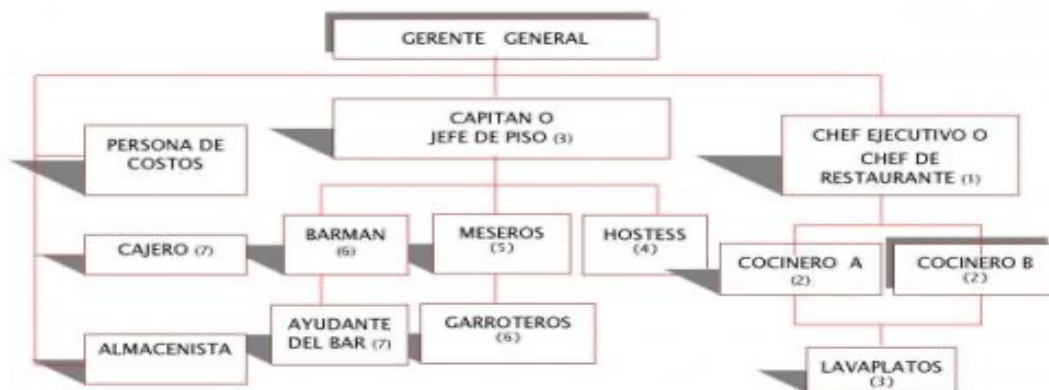


- Coordina con el anfitrión todos los cambios posteriores, verifica la llegada de las flores y toma nota de todos los pequeños detalles imprevistos.
- Informa al jefe de cocina, cuando se iniciará el servicio y la cantidad exacta de personas que es preciso servir.

2.15 Contralor de alimentos y bebidas.

Verificar los precios de compra y venta, registrar las ventas diarias, registrar las compras directas.

2.16 Ubicación de los puestos base en el organigrama.



Disco:

- **Puestos A y B.**
- **Vinos.**



CAPITULO III

Tipos de servicio en alimentos **y bebidas.**



3.1 Servicio Francés.

En Francia surge el servicio francés, en el siglo XVII, cuando los platines son llevados directamente a la mesa y el comensal se sirve. Este servicio es conocido también como servicio de Gueridón, es muy popular en todo el mundo. Los franceses no sólo han desarrollado un arte en la elaboración de la comida sino también en el servicio de esta. Para poder ofrecer este servicio se requiere de gran habilidad, entrenamiento y estudios por parte del mesero. Se caracteriza porque una persona, la más calificada del personal del comedor, termina de preparar los platillos a la vista del comensal. Estos alimentos se empiezan a preparar en la cocina, y se llevan al comedor en un carrito con ruedas llamado Gueridón, sobre el cual se colocan los calentones para producir calor suficiente y permitir se terminen de cocinar los platillos.

El servicio se desarrolla de la siguiente manera.

Una vez que el comensal terminó su aperitivo, el garrotero o en dado caso el mesero va a la cocina y trae el platón al comedor. La sopa por lo general nunca se la sirve el cliente, la sirve el mesero o la trae servida. Para los otros platillos el mesero presenta el platón sin charola por el lado izquierdo del comensal, para que este se sirva lo que guste. Lo sostiene con la palma de la mano izquierda, manteniendo la mano derecha en la espalda; en caso de que el platón estuviera caliente, se colocará una servilleta debajo de éste, y si pesa mucho el mesero podrá recargar ligeramente el dorso de la mano en la mesa. El mesero ofrecerá los cubiertos del servicio en una charola a la primera persona que se sirva, las siguientes lo toman del mismo platón. El servicio de las demás personas se hará por rotación, se empezará por la persona más importante y se girará contrariamente a las manecillas del reloj. Una vez que el comensal indicó que ha terminado, se retiran los platones sucios por la derecha del comensal con la mano derecha. Se colocan los platos limpios por la izquierda y con la mano y con la mano izquierda.



Antes de servir el postre deben limpiarlas migajas de pan y se retira de la mesa todo lo que ya no se va a utilizar.

El postre generalmente se ofrece ya servido en platos individuales. Debe ir acompañado de sus cubiertos si estos no han sido colocados desde un principio en la mesa. Después del postre se sirve el café.

3.2 Servicio ruso.

Este servicio surge cuando los zares de Rusia, piden a los grandes maestros de la cocina francesa que enseñen a los cortesanos a servir. Es muy extendido, es un sistema muy elegante y rápido. Para este servicio el arreglo de la mesa debe ser tan meticuloso. La comida se prepara íntegramente en la cocina y allí se pre corta y dispone en fuentes grandes y muy arregladas.

El servicio se lleva a cabo de la siguiente manera, difiriendo del francés sólo en algunos puntos, como son:

▷ Cuando el garrotero va a la cocina por el platón, trae también los platos calientes. Coloca el plato caliente frente al cliente, por el lado derecho y usando la mano derecha. El garrotero repartirá los platos en la misma dirección de las manecillas del reloj.

▷ El mesero toma el platón con su mano izquierda, siendo conveniente que lo muestre a los comensales para que vean la decoración del platillo y se les estimule el apetito. El mesero sirve directamente del platón al plato del comensal, por la izquierda y con su mano derecha.

▷ Para servir a todos los comensales, el mesero irá alrededor de la mesa contrariamente a las manecillas del reloj.



► En todos los servicios se deberá tener la atención de servir vino o agua al comensal cada vez que su copa este vacía. Nunca se deben colocar más de 3 copas sobre la mesa.

El tipo de montaje francés y ruso son exactamente los mismos. La diferencia básica entre el montaje tradicional y este montaje, es que el tenedor y cucharilla de postre ya se encuentran sobre la mesa desde un principio y que la palita de la mantequilla se coloca sobre el plato del pan.

El servicio ruso es excelente para banquetes o servicios donde el menú sea el mismo para todos los comensales. Este servicio tiene que realizarse de manera rápida ya que los alimentos que están en la bandeja se enfrían en poco tiempo y se corren los riesgos tanto de que ya no estén calientes al momento de ser servidos como de que ocurra cierto desarrollo microbiológico en este período de tiempo.

3.3 Servicio ingles.

Tipo de servicio en el que los manjares se sirven de cocina en fuentes con todos los elementos bien colocados; el camarero, que previamente habrá colocado el plato vacío por la derecha del cliente, llevará la fuente en el brazo izquierdo sirviendo de la fuente al plato por la izquierda del comensal. El camarero para realizar éste servicio se ayuda de una cuchara y un tenedor trincherero en forma de pinzas. Es de extrema importancia que el camarero adopte una postura correcta para no molestar al cliente ni tampoco fatigarse innecesariamente. Para ello puede colocar la pierna izquierda más adelantada que la derecha, inclinándose lo necesario para realizar el servicio de forma correcta y no manchar al comensal.



3.4 Servicio americano.

Debido a la vida tan activa de los Estados Unidos de Norteamérica; se vio la necesidad de crear servicios más rápidos. Ya no era posible que los meseros sirvieran a cada comensal, sobretodo cuando eran comidas diferentes, por lo que surge el servicio tipo americano, en el que los platos vienen ya servidos desde la cocina, asegurándose de que los alimentos van a llegar bien presentados, sin necesidad de recalentarse y sin ser deteriorados por el mesero. Las entradas no son muchas. Casi no se usan las “botanas” o entremeses y muchas veces solo se sirve un platillo y café.

Los puntos que difieren de los servicios Ruso y Francés son:

▷ El mesero trae el plato de la cocina en una charola, lo coloca en la mesa por la izquierda del comensal y lo coloca con la mano izquierda.

▷ El mesero va a la cocina por el plato principal y retira el plato anterior por la derecha del comensal; coloca el plato enfrente del cliente, por su izquierda. Si la ensalada no está servida para este momento, la traerá inmediatamente. Si es necesario servir más mantequilla o pan, el mesero lo hará por la izquierda del comensal y llenará el vaso o copas de agua por la derecha.

▷ El café se servirá por la derecha y con la mano derecha.

▷ Antes de traer el postre, el mesero retira todos los platos usados, cubiertos, etc. Limpia las migajas de la mesa, por la derecha y con la mano derecha, en seguida trae el postre servido y lo coloca por la izquierda del cliente.

Este es el servicio más rápido de todos y es el que requiere de personal con más conocimientos en cuanto a preparación de alimentos y menos entrenamiento. Los que se encargan de estos son los cocineros únicamente.

Un mesero se puede encargar de una estación por sí mismo. Una estación es



un área de aproximadamente 4 mesas de distintas capacidades, que no excedan a 14 comensales en total. La estación puede llegar a ser de 18 comensales, siempre y cuando el mesero que atienda a la misma se de abasto sin presiones ya que esto no puede llegar a afectar directamente la calidad del servicio.

Como este es un servicio que requiere rapidez, las estaciones deben estar colocadas estratégicamente para ahorrarle tiempo el mesero al ir por cosas que necesite en el momento del servicio.

3.5 Servicio estilo familiar.

Se sirve en abundantes cantidades, la comida se coloca en el centro de la mesa y los mismos clientes se sirven de ésta. El camarero del restaurante, sólo sirve los postres, las bebidas y luego se encarga de limpiar la mesa.

3.6 Servicio Kosher.

Cashrut o kosher es la parte de los preceptos de la religión judaica que trata con lo que los practicantes pueden y no pueden ingerir. El estado de cashrut de un alimento determinado viene en base a un conjunto de reglas interpretadas por los estudiosos de la religión y del texto sagrado del judaísmo: la Torah. Tales reglas determinan con precisión qué alimentos se consideran como puros, es decir, que están en cumplimiento con los preceptos de la religión.

3.7 Buffets.

El servicio estilo buffet se refiere a la presentación de comida en grandes cantidades en una línea de servicio. Los clientes son servidos por el personal o se sirven ellos mismos. Las bebidas se sirven en la mesa.



3.8 Barras.

El Servicio de barra consiste en un tipo de servicio general dado en los bares y cafeterías. Por regla general el camarero se encuentra tras una especie de muro con escaparates (se denomina "barra") y atiende las peticiones del cliente tras ella. Las consumiciones en este tipo de servicio se hacen de pie en una especie de aparador existente en la "barra" del bar. Las consumiciones se pagan por adelantado o tras la consumición según la costumbre del lugar.

La principal característica es que ni el cliente, ni el camarero se sientan permaneciendo todo el momento ambos de pie, cara a cara. El camarero atiende a los clientes por orden y él mismo elabora ciertas operaciones como servir las bebidas, poner una tapa o ración, cobrar, etc. Puede estar asistido por una cocina u otro camarero en el que caso de que exista. Una de las principales características del servicio de barra es la de poder atender a muchos clientes al mismo tiempo.

Por regla general si existe un servicio de barra no hay servicio de mesa, pero existen mezclas de servicios en los que un cliente puede ser servido en una barra para llevar luego el mismo su consumición a una mesa.

3.9 Banquetes.

Los servicios de Banquetes se pueden definir como aquellos que ofrecen alimentos, bebidas y complementos en el mismo lugar y momento donde se confeccionan, para un número prefijado de comensales, mediante acuerdo expreso sobre el menú y precio global.

Si el banquete es servido en distinto lugar donde se confecciona se denominara banqueting.



Es necesario partir de un análisis actual de la oferta a la hora de determinar qué es lo que se ofrece en los servicios de banquetes. Siguiendo este criterio, en la oferta global del servicio de banquetes se incluyen:

- Salones, espacios amplios, terrazas, etc.
- Servicios de comida y bebida.
- Elementos materiales complementarios: decoraciones, medios audiovisuales, etc.
- Servicios complementarios: orquestas, cantantes, adornos florales, etc.

Los tipos de servicios que se pueden presentar mediante el banquete y el banqueting son los siguientes:

- Bodas, aniversarios, comuniones, etc.
- Homenajes.
- Seminarios, cursos, presentaciones.
- Congresos, convenciones, reuniones.
- Ruedas de prensa.
- Asambleas, concentraciones.
- Entregas de premios.
- Ferias, exposiciones.
- Acontecimientos benéficos.
- Bailes de gala graduaciones.
- Celebraciones de embajadas, etc.

3.9.1 Equipo necesario.

- Sillas Limpias y en buenas condiciones.
- Mesas limpias y en buenas condiciones.
- Manteleros limpios, planchados y sin huecos.
- Servilletas limpias, planchadas y sin huecos.



- Cubertería limpia y brillada.
- Lozas limpias y brilladas que no estén rotas.
- Saleros y pimenteros limpios y llenos.
- Ceniceros limpios.
- Cristalería Limpia y brillada
- Decoración adecuada.
- Carros transportadores de comida caliente y fría
- Jarras para servir agua
- Jarras para servir leche y café
- Bandejas de servir comidas
- Bandejas de servir bebidas
- Cubos para enfriar vino o champagne
- Equipos auxiliares (Proyector, pantalla, Pizarrón, rota folio, pódium, pedestales, y micrófonos, equipos de transmisión simultanea).
- Utensilios de servir (hieleras y pinzas)
- Suministro de papelería (Servilletas, removedores, fósforos y otros).

3.9.2 Montajes.

Auditorio: se realiza con sillas que deberán colocarse una al lado de la otra en hileras ya sea recta o circular. En este tipo de montaje puede que haya un orador con lo cuál deberá colocarse frente a la primer fila un atril o en caso que sean varios oradores se colocará una mesa de tamaño acorde a la cantidad de oradores y sillas.

Si utilizamos mesa esta deberá estar vestida con mantel y pollera y deberán colocarse copas de agua y agua para cada orador.

Escuela: se realiza con varias mesas, tipo pupitre o bien con mesas para 2/3 personas, se montan hileras de mesas con sillas y se mantiene la línea del auditorio pero con mesas para los participantes. También puede que haya



oradores con lo cual se dispondrá del atril o la mesa para varios oradores según la petición de nuestro cliente.

Directorio: se utiliza para reuniones de trabajo pequeñas, consiste en una mesa ya sea circular o rectangular acompañada de sillas.

Tipos de modelos de mesa:

I: montaje en i. Capacidad de 30 a 35 personas

U: montaje en u. Capacidad de 40 a 50 personas

T: montaje en t. Capacidad 40 a 50 personas.

E: montaje en e. Capacidad de 70 a 80 personas.

Imperial: Capacidad de 30 a 50 personas.

Cuadrada: Capacidad de 40 a 50 personas

Peine: Banquetes grandes. La cantidad de brazos dependerá de la cantidad de comensales.

Espiga: Banquetes grandes .Se compone de una presidencia frente a la cual se montan tableros en sentido oblicuo.

Americano: Banquetes grandes .Se realiza montando una mesa presidencia y mesas redondas de 8 a 12 pax distribuidas en el salón.

3.10 Servicio de a y b en la habitación (roomservice).

El departamento de A&B forma parte de la operaciones de todo hotel, es el encargado de manejar todo lo que se refiere a restaurantes, bar, lounge, bistrós, banquetes, eventos especiales y servicio a la habitación. Representa una de las fuentes de más ingresos después de “alojamiento o habitaciones”.

Áreas operativas del Departamento de Alimentos & Bebidas:

- Compras de Alimentos & Bebidas
- Producción



- Servicio de Alimentos
- Servicios de Bebidas
- Banquetes
- RoomService (servicio en las habitaciones).

Relación del departamento de alimentos y bebidas con los demás departamentos de un hotel.

El departamento de alimentos y bebidas se relaciona con:

- Recursos humanos.
- Ventas.
- Seguridad.
- Finanzas.
- Ingeniería.
- Entretenimiento.
- Reservaciones.
- Compras.
- Habitaciones.
- Contabilidad.
- Mercadeo.
- Gerencia.



3.11 Servicio de a y b en líneas aéreas.

La buena imagen de una línea aérea descansa en mucho en la bondad de los alimentos que ofrece. Sin embargo, servir platillos sanos y apetitosos en cualquier avión constituye toda una proeza y un arte, pues se han de encarar y resolver numerosas dificultades para conseguir tal propósito.

Antes de presentar al pasajero las viandas, hará falta experiencia y una estricta organización para que, a pesar de ser elaboradas horas antes de su consumo y más tarde recalentadas a bordo, conserven sus cualidades de sabor y frescura.

Una vez colocados en platos de diferentes tamaños, sobre charolas de medidas estándar donde no se desperdicia ni un solo centímetro, los manjares deben ser tentadores y exquisitos en el vehículo aéreo como lo son en el mejor de los restaurantes.

Las planchas, los hornos, los armarios de refrigeración, se hallan ubicados en sitios estratégicos del aparato donde se acomodan también las provisiones a servir durante el vuelo de ida, así como en el de vuelta, de no contar con el abastecimiento indispensable al momento de llegar al punto de retorno.

El material de comisariato demandado por las grandes aeronaves de rutas comerciales engloba los elementos que coadyuvan a la excelencia en el servicio que ha de otorgarse al usuario- comida, líquidos, cubiertos, platos, periódicos, revistas y otros, lo cual comprende en si mismo un grueso porcentaje de peso y volumen a acarrear.

<http://mesaybarayb.blogspot.mx/2008/06/tipos-de-servicio.html>

<http://colombiandrinks.blogspot.mx/>

<http://www.utntyh.com/2009/09/montaje-de-salones-y-montaje-de-mesa-formal/>

Libro: Elementos del turismo de Jorge Dahdá 2003



CAPITULO IV

Mobiliario y Equipo.



4.1 Mesas.

Conocer los distintos tipos de mesa y la colocación de éstas en un salón para banquete, es imprescindible a la hora de llevar a cabo nuestra celebración. Elegiremos aquella que mejor se adapte a nuestro evento, según el número de invitados, el espacio del salón, la filosofía de nuestro acto (buffet, cena de gala, almuerzo multitudinario, etc....) para que así todos nuestros invitados estén bien integrados en el acontecimiento que estamos celebrando.

4.1.1 Distribución de mesas.

Mesa imperial.

La mesa imperial es la mesa por excelencia para las celebraciones protocolarias, es de gran tamaño y amplias dimensiones. Sirve para albergar a todos nuestros invitados en una misma mesa.

Es frecuente ver en celebraciones como confunden la mesa imperial con la rectangular, pero se identifica claramente, ya que la mesa imperial es la que se cierra en redondo por los extremos.

Quien preside ésta mesa, se sentará en el centro del lado amplio de la mesa frente a la puerta del salón (presidencia francesa) y la segunda presidencia enfrente. Nunca se sentarán en los extremos de la mesa, ya que por su gran tamaño, sería imposible la comunicación entre quienes presiden la mesa.

Los invitados se sentarán por orden de importancia al lado de los anfitriones y en alternancia.

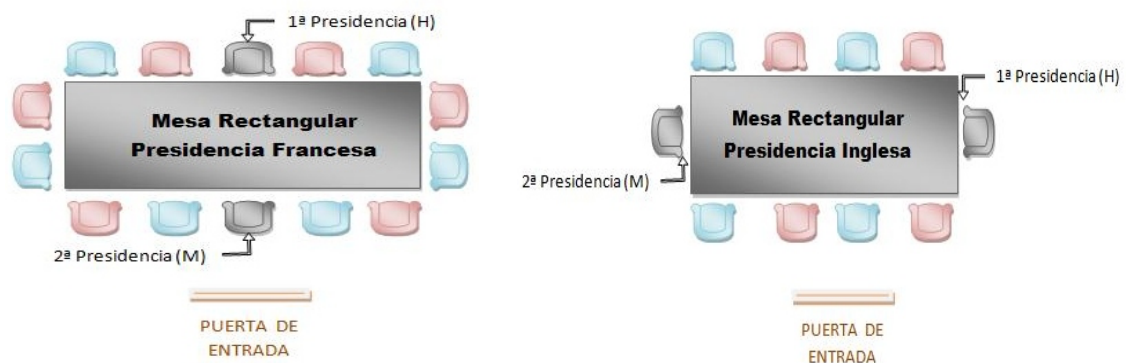




Mesa rectangular.

La mesa rectangular es muy parecida a la mesa imperial aunque de menor tamaño y completamente rectangular.

En éste tipo de mesa, cabe tanto la presidencia inglesa (sentados en los extremos de la mesa) como la francesa (sentados en el centro del lado largo de la mesa)



Mesa redonda.

La mesa redonda tiene forma de círculo perfecto y es recomendable hasta un máximo de 12 comensales, como mucho hasta 14.

Es el tipo de mesa más “democrática” ya que a simple vista todos los comensales tienen la misma importancia. Éste tipo de mesa favorece las relaciones sociales, dada la cercanía de todos los comensales entre sí.





Mesa ovalada.

Lo más correcto es que la presidencia en éste tipo de mesas sea francesa, aunque las nuevas tendencias marcan la utilización de la presidencia inglesa, ya que tratándose de un tamaño inferior, si que es posible la comunicación entre los ocupantes de las sillas de los extremos. Desde aquí recomendamos que se utilice una presidencia u otra dependiendo del número de comensales y el tamaño de la mesa.

La mesa ovalada como su propio nombre indica, tiene forma de óvalo, es muy parecida en aspecto a la mesa imperial, pero de menores dimensiones.



Mesa cuadrada.

La mesa cuadrada no es frecuente utilizarla en actos protocolarios. Excepcionalmente se utiliza cuando el número de comensales es o cuatro o doce puesto que con otro número de invitados la mesa quedarían descuadrados en función de las pautas indicadas en el capítulo la ordenación de invitados.



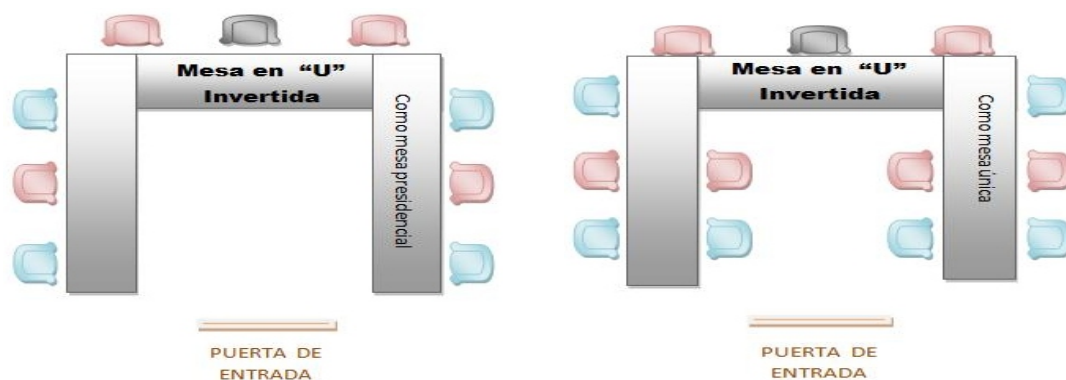


Mesa en “U”.

Ambos tipos de mesas son muy parecidos, la diferencia es que la de “U” invertida los brazos de la mesa forman ángulo recto con la parte central de la mesa, y en la de forma de herradura, los brazos se redondean. Es un tipo de mesa que integra muy bien a los comensales por lo que se utiliza a menudo para reuniones de trabajo.

La presidencia, siempre se colocará justo en medio de la parte central de la mesa, sin que se pueda sentar ningún otro comensal justo en frente de la presidencia, ni en los extremos cortos de la mesa. El brazo derecho tiene prioridad frente al izquierdo.

Lo más frecuente, es ver éste tipo de mesa utilizada como mesa presidencial de un banquete donde hay más mesas. En éste caso, los lados interiores de los brazos no se utilizarán, puesto que miembros de la presidencia estarían dando la espalda notoriamente a los invitados.





Mesa en peine.

No es frecuente la utilización de la mesa en forma de peine y en ocasiones se prefieren otras fórmulas.

Cabe destacar de éste tipo de mesa la integración de todos los comensales. Esta mesa consiste en una gran presidencia de la que salen varios brazos. Al igual que en la mesa en forma de herradura, no se sentarán invitados justo en frente de la presidencia, ni en los extremos cortos de los brazos.

La prioridad entre los brazos es en primer lugar el primer brazo de la derecha, más cercano a la presidencia, después el primer brazo por la izquierda, a continuación el segundo brazo por la derecha desde la presidencia, y así sucesivamente. Dentro de cada brazo se colocarán los invitados de más importancia a menos desde la parte más cercana a la presidencia. Nunca quedarán mujeres en los extremos de la mesa.



Mesa en "T".

Aunque no es común su uso, es la mesa indicada para comidas de trabajo entre dos partes, colocándose cada parte a un lado del brazo y en la parte central de la presidencia, se ubicarán representantes de las dos partes.



Al igual que en otros tipos de mesa ni se ocupará la parte de enfrente de la presidencia, ni el extremo corto del brazo.



4.2 Blancos y mantelería.

Es el conjunto de piezas confeccionadas con diferentes tipos de telas y de variados tamaños y colores, que se utilizan para prestar el servicio dentro del restaurante.

Los blancos y mantelería de un restaurante consta de:

- Muletones
- Manteles
- Cubremanteles
- Servilletas
- Lito (paños de servicio)
- Faldas y Blondas



1. **Muletones:** Es la primera pieza que debe cubrir

la mesa. Son piezas generalmente de material absorbente como pana, lana o fieltro. Su función es proteger la mesa y el mantel, al mismo tiempo amortigua los ruidos de los platos y cubiertos y evitar que el mantel se deslice. Generalmente se fija a la mesa con cordeles o tachuelas. El muletón no es visible a los ojos de los comensales, pero les permitirá tener más cómodas sus manos y antebrazos, creando suavidad. También hará más silencioso el cambio de la vajilla y



cubiertos. También tiene la función de cuidar la madera y su lustre, cuando se apoyan los platos calientes.

2. Manteles: Son piezas elaboradas en diferentes tipos de telas y de variados colores, de acuerdo a las características y decoración del restaurante. El tamaño de los manteles lo determinan las dimensiones de las mesas. Deben cubrir totalmente las mesas y colgar de forma equidistante por cada lado de la mesa 35 cm. Los hay cuadrados, redondos y rectangulares para mesas de buffet. Su planchado debe ser técnico pues las líneas del mismo son guía para el montaje simétrico y equidistante.
- 3.- Cubremanteles: Son piezas elaboradas del mismo tejido que los manteles. La finalidad del cubremantel es la de proteger el mantel. Su tamaño es acorde con la mesa que se ha de cubrir. Se ubica sobre el mantel en forma diagonal o esquinada.
- 4.- Blondas: Estas se utilizan como cubremantel para vestir la mesa, cubriendo sus patas inclusive.
- 5.- Individuales: Elemento en tela de 30 x 40 cm. que se coloca al frente de cada cliente sobre la mesa, se usa más que todo para servicio de desayunos. Según la decoración y clase de restaurante, el individual puede ser en papel (desechable), plástico o de corcho. Se utiliza para mesas sin mantel.
- 6.- Lito: Paño de Servicio, Son servilletas blancas de 40 x 60 cm, son de un material un poco más fuerte que la usada por los clientes, y se utiliza para proteger las manos o antebrazo del mesero, al servir bandejas calientes y como almohadilla. No debe confundirse este paño con los de la limpieza, que sirven para limpiar las mesas, sillas y cualquier otro mueble donde se haya derramado algún líquido.
- 7.- Repasadores: Especie de limpiadores grandes 60 x 60 cm., en tela absorbente, suave, que no suelte motas. Se usa para el secado y brillo del material como vajilla, cubiertería, cristalería, Electroplata. Se recomienda la bayetilla blanca prelavada.



8.- Faldas: Material en telas suaves que se utiliza para cubrir los laterales de las mesas en forma total, desde el borde de la mesa hasta un centímetro antes del suelo. Se elaboran con pliegues continuos a manera de cortinas. Se usan especialmente para mesas en buffet, mesas decorativas y mesas principales para clientes en eventos. Son utilizadas para cubrir la parte inferior de la mesa, hasta el punto que sus patas no queden a la vista. Sus tamaños varían de acuerdo a la forma y dimensiones de la mesa, así como también sus tejidos y colores, son plisadas con la finalidad de que se puedan adaptar con facilidad a las diferentes formas de las mesas.

4.3 Loza.

Es el conjunto de piezas confeccionadas con diferentes tipos de materiales (cerámica, porcelana, barro, etc.), y de varias formas y tamaños empleadas en un restaurante para servir los alimentos.

La norma USNA 008, exige que la vajilla del restaurante debe estar en perfecto estado de conservación (sin roturas ni ralladuras).

Las principales piezas de loza que se utilizan en el comedor son:

Plato Hondo: Se utiliza para el servicio de sopas, potajes, pastas y arroces. Su tamaño es de 22 a 24 cm aproximadamente, tiene 300 cm de capacidad.



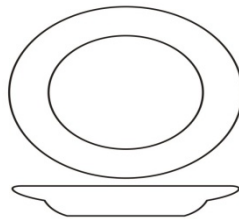
Plato de sopa



Plato Mantequillero: Se utiliza para servir porción de mantequilla y/o mermelada, su tamaño es de 8cm de diámetro.



Plato para pastas: Tiene las mismas medidas del plato hondo pero sin borde a manera de tazón.



Plato llano grande o trincherero: Se utiliza como plato base o para el servicio de platos fuertes, carnes o guisos, su tamaño varia entre 26 y 31 cms. Plato llano o fuerte, se sirven los alimentos principales como cárnicos, harinaceos y vegetales. 25 cm para servicios varios.



Plato para pan: Es mas pequeño que el de postres y se utiliza para colocar el pan que acompaña el menú, tiene 14 cm de diámetro.



Plato para pan

Taza para consomé: Cremas, bisque, generalmente esta provisto de dos asas. Debe poseer plato base, tiene una capacidad de 320 cm cúbicos.



Tazón para consomé

Plato para postre o ensaladas: Su tamaño es de 18 cm de diámetro, se utiliza para servir postres en general, acompañamientos especiales como ensaladas, arroz, frutas y varios.



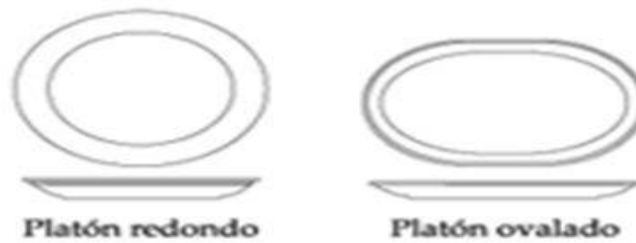
Plato de postre



Taza para café o te:



Bandeja ovalada y redonda:



Ensaladera:



Lecheras – Cafeteras:





Azucareras:



Azucarera

Cremeras:



Cremera

Salseras:



Salsera



4.4 Plaque.

Cuchara sopera. Cuchara de cavidad honda, de unos 22 cms.de largo. Utilizada para sopas, purés, gazpachos y legumbres, principalmente.

Cuchara sopera



Tenedor mesa. Cubierto, del mismo tamaño que la cuchara, y dentado. Puede ser de 4 o 5 dientes, aunque hay muchos otros diseños. Utilizado para tortillas, la mayor parte de la verdura y en compañía del cuchillo, la mayoría de las veces.

Tenedor mesa



Cuchillo de mesa. De igual longitud que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente. Utilizado para cortar alimentos.

Cuchillo mesa



Pala de pescado. Cubierto de pala plana, ancha. Sin filo. Puede ser recto o ligeramente curvado. Utilizado para pescado tanto con espina como sin ella.

Pala de pescado



Tenedor de pescado. Tenedor más plano que el de mesa y ligeramente más ancho. Utilizado para los pescados. Si carecemos de estos cubiertos, se puede utilizar el tenedor de mesa.



Tenedor de pescado



Cuchillo de carne. Suele ser algo más pequeño que el cuchillo de mesa, y con filo más dentado. Utilizado para carnes magras, chuletones y carnes similares.

Cuchillo de carne



Cuchillo afilador. Utilizado para dar un mejor filo de corte al cuchillo de trinchar, principalmente. Pero también utilizado con otros cuchillos, como por ejemplo, el cuchillo jamonero.

Cuchillo afilador



Cuchillo de trinchar. Cuchillo de grandes proporciones, aproximadamente unos 30 cm. de longitud. Utilizado para trinchar aves y otras piezas de caza, cuando se sirven enteras a la mesa.

Cuchillo de trinchar



Tenedor de trinchar. También de tamaño similar al cuchillo de trinchar. Utilizado para sujetar la pieza que deseamos trinchar. Dos dientes y amplia apertura central.



Tenedor de trinchar



Cuchara de servicio. Cuchara de grandes dimensiones y pala muy ancha. Utilizada para servir guarniciones y otros acompañamientos en asados y platos similares.

Cuchara de servicio



Tenedor de servicio. De tamaño similar a la cuchara de servicio, dentado (de 4 o 5 dientes), muy ancho y de pala plana. Utilizado en compañía de la cuchara de servicio como ayuda auxiliar.

Tenedor de servicio



Pala de servicio. Cubierto de pala ancha y calado, de tamaño similar a la cuchara y tenedor de servicio. Utilizada para servir platos caldosos, como por ejemplo las legumbres.

Pala de servicio



Cuchara de ensalada. Cubierto de amplia pala y escasa concavidad, muy largo, más de 30 cm. aproximadamente utilizado para revolver y servir las ensaladas.

Cuchara de ensalada





Tenedor de ensalada. Cubierto de pala ancha, apenas dentado (prácticamente son muescas) y de tamaño similar a la cuchara de ensalada. Se utilizada como auxiliar de la cuchara de ensalada y para las mismas funciones.

Tenedor de ensalada



Cuchara de consomé. Cuchara de pequeñas dimensión, más ancha de concavidad que la de postre. Utilizada como su nombre indica para tomar consomés y caldos.

Cuchara consomé



Tenedor de ostras. Cubierto corto, dentado (generalmente 3dientes), grueso y fuerte. Utilizado para extraer el molusco de su concha a la que se encuentra adherido.

Tenedor de ostras



Pala de tarta. Cubierto tradicional para este tipo de postres, de pala muy ancha y mango corto. Utilizado tanto para cortar como para servir. Útil para tartas cremosas y del tipo "Mouse".

Pala de tarta



Cuchillo de mantequilla. Cubierto de pala ancha, de tamaño similar al cuchillo de postre. Sin filo (o con poco filo). Utilizado para untar la mantequilla en el pan.



Cuchillo de mantequilla



Tenedor exprimidor. Tenedor de tamaño pequeño (similar al de postre) de largos dientes ligeramente abiertos en las puntas. Utilizado para pincharlos cítricos o frutas a exprimir.

Tenedor exprimidor



4.5 Cristalería.

Existe un sinnúmero de copas y vasos a utilizar en un Bar. Sin embargo, dado que el propósito de este Curso es hacer conocer cuál es la cristalería realmente apropiada, mencionamos únicamente la Cristalería más utilizada e importante:

- Copas para Cocteles:

- Copas Martini - Estándar para aperitivos.
- Copas Flauta para coctel.
- Copas Sour.
- Copas Cádiz o Tulipán.

- Copas para Vinos:

- Copas Tulipán - Jerez clásico.



- Copas de Vino Blanco.
- Copas de Vino Tinto (Y otras especiales).
- Copas de Agua.

- Copas para Licores:

- Copas para Licor - Cordial - Degustación.
- Copas de Pousse Café.
- Copas Straight up.
- Vasito para agua.

- Copas para Cognac o Brandy:

- Copas Estándar para Brandy o Cognac.
- Copas Petit Brandy o Cognac.
- Copas de otros modelos.

- Vasos bajos de boca ancha:

- Vaso Dumbler.

- Vasos para Tragos Largos:

- High Ball.
- Zombies.

- Vasos para Cerveza:

- Vasos para Cerveza tipo Pilsen.
- Vasos para Cerveza tipo Tulipán.
- Vasos para Cerveza tipo Chopp.
- Otros modelos.



4.6 Otros equipos de servicio.

En un Bar profesional es conveniente disponer de los siguientes equipos:

- Máquinas para fabricar hielo en cubos o triturado (Hielo Frappé).
- Licuadoras o Batidoras eléctricas.
- Exprimidor eléctrico para Naranjas y Toronjas.
- Refrigeradoras y/o Conservadoras.
- Máquinas para lavar vasos.
- Máquina para enfriar copas y vasos, etc.

MOBILIARIO DEL BAR:

- Sillas.
- Mesas.
- Sillones.
- Banquitos.
- Auxiliares.
- Barra.
- Vitrinas para exhibición.

Características del equipo de bar

- Las mesas deben ser pequeñas y de poca altura.



- Las sillas y/o sillones deben ser de acuerdo a la altura de las mesas.
- Las sillas y mesas deben guardar una íntima relación con la decoración general del bar.

Montaje de las mesas de bar

- Despolvar muebles fijos, tramos y barra con un paño húmedo apropiado para la ocasión.
- Limpiar el piso, zafacón y otros.
- Es muy simple únicamente se requiere de ceniceros, portavasos y servilletas de papel.

ELEMENTOS DEL BAR

Barra	Ajo	Tarja
Refrigerador	Contra barra	Batidora
Máquina p/hielo Frappé	Licuada	Descorchador
Hieleras y soportes	Picadora de hielo	Hieleras pequeñas y pinzas
Canastas p/vinos	Tripiés	Jarras p/agua
Destapador	Cristalería variada	Popotes o pajillas
Servilletas	Extractor de limón	Vaso o jarra martinera
Cuchara mezcladora	Vaso coctelero	Picahielos de 5 dientes
Onzeras	Picahielos sencillo	Cuchillos
Ceniceros	Tabla para picar	



Listas de vinos y licores	Agitadores	Bandejas o charolas de servicio
Telas de lino p/trapear	Variedad de vinos y licores	Variedad de frutas naturales
cristalería		
Refrescos	Hielo	Jugos
Portavasos	Adornos	Cervezas
Jarabes	Salsas	Variedad de cremas y vino de mesa
Jugo Maggi	Salsa inglesa	Pimienta
	Sal	Etc.

<http://www.redprotocolo.com/particulares/tipos-mesa/>

<http://carmeladlh.blogspot.mx/2010/10/equipos-y-utensilios-en-un.html>

<http://www.emagister.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-materiales-requeridos-cocina-higiene-seguridad>

<http://ww.scribd.com/doc/8207097/PLAQUE>

<http://www.emagister.com/curso-operacion-restaurantes-bares/mobiliarario-equipo-comedor-bar>



CAPITULO_V

La preparación del servicio **(mise en place) y su secuencia.**



5.1 La estación.

Sito en que lo meseros tienen los utensilios requeridos para brindar el servicio del restaurante.

5.2 La preparación del comedor.

Cena Formal:

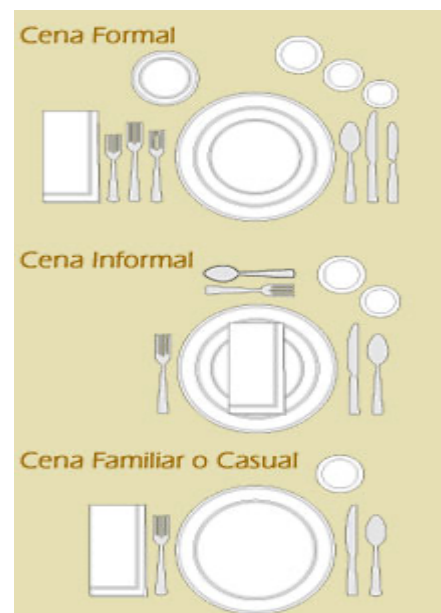
Acomoda los cuchillos y cuchara del postre a la derecha del plato, en orden de uso siendo los más alejados los que se utilicen primero. En la izquierda van los tenedores, las copas van en orden descendente, primero la copa más grande es la del agua, luego la copa de vino. El plato del pan va hacia arriba de los tenedores.

Cena Informal:

Acomoda el cuchillo y cuchara sopera en la derecha. El tenedor va en el lado izquierdo. Para el postre pon la cuchara y tenedor arriba del plato, la cuchara va hacia la izquierda y el tenedor apuntando hacia la derecha. Las copas de agua y vino van sobre el cuchillo principal.

Comida casual con la familia:

Para las comidas habituales de la familia, el cuchillo y tenedor van a la derecha del plato, el tenedor y servilleta en la izquierda. El vaso va hacia arriba del cuchillo.





5.3 Estudio del menú.

Un menú está conformado por el conjunto de platos que constituyen una comida, y esta es el alma de un restaurante, de allí su importancia dentro de este negocio, recordemos que el fin primario de un restaurante es ofrecer un servicio de comidas y bebidas al público en general.

Para saber que menú debemos o podemos ofrecer debemos estar claros en tipo de local que queremos abrir, la ubicación y el equipo con el cual contamos. El menú de una fuente de sodas difiere considerablemente de aquél de un restaurante de mariscos que esté junto al mar. Igualmente el menú apropiado para un salón de té en donde se sirve a las señoras que están de compras no es adecuado para el comedor de una fábrica o al lado de la carretera, en el cual se pretende dar servicio a hombres que están desempeñando un duro trabajo físico y su comida debe ser más sustanciosa.

En un restaurante pequeño idear un menú puede ser un proceso relativamente sencillo muchos de ellos se especializan en dos o tres platillos regulares (en Venezuela se llama menú ejecutivo y cuenta con tres platos: Sopa, plato principal y postre). Otros restaurantes fundan su reputación en un solo platillo del cual hacen su especialidad. Sin embargo, lo ideal un menú sencillo pero bien surtido.

Como diseñar el menú.

Cuando el menú significa la carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas su apariencia en sí es el primer punto a considerar recordemos que este constituye la bienvenida para el cliente al restaurante. El menú le informa de los platillos disponibles, la manera en que se preparan y el costo. Se planea con el propósito de vender la comida, de conformar la atmósfera y de darle publicidad al restaurante. Puede ser de mucha ayuda para satisfacer



al cliente y darle reputación al establecimiento. Debe ser sencilla, de buen tamaño, fácil de leer y entender, atractiva y apropiada.

Tanto para restaurantes pequeños como grandes, un menú con un número limitado de platillos, la mayoría de los cuales se pueden servir frecuentemente, resulta ideal pues solo debemos tener a la mano una variedad de comida relativamente pequeña. La comida se consume rápidamente, y existen pocas probabilidades de que se eche a perder. Las sobras se pueden mantener en un mínimo porque es posible controlar la producción con cuidado.

Un menú con un limitado número de platillos reduce la cantidad de empleados que necesitaremos en la cocina y en la despensa. Asimismo, los cocineros podrán concentrarse en la preparación, condimentación y presentación de unos cuantos platillos, realizándolos excepcionalmente succulentos y agradables a la clientela y el cliente se tarda menos tiempo en seleccionar, los meseros pueden realizar un servicio mas rápido y eficaz ocupándose de un mayor número de clientes.

El menú debe ser elaborado por el cocinero, quien es la persona más adecuada y que sabe como facilitar la preparación de los platillos.

El diseño de la carta:

Algunos elementos a tener en cuenta al momento de encargar el diseño de la carta son la tipografía, el formato y papel que se utilizará y la combinación equilibrada de texto e imágenes.

El tamaño: tiene que ser acorde al tamaño de las mesas, para que no resulten incómodas ni provoquen accidentes. Cartas con formato de tríptico, desplegadas, son ideales para lugares con mesas chicas, y cartas con formato díptico son ideales para las mesas más grandes.



La tipografía: debe garantizar la legibilidad, tanto por tamaño como por fuente. La iluminación con la que se contará al momento de la lectura es otro de los factores a tener en cuenta para diseñar la carta, ya que un diseño extraordinario puede fallar rotundamente si no es desarrollado teniendo en cuenta esta variable.

Como pauta general lo recomendable es siempre un fondo claro con letras oscuras. Letras cursivas, difíciles de entender, por más que tengan estilo y reflejen la personalidad del restaurante deberían prescindirse si obstaculizan una rápida lectura.

El papel: La elección del material de la carta es importante no sólo por una cuestión de imagen sino también por razones de higiene y logística. Materiales lavables para los exteriores; interiores que no sean demasiado porosos como para absorber grasas, ni demasiado débiles como para deteriorarse rápidamente son aspectos fundamentales a tener en cuenta.

Otro de los temas que hay que considerar es si la carta estará compuesta por elementos separables o será un único cuerpo. Las primeras tienen la virtud que permiten reemplazar internamente algunas de sus partes sin que haya que desecharla completamente ante una modificación en la oferta de productos o en los precios. Implican una inversión inicial mayor a las segundas, pero en el largo plazo puede amortizarse mejor la inversión.

Importancia del menú como punto de venta.

La carta del restaurante es uno de los instrumentos de marketing más importantes dentro del negocio gastronómico, ya que es la pieza a través de la cual el cliente que ya nos ha elegido seleccionará qué va a consumir: el menú es el órgano de comunicación entre el restaurante y el cliente y por lo tanto debe



promover un encuentro entre las preferencias o gustos del cliente y la oferta del local.

El tipo de carta del establecimiento gastronómico depende de la lógica del negocio, ya que no es lo mismo desarrollar un menú para un restaurant que ofrece platos altamente estandarizados y que tiene una expectativa de alta rotación de público para generar rentabilidad, que diseñar una pieza para un restaurant gourmet cuya expectativa de rentabilidad está dada no por un volumen de ventas en términos cuantitativos sino cualitativos.

La carta, por lo tanto, es de suma importancia porque es otro de los elementos donde se asienta la identidad de la propuesta gastronómica, tanto por su diseño gráfico y su orden interno como por su redacción (Nombres y descripciones).

5.4 Presentación del personal.

Cualidades principales:

- Constitución física y mental saludable.
- Estatura, constitución y edad según el establecimiento.
- Higiene personal.
- Cortés, educado y con buenos modales.
- Espíritu de servicio.
- Escolaridad mínima de secundaria.
- Conocimientos mínimos de servicio de comedor.
- Simpatía, personalidad y responsabilidad.
- Puntualidad y obediencia.
- Capacidad de retención.
- Conocimientos básicos de gastronomía.
- Conocimientos básicos del servicio de bebidas.





- Trato agradable y buen juicio.
- Presentación impecable.
- Bilingüe de preferencia.
- Habilidad y responsabilidad para tomar decisiones.
- Aptitud para control y manejo de personal.
- Conocimiento de relaciones humanas.

Es necesario comprobar, con un certificado médico, el perfecto estado de salud de los empleados , ya que debe comprobarse que no padezcan enfermedades infecciosas como tuberculosis, infecciones venéreas, padecimientos en la piel, disentería amebiana o bacilar, tifoidea, etc., y verificar que gozan de una buena salud y no padecen alguna enfermedad transmisibles.

Todos los restaurantes deben dar las facilidades mínimas a los empleados, no contar con un cuarto de baño, el cual no debe estar cerca, y mucho menos dentro de un cuarto con alimentos, bebidas o utensilios almacenados. Las puertas de estos cuartos deben tener mecanismo de cierre automático. El piso de las paredes deben estar pintados de blanco y de ser un material fácil de limpiar. Debe estar bien ventilado y solamente para los empleados.

El baño siempre debe tener jabón y toallas de papel de desechable. Se recomienda que estos cuartos tengan siempre carteles visibles donde se les indique a los empleados que deben lavarse las manos antes de y después de usarlos y, por su puesto, antes de empezar a trabajar.

Cada empleado tendrá su propio armario y será responsable de las condiciones sanitarias del mismo. En ninguna circunstancia le será permitido guardar alimentos dentro de el.

Los empleados deben evitar:



- Dos ser sin cubrirse la boca
- Rascarse la cabeza
- Limpiarse las orejas y la nariz con las manos
- Peinarse en el comedor
- Charlar con compañeros
- Fumar, mascar chicle y chiflar
- Sentarse a descansar en presencia de la clientela
- Usar joyas, a excepción de la argolla de matrimonio y el reloj de pulso
- Usar perfumes o colonias muy aromáticas.
- Jugar con sus compañeros o discutir arduamente con ellos en las áreas de servicio.
- Ausentarse del servicio sin motivo justificado.
- Adoptar posturas incorrectas (recargarse en las paredes, sillas, mesas o cualquier mueble)
- Hacer movimientos nerviosos

Uso del uniforme

El uniforme del establecimiento debe de estar siempre limpio, bien planchado y con la botonadura completa. El calzado debe encontrarse bien lustrado y es recomendable el tacón de goma. Las recomendaciones especiales para los empleados son:

- Al ponerse el uniforme, cuidara de conservarlo limpio y sin arrugas. Los zapatos deben estar brillantes y con las correas bien amarradas.
- Nunca se pondrá un uniforme que presente roturas, descocidos y falta de botones.
- Se pondrá camisa limpia para cada ocasión
- La corbata deberá ser de tipo del uniforme, y no una parecida
- Deberá cambiarse de calcetines cada día y para cada tipo de uniforme
- Al vestirse y al desvestirse, trate de no estropear el uniforme



- Al marcharse, no olvidará despedirse de su jefe inmediato superior, para recibir indicaciones de la siguiente jornada de trabajo.

5.5 Reservaciones.

- I. Manifestar la intención de reservar una mesa
- II. Fecha de la reserva
- III. Número de personas
- IV. Precisiones
- V. Identidad de la persona que reserva
- VI. Confirmación de la reserva

5.6 Recepción y distribución de comensales.

- Determinar donde les gustaría sentarse a tus invitados, de ahí también cuenta tu pericia para sentarlos. Usando palabras que les suenen agradables o favorables podrás sentarlos como mejor te convenga en cuanto a tu rotación.
- Recoger suficientes menús limpios para cada invitado.
- Pedir a los invitados que te sigan a su mesa, nunca asumir que te seguirán si no les invitas. “*Sr. Robles, su mesa esta lista. ¿Me acompaña por favor?*”
- Al acompañarles a su mesa, camina a su ritmo y sin perder el contacto visual por mucho tiempo, para que no los pierdas.



- Señalar con sutileza y elegancia la ubicación de su mesa, no disculparse por la ubicación de su mesa. Si el invitado solicita un cambio de mesa, acomódalo rápidamente.
- Ayuda a sentarse a tus invitados jalando las sillas empezando por damas y adultos mayores, ayudándoles con los bolsos poniéndolos en el garfio para bolsos.
- Si hay niños en el grupo acomodar a los adultos primero y luego regresar con sillas altas para niños o asientos realzados y globos. Siempre avisa de que vas a traer dichas sillas antes de alejarte de mesa. No pongas las sillas altas en los pasillos pues un mesero o comensal puede chocar con el niño o la silla.
- Al dar el menú ábrelo en la página de entremeses y entregarlo a los invitados.
- Remover los cubiertos y servilletas sobrantes en la mesa, para llevarlos a la estación de servicio.
- De poder mover los condimentos o roll menús a una parte despejada de la mesa.
- De tener tiempo ofrece los especiales del día en bebidas.
- Presentar al mesero o informarles de su nombre.
- Desearles a los invitados una grata estadía.
- En caso de no estar el mesero cerca y tener tiempo tomar la orden de bebidas o bien notificar al mesero o capitán de que una mesa acaba de ser sentada para darle prioridad a su orden.

5.7 Atención a la mesa.



Trato amable

Debemos mostrar amabilidad con el cliente bajo cualquier circunstancia.

Siempre debemos saludarlo, darle la bienvenida, mostrarle una sonrisa sincera y darle las gracias.

Siempre debemos mostrarnos serviciales y atentos a cualquier cosa que requiera.

Ante algún reclamo o queja nunca debemos ponernos a discutir con él, y más bien darle la razón, aunque cuando ello no sea posible, decirle amablemente que esta vez no compartimos su posición.

Y siempre debemos procurar ser flexibles y otorgarle algunas concesiones, por ejemplo, cuando nos pida modificar algún plato o menú, o cuando nos pida pagar con otra moneda diferente a la usual.

Mostrar interés

Siempre debemos mostrar interés y ser solícitos con el cliente.

Apenas ingrese al restaurante, sea lo que sea que estemos haciendo, debemos acercarnos a él, darle la bienvenida y seguirlo hasta que tome una mesa.

Luego, inmediatamente, debemos ponerle los cubiertos y darle la carta del menú.

Podemos demorarnos un poco en servirle su pedido, pero si un cliente entra a un restaurante y ve que nadie se le acerca o que no le ponen los cubiertos rápidamente, puede sentirse ignorado y llevarse una muy mala impresión.



Higiene

Basta con que en el piso haya desperdicios o que los baños estén sucios para que se genere rechazo en el cliente y para que probablemente no vuelva a visitarnos.

En el caso de los restaurantes, la higiene o limpieza debe ser obsesiva, debemos evitar cualquier papel en el piso, el comedor debe estar totalmente limpio al igual que la cocina (sobre todo, si puede ser vista por los clientes desde el comedor) y los baños, los cuales deben limpiarse constantemente.

Pero la higiene no solo debe estar presente en el local, sino también en nuestro personal, el cual debe estar siempre bien presentando y aseado, con el uniforme limpio, las uñas recortadas y el cabello corto o amarrado.

Rápida atención

En el caso de los restaurantes la rapidez en la atención también es muy importante, aunque ésta dependerá del tipo de restaurante que tengamos y del tipo de público al cual va dirigido.

Por ejemplo, si nuestro restaurante es de comida rápida, está basado en menús o está orientado a trabajadores o ejecutivos que salen a almorzar en sus horas de refrigerio, la atención debe ser muy rápida, lo cual además de permitirnos ganar la preferencia de los clientes, nos permitirá desocupar rápidamente las mesas, y poder así atender a un mayor número de clientela.

En caso de que nuestro restaurante sea de tipo familiar o tipo gourmet, podemos demorar un poco la salida de los platos, ya que los clientes que suelen acudir a este tipo de restaurantes, además de la buena comida, buscan pasar un rato agradable; pero igual tampoco debemos exagerar, siempre debemos recordar



que no hay nada más molesto para un cliente en un restaurante que tener que esperar demasiado por su pedido.

5.8 Toma de ordenes.

Una vez que se ha recibido en forma cortes al o los comensales nos dirigimos al anfitrión quien usualmente ordena por el conjunto, sino lo hay es tradicional que las mujeres ordenen primero amenos que los hombres ordenen por ellas o en su defecto que cada quien ordene.

- En primera instancia se pregunta si serán cuentas separadas o una sola cuenta, enseguida escuche con cuidado cada orden y anótela con claridad. Ya que alguien mas utiliza la comanda y por ende tiene que leerla es recomendable:
- Que cada platillo tenga alguna clave o abreviatura que pueda ser reconocida inmediatamente por todo el personal y por ende su significado.

A continuación se dan algunos tips de toma de orden:

- Si usa abreviaturas que sean las conocidas.
- Si hay instrucción de parte del comensal, anótelas con claridad.
- Si la comanda tiene impreso todos los menos cerciórese que sean los que solicito el comensal los que usted marco.
- En caso de no, tener impresos los platillos cerciórese de escribirlos correctamente.
- No confíe en su memoria, pues pude estar atareado posteriormente y por ende olvidar lo solicitado.
- Si comete un error en comanda no borre, pues escribir sobre el dificulta lo sobre escrito y su entendimiento, si es mucho lo que se equivoca cáñsele y haga otra.
- Nunca tire una nota pues debe entregar el numero de tantos que le fue proporcionado, en caso de cancelado o en otro caso se utiliza el sistema Whitney, solo puede colocar la orden dando a la cocina, o bar



copia de la orden original, conservando lo que salió como medida de seguridad y control.

5.9 Comanda.

La comanda es un documento administrativo como medio de servicio, control y estadístico, se diseña en base a las necesidades del establecimiento ayuda a:

Evita olvidos y preguntar que ordeno el comensal.

Determina la producción de A Y B.

Debe de contener:

Nombre del restaurante

Numero de folio.

Control de tiempos.

Fecha.

Mesero.

Numero de personas.

Numero de mesa.

Cheque.

Cantidad.

Concepto.

Importe.

Subtotal.

Impuestos.

Propina.

Total.

Se anota en el cuerpo de la comanda abre, si hay comandas adicionales sigue, es en tres tanto, original se envía a caja, 1ª. Copia a cocina, 2ª. Copia mesero para instalar suministros.



El original se envía a caja para vaciar el contenido al cheque de acuerdo con las comandas recibidas, el cajero sella y anota el numero de cheque que le corresponde a la primera copia y al original, autorizando con esto a cocina o bar la preparación respectiva ya que se abrió un cheque amparando lo que va a salir, ya con su original el cajero toma el cheque respectivo y le anexa la comanda por la parte delantera, cuando a transcrito la orden en el cheque y anotado precios coloca la comanda al reverso del cheque. La primera copia va a la cocina o al bar para que se proceda a elaborar los platillos o bebidas, esta copia sirve a la vez como vale al ayudante de mesero para que sean entregados los alimentos o bebidas anotados. Esta copia queda en poder de la cocina o el bar, después de controlar la salida de platillos y bebidas.

La segunda copia es para el mesero para que sepa cuantos servicios tiene que trabajar y sacar durante el tiempo de elaboración, así como disponer la mesa en función a los cubiertos dejar o cambiar según la comanda.

5.10 Cobro de cheques de consumo.

El uso de cheque de consumo opera indistintamente en restaurantes y cafeterías, ya que el documento con el cual se cobra el consumo de alimentos y bebidas.

5.10.1 Propinas

La propina (del latín *propinare*, 'dar de beber') es una recompensa generalmente económica que se otorga como agradecimiento por un buen servicio y por el producto consumido.

En la mayoría de los sitios, el cliente decide si da o no una propina y el monto de ésta. En los últimos años en algunos países la propina se ha convertido en un



pago obligatorio por algunos servicios, los restaurantes son el mejor ejemplo de esto. Sin embargo, al ser obligatoria haría que pierda el carácter de propina (aunque se conserve el nombre).

Por otra parte, hay empresas en las que los trabajadores no ganan más que lo que obtienen de propinas (como es el caso de empaquetador de Supermercado). Y en contraste algunas prohíben a sus clientes dejar propinas a los empleados. Los botes, a diferencia de las propinas, se suelen repartir entre todos los empleados, ya sea de forma monetaria o en cena de empresa

5.11 Reglas de comportamiento del comensal en la mesa.

En la mesa deben seguirse unas reglas o pautas de comportamiento para poder compartir la velada con los demás compañeros sin molestar o incomodar. Algunos puntos a tener en cuenta:

1. Deje que se sienten primero las señoras. Si tiene a una señora su lado, ayúdele a sentarse retirando la silla para facilitar su "entrada" a la mesa, y luego le acerca con cuidado.
2. Usted debe sentarse en el lugar que le hayan indicado y en el momento que considere oportuno (después de que todas las señoras ya se han sentado).
3. Hay que sentarse con una postura recta, respecto del respaldo de la silla, sin una rigidez excesiva que no nos permita ni gesticular.
4. Los codos no se ponen en la mesa; solo se permite apoyar los antebrazos.
5. No se cruza el brazo por delante de un comensal para alcanzar la sal, una salsera o cualquier otro elemento. Se debe pedir que nos lo acerquen.
6. No se habla con la boca llena.



7. No se habla o gesticula con los cubiertos en la mano.
8. La comida pinchada o depositada en un cubierto se come, no se deja en él mientras hablamos, escuchamos o miramos.
9. Hay que adaptarse al ritmo de la comida y no comer de forma acelerada o ansiosa.
10. Se mastica sin abrir la boca y sin hacer ningún tipo de ruido. Lo mismo a la hora de beber. No sorber haciendo ruido.
11. No se pasa comida entre platos, o se pincha en el plato de otro.
12. Pida siempre las cosas por favor. Recuerde dar las gracias cuando le acercan la salsera o le hacen cualquier otro tipo de favor.
13. Las alabanzas a la comida, el vino o cualquier otro tema deben ser moderadas. Nada de exageraciones que comprometan a los anfitriones.
14. No puede abandonar la mesa salvo por razones de primera necesidad. Si lo hace, pida las excusas pertinentes.
15. Nada de móviles, beepers, o cualquier otro sistema electrónico de avisos y/o mensajes sobre la mesa. Tampoco debería tenerse encendido aunque fuera en el bolsillo.
16. La servilleta siempre en el regazo. Nunca en la mano o atada al cuello en plan babero.



17. Si no desea que le sirvan más cantidad de un plato o bebida, no se pone la mano sobre el plato o la copa. Se indica de forma verbal que no desea más.

18. En la mesa prohibido retocarse el maquillaje, rascarse, hurgarse la nariz y cualquier otro gesto poco ortodoxo.

19. Hablar con un tono moderado y evitar las voces. No se habla de extremo a extremo de la mesa, con otro invitado, levantando la voz. Debe esperar a la tertulia posterior. Hable solo con los más cercanos a usted.

20. En caso de duda, preguntar o bien observar el comportamiento de otros comensales.

<http://transparencia.edomex.gob.mx/issemym/informacion/manualprocedimientos/Calidad/Manuales/cprestacionesseguridadsocial/atencionacomensalesenrestaurante.pdf>

<http://www.angelesmanualidades.com/decoracion/ideas-decoracion-mesa-anio-nuevo.html>

<http://www.emagister.com/curso-operacion-restaurantes-bares/como-disenar-menu>

<http://mesaybar2008.blogspot.mx/2011/02/la-comanda-en-el-restaurante.html>

<http://tallerdeturismopractico2.blogspot.mx/p/personal-del-restaurante.html>

<http://eljuego.free.fr/Actosdepalabra/reservarestaurante/actosdepalabrareservarestauranteframe.htm>

<http://www.emagister.com/curso-sencillo-recepcionistas/atencion-restaurante>



<http://www.crecenegocios.com/servicio-al-cliente-en-un-restaurant/>

[http://www.protocolo.org/social/anfitriones e invitados/comportamiento en la mesa reglas basicas.html](http://www.protocolo.org/social/anfitriones_e_invitados/comportamiento_en_la_mesa_reglas_basicas.html)



CAPITULO VI

Introducción a la gastronomía



6.1 Definición de gastronomía.

La gastronomía es un conjunto de prácticas y disciplinas relacionadas con la preparación de alimentos y sus aspectos sociales y culturales: por ello, a veces se la define simplemente como arte y ciencia de la alimentación, del comer o del cocinar.

6.2 Tiempos (la minuta).

Consiste en la enumeración, a veces prolija, de manjares de toda índole. La minuta modesta se limita a la indicación de algunas sopas, entremeses, plato principal y dulces o postres; la de más importancia comprende muchas categorías.

6.3 Entremeses (hors d' Oeuvres).

El aperitivo es el alimento (generalmente salado) que se toma para abrir el apetito, normalmente antes de la comida principal del mediodía (almuerzo). Suele constar de diferentes pinchos o tapas (o en los países del este mediterráneo, Meze) acompañados de alguna bebida como vino, vermú o cerveza. Se toman normalmente en un bar., mesón, taberna o tasca, aunque también existe la versión doméstica. En otros países de Europa se suele denominar *Hors d'oeuvre* (*fuera de horas de trabajo*), que viene a indicar el intervalo de tiempo entre la parada del trabajo y el comienzo del almuerzo

Los entremeses son una comida que se puede servir antes del plato principal. Para preparar entremeses fríos las frutas y las verduras son las principales estrellas. Y una muy buena opción son los pesados y las carnes en forma de paté.

Canapés, arrollados agridulces, crepés, tartaletas, son parte de estos pequeños bocados que nos abren el apetito y anticipan una agradable velada.



Estas recetas de entremeses fríos te ayudarán a presentar cualquier reunión, prepararán el estómago de los comensales para tu plato principal y solo necesitas ingredientes sencillos y mucha imaginación.

6.4 Entremeses fríos.

Estas entradas frescas son ideales para una noche fresca o algún acontecimiento en el cual queremos preparar los entremeses con anterioridad para permitirnos una mayor organización.

6.5 Entremeses calientes.

Las entradas o entremeses calientes no permiten variados sabores y combinaciones. Abren el apetito, preparando el paladar de cada comensal para disfrutar a pleno del plato principal.

Los entremeses calientes o como le decimos familiarmente, las entradas calientes, no son parte del menú principal y se sirven siempre antes de la comida.

Su función, es la de abrir el apetito de los comensales (no llenarlos) y es esencial para ellos una muy buena presentación.

6.6 Sopas.

Las sopas son una especialidad culinaria muy antigua, que además de calentar el cuerpo, calientan el corazón de quien la consume.

Las sopas son muy simples de elaborar y permiten el uso de una gran variedad de ingredientes, lo que amplía la gama de aromas y sabores de las mismas. Son muy económicas y digestivas y son un excelente primer plato.

No hay que olvidar las sopas frías, que en verano se convierten en un placer lleno de frescura en cualquier menú estival.



6.7 Pescados y mariscos.

Con pescados y mariscos no solo se pueden preparar nutritivos y calientes caldos y sopas. Podemos realizar también simples y ricas preparaciones al horno, con salsas, frito, todas con un sabor distintivo y especial que otorgan estas carnes en cualquiera de sus preparaciones.

Abadejo, camarones, paellas, cazuela de mariscos, mejillones, rabas, salmón, pulpos, trucha y la clásica merluza, son alimentos con los que se pueden preparar los más variados y exquisitos platos. En su mayoría presentan en su carne una textura suave, de buen sabor, y muy nutritiva y sana. Son ideales para simples copetines o elegantes cenas. Con recetas sencillas lograrás platos con un sabor sorprendente y atractivo para disfrutar con toda la familia.

6.8 Mantequillas.

Alimento graso de consistencia blanda que se obtiene batiendo la nata de la leche de vaca.

6.9 Aves.

Podrás encontrar cientos de recetas distintas para preparar pollo y agasajar a tu familia con diferentes platos.

El pollo es un alimento muy versátil que se presta para elaborar exquisitos y prácticas recetas. La forma más sencilla de prepararlos es asado, pero también pueden ser cocinados en guisos, sopas, caldos, estofados, hervido, a la plancha, al microondas, frito, al disco y al horno. Las milanesas de pollo son una excelente opción para consumir esta carne.

Además el pollo admite una variada gama de acompañamientos, verduras, escabeches, cereales, adobos y hierbas aromáticas. Lo que si hay que tener en cuenta es de cocinarlos correctamente para evitar la salmonelosis.



6.10 Caviar.

El caviar se caracteriza por ser un alimento muy distinguido y caro. Pero además también es muy nutritivo y rico en proteínas. Estas características, junto a su sabor y su carácter refinado han hecho que gane popularidad al margen de su precio.

El caviar procede de las huevas de un pez llamado de esturión. Solamente las huevas de este pez pueden recibir el nombre de caviar.

El caviar es conocido por su carácter elegante, ideal para celebraciones, y por su precio elevado. Lo que quizá no sea tan conocido son sus fabulosas propiedades nutritivas. Es un alimento lleno de energía; contiene 2800 Kcal por cada 100 grs. Además, es rico en proteínas, grasas, azúcares, sales minerales y vitaminas. También tiene vitamina A, B2, B6, B12 y C, ácido fólico y pantoténico.

6.11 Salsas.

Salsas y aderezos....enaltecen nuestros platos, dejando a su paso una estela de aromas y sabores. Son fundamentales para dar a cada preparación un sabor particular y propio de cada uno.

Las salsas son el ingrediente secreto de una buena comida. Son aliadas que realzan los sabores de los platos que preparamos. Con una buena salsa, cada comida se puede transformar en nuevos descubrimiento de sabor y placer.

Todo sencillo plato pasará a ser un apetitoso manjar si se le agrega una excelente salsa.

Son muy sencillas y económicas en su elaboración, solo tenemos que prestar atención en los ingredientes, tienen que ser frescos y encontrarse en buenas condiciones. Estas fáciles recetas de salsas te sacarán de apuro y tus platos resultarán mucho más sabrosos.



6.12 Carnes y métodos de cocción.

Principio es doble:

Puede consistir en rematar la cocción de alimentos ya cocinados: huevos, carne, legumbres, croquetas, buñuelos; o bien en cocer alimentos crudos: pescados, patatas.

La fritura debe estar muy caliente y humear un poco. Para los alimentos crudos, deberá ser menos caliente para no prender con exceso la parte exterior mientras el interior queda crudo (norma que se debe tener especialmente en cuenta cuando se trate de pescados de buen tamaño).

Toda fritura es escurrida y salada a continuación.

Grasa: aceite o mantequilla, margarina mezclada con aceite, mitad y mitad.

En general, los alimentos que se han de freír convienen que sean cortados en porciones regulares, para que todos los trozos se fríen en las mismas condiciones. Antes de sumergirlo en el aceite hirviendo es necesario pasarlo por la harina, o por huevo batido y pan rallado, o bien mojarlo en una masa ligera a base de harina. Este último procedimiento da al frito un aspecto dorado y crujiente, mientras lo conserva tierno en el interior.

La grasa debe ser muy abundante, de manera que los alimentos naden en ella.

Terminada la cocción, debe dejarse escurrir el frito en el cestillo y, además, también sobre un papel de estraza que absorberá todo el exceso de grasa y dejará el frito crujiente y más digerible.

El aceite debe estar hirviendo.

No deben freírse a la vez demasiados trozos, lo que haría bajar de momento la temperatura del aceite malogrando el resultado del frito.



Antes de freír un alimento éste debe estar perfectamente seco. Si no fuera posible vale más recubrirlo de una masa de freír.

El frito debe salarse al término de la cocción y servirse inmediatamente.

La sartén para fritos no debe lavarse, sólo limpiarse con un tampón de papel de estraza.

6.13 Verduras.

Las verduras, y cereales son muy nutritivos para todas las personas, y a su favor está, que existen gran números y variedades de estos alimentos, para elegir y degustar tranquilamente. Contienen fibra, son ricos en minerales y vitaminas, y muy pocos lípidos. Simples platos o postres (en el caso de los cereales) se convierten en apetitosas opciones para chicos y grandes. Si quieres salir de la rutina de tus platos, te invitamos a preparar estas recetas con verduras y cereales que transformarán tu mesa en una fiesta de colores y sabor.

6.14 Terminología básica de la gastronomía.

A

* À point (a punto): punto de cocción de las carnes rojas, cuando se encuentran entre 60 °C y en 65 °C en el centro.

*Abats: Despojo de un animal o viseras.

*Abattis: Menudos de aves.

*Abrillantar: Dar brillo con jalea gelatina o grasa a un preparado.

*Acanalar: Formar canales decorativos, paralelos y poco profundos, en la superficie de un vegetal.

*Acaramelar: Bañar un pastel o cubrir un molde con caramelo.

*Aderezar: Condimentar, agregar un aderezo.



*Adobar: Agregar a un producto crudo un preparado llamado "adobo", con el fin de ablandarlo, conservarlo o darle un aroma específico.

*Aiguillette: Carne cortada larga y finamente.

*Al dente: Expresión italiana. Literalmente significa "al diente". Designa el punto justo de cocción de las patas o el arroz, cuando están firmes. También se aplican a los vegetales crocantes.

*Albardar: Envolver una carne con lonchas de tocino o panceta.

*Aliñar: Sazonar o aderezar.

*Allumettes: Corte de papa de tamaño de un fósforo.

*Amuse-bouche: Pequeño aperitivo. Ídem: amuse-gueule.

*Aparato: Mezcla o relleno para diversas preparaciones.

*Aspic: Preparación de aves, pescados, frutas, etc..., adornados y que se sirven moldeados o bañados con gelatina.

*Aumônière: Hoja delgada rellena y atada como la bolsa de limosna.

B

*Ballotine: Preparación rellena de carne, ave o pescado, cortado en finas lonchas y pocheada. Se sirve caliente o frío, cubierto con una gelatina.

*Bañar: Cubrir totalmente una pieza con una salsa, una jalea, un coulis o una crema lo suficientemente espesa para que permanezca este baño sobre la misma.

*Baño-María: Método para cocinar lentamente o para mantener los alimentos calientes en un recipiente colocado dentro de otro que contiene agua caliente.

*Baron: Pieza de cordero la silla y las dos patas traseras.



*Beignet: Preparación que consiste en cubrir de pasta un elemento cocido o crudo, dulce o salado y luego frito.

*Beurre manié: Manteca mezclada con harina en frío, por partes iguales.

*Bien cuit: Bien cocido, punto de cocción de las carnes cuando su temperatura interior es aproximadamente 75° C.

*Blanquear: Precocinar los vegetales en agua hirviendo y luego enfriar.

*Blanquette: Estofado de carnes blancas (ternera, cordero, pescados o aves) en una salsa blanca.

*Bleu (au): Modo de cocinar pescado (generalmente trucha) en un líquido caliente con el agregado de vinagre.

*Bleu (azul): Punto de cocción de la carne muy cruda entre 45°C y 50°C, temperatura a corazón.

*Bouillon: Caldo

*Bouquet-garni: pequeño ramillete de hierbas aromáticas, colocados durante la cocción.

*Bouquet-garni clásico: Puerro, apio, perejil, tomillo y laurel.

*Brasear: Cocinar tapado en el horno a fuego lento y con poco líquido.

*Bridar: Atar un ave para cocinar, en forma pareja y darle buena presentación.

*Brochette: Trozos pequeños de carne, pescados o vegetales asados a la parrilla, y presentados en una aguja.

*Brunoise: Corte de vegetales en forma de pequeños cubos/dados de 1 a 2 mm de lado.



C

*Campana: Corte del cordero que comprende los dos costillares unidos sin paletas.

*Carrè (cuadrado): Pieza de carnicería que puede ser de cordero, cerdo o ternera. Comprende las primeras y segundas costillas.

*Ciselè: Corte de cebolla conocido como juliana, se aplica también al modo de cortar las hierbas sin machacarlas.

*Clarificar: Fundir la manteca para separar la materia grasa del suero y los sólidos.

*Claveteado (clouter): Pinchar con clavos de olor (especie) una cebolla.

*Compota: Forma de cocinar hortalizas o frutas en líquido sin materia grasa.

*Concassè (en el caso de tomates): Pelados, sin semillas y cortado en cubos pequeños.

*Confitar: Cocinar lentamente en materia grasa. Clásicamente ganso o pato cocido y conservado en su propia grasa.

*Consomé: Caldo concentrado o esencia de carne, ave o pescado. Consomé doble cuando ha sido clarificado.

*Coral: Las huevas o parte roja de un marisco.

*Côtelettes: Medio tranche sin piel ni espinas.

*Coulis: Puré líquido obtenido de los jugos naturales crudos y cocidos de verduras, frutas y crustáceos.

*Court-boullon (caldo corto): Caldo aromatizado con vegetales, utilizado para cocinar pescados y mariscos.



*Crepine (mesenterio): Membrana grasa que rodea las vísceras de los animales, en cocina se utilizan las de cerdo y cordero.

*Croûte (corteza): Masa crocante que envuelve o cubre una preparación.

*Croûton: piezas de pan tostado o frito.

*Cruditè: Vegetales o frutas crudas generalmente cortadas, y acompañadas de salsas frías.

*Cuisse: Muslo y pata trasera de conejo, pato y rana.

*Curry: Mezcla de especias, originario de la India.

CH

*Charcuterie: Fiambres, carnes, embutidos y patés, curados o cocidos principalmente de cerdo.

*Chateaubriand: Corte clásico del lomo de 300 a 750 gramos.

*Chau-froid: Plato cocido servido frio, cubierto con una película de gelatina o una salsa fría.

*Chiffonnade: Corte en juliana de vegetales de hoja.

D

*Darne: Rodajas de pescado de 4 cm de espesor o mas, se sirve con piel y sin espinas.

*Demi-glaze: Reducción del fondo oscuro de res a la mitad.

*Desangrar (dégorger): sumergir en agua fría una pieza de carne, huesos, espinas, etc., para que pierda sangre e impurezas.

*Descamar: Retirar las escamas de un pescado.



*Desglasar: Disolver y recuperar con un liquido la caramelizacion de los jugos que han quedado al cocinar un alimento.

*Deshuesar: Quitar todos los huesos de un animal para su posterior utilización.

*Desollar: Retirar la piel de un animal.

*Despinar: Retirar la espina completa dejando los filetes unidos a la cabeza y la cola.

E

*Ecrasè: Aplastado o machacado.

*Emincè: Corte fino y largo de cebolla, también conocido como corte pluma.

*Emulsión: Mezcla heterogénea de dos líquidos no miscibles (mezclables) donde uno forma micro gotas que permanecen en suspensión en el otro.

*Encamisar: Cubrir las paredes interiores de un molde o recipiente.

*Entrecôte: Bife cortado entre la cuarta y octava costilla de la res.

*Escalfar: Ver pochar.

*Escalope: Corte fino de carne o pescado.

*Española: Salsa de fondo oscuro con tomate concentrado.

*Espumar: Retirar las impurezas y espuma que suben a la superficie de un caldo, salsa o almíbar.

*Estofar: Cocinar lentamente en su jugo o salsa.

E

*Faisande: Se dice de la pluma de caza que se deja descomponer ligeramente para que su sabor mejore al cocinarse.



*Farsa (farce): Relleno. Farce mousseline: Carne procesada y tamizada a la que se le agrega crema.

*Filetear: a.- Retirar los filetes de un pescado b.- cortar en laminas finas.

*Finas hierbas: Mezcla de hierbas variadas, generalmente cebollino, estragón, perejil y perifollo.

*Flambear: a.- pasar un ave por la llama para quemar sus plumas.

b.- rociar una preparación con algún alcohol y encender.

*Fleuron: Pequeña pieza decorativa de pasta de hojaldre usadas como guarnición.

*Freír: Cocinar un producto sumergiéndolo en aceite caliente.

*Friandise: Bocado pequeño, generalmente dulce. Golosina

*Fricassée: Aves, carne blanca o pescados, estofados lentamente en una espesa salsa blanca.

*Fumet: Extracto aromático que se obtiene por la reducción de un caldo de pescado o champiñones.

G

*Galantina: Entrada fría de carne deshuesada, arrollada y rellena.

*Galette: Preparación en forma de disco y plana, en cocina elaborada con papas y ligada con huevo. Ocasionalmente, también dulce.

*Ganache: Preparación obtenida de mezclar crema de leche con chocolate cobertura.

*Gastric: Mezcla de azúcar y vinagre blanco, llevado a fuego hasta punto caramelo rubio. Base de salsas agri dulces.



*Gâteau: Preparación dulce o salada en forma de torta.

*Gelatina (de res, glace de viande): Concentrado obtenido al reducir por ebullición huesos, cartílagos y tendones.

*Gènoise: (bizcochuelo): Batido liviano que se comienza llevando la mezcla de huevos y azúcar a 45°C, a la que luego se le incorpora harina.

*Gèsier: Tercera bolsa digestiva de las aves, de textura musculosa, normalmente confitada en grasa.

*Gigot: Cada una de las patas traseras del cordero.

*Glasear: a.- cocinar con agua, sal, manteca y azúcar, hasta que el líquido de cocción se transforme en almíbar y envuelva al producto con una película brillante y caramelizada.

b.- bañar regularmente una pieza de carne durante la cocción en el horno para formar una capa brillante en la superficie.

*Goujonnette: Tira de lenguado u otro pescado que se sirve fría.

*Gratinar: Lograr a temperatura elevada que una preparación presente una corteza dorada y tostada.

*Grillar: Cocinar un alimento en una parrilla o plancha.

H

*Hermosear: Suprimir los elementos inútiles para mejorar la presentación de una pieza.

*Hervir: Método de cocción que se realiza sumergiendo un producto en agua hirviendo.

*Historiar: Hacer cortes en un vegetal para la decoración, generalmente cítricos.



*Hors-d'oeuvre (fuera de obra): Entrada frías o calientes.

I

*Infusión: Extraer el sabor de una sustancia aromática en un liquido caliente.

*Italiana (a la): Vegetales salteados en una materia grasa.

*Inglesa: Modo de cocción que se realiza en agua hirviendo con sal; excepción: papas partiendo de agua fría.

J

*Jardinera: Vegetales cortados en bastones, de 6 cm. de largo y 4 mm. de lado.

*Juliana: Vegetales cortados en tiras de 6 cm de largo y 1 a 2 mm. de lado.

*Jus: Líquido mas o menos rico en sabores y nutrientes, que se forma a través de una carne.

*Jambonneau: Codillo, parte posterior del jarrete del jamón de cerdo.

M

*Macedonia: Corte de vegetales en forma de cubos de 4 mm. de lado.

*Macerar: Remojar un liquido, a menudo alcohol, para que los alimentos (generalmente frutas) queden aromatizados.

*Magret: Suprema del pato que fue criado para obtener foie-gras.

*Marchar: Dar comienzo a una preparación.

*Marinar: Poner en líquido aromático una carne o pescado durante un tiempo determinado, para que esta se perfume.

*Marinera: Forma de empanar para freír, pasando por harina y luego por la mezcla de huevos.



*Matignone: Guarnición aromática que lleva los mismos componentes que la mirepoix pero cortados en paisana.

*Medallòn: Tajada de carne, ave, pescado o foi-gras de forma redonda y plana.

*Mesclun: Mezcla de brotes tiernos y varias verduras de ensalada.

*Mignon: Corte final del lomo de vaca o cerdo.

*Mignonnette: Pimienta molida en granos gruesos.

*Mijotè: Cocción que se realiza a un punto justo antes del hervor. Cocción muy lenta.

*Minuta: Se refiere a un plato que se realiza en el momento.

*Mirepoix: Corte irregular de vegetales, utilizados como guarnición aromática.

Clásicamente cebollas, zanahorias, puerro y apio.

*Mise-en-place: Trabajos efectuados previamente a la preparación.

*Mitans: Trozo transversal obtenido del centro de un filete de pescado.

*Mousse: Preparación ligera y espumosa que tiene una base de crema batida o claras de huevos merengadas o un aparato bomba.

*Mousseline: a.- crema obtenida de la mezcla de crema pastelera y manteca.
b.- salsa mayonesa fría o salsa holandesa caliente a la que se le agrega crema.

N

*Nage: Caldo corto especiado que sirve para cocinar crustáceos y moluscos.

*Napar: Verter sobre una pieza salsa, coulis o crema, de manera de cubrirla casi completamente.

*Noisette (avellana): a.- manteca: cocida con color y aroma a avellanas.



b.- papas: corte que se le da a la papa con ayuda de una cuchara.

*Nougatine: Preparación a base de frutas secas y azúcar caramelizada.

P

*Paillard: Corte de carne muy fino grillado o salteado.

*Paille (paja): Papas cortadas en larga juliana y fritas.

*Paisana: Corte de vegetales en forma de laminas cuadradas de 1 cm. de lado por 1 mm. de espesor.

*Panachè (de varios colores y mezclado): Mezcla de dos o más vegetales cocidos del mismo modo.

*Panade: Pasta espesa elaborada con una base de harina, que se usa como ligazón en rellenos y la confección de quenelles.

*Papillotte: Forma de cocción donde se envuelve el producto en un papel.

*Parfait: Postre helado presentado y elaborada de distintas formas, que contiene principalmente crema.

*Pâté: Pasta o masa de carne sazonada, moldeada y cocida al horno.

*Papeete: Escalope delgado de carne o pescado, arrollado.

*Pavè (adoquin): Filete de pescado plano cortado en forma cuadrada.

*Persillade: Condimento preparado con perejil picado y ajo, que se añade hacia el fin de la cocción.

*Petit-fours: Pequeños bocados dulces o salados. Se sirven en cocktails o al final de una comida junto al café.

*Pilaf: Forma de cocción del arroz donde este se saltea en aceite o manteca con cebolla y luego se le adiciona un caldo condimentado.



*Pinzar: Saltear vegetales en una materia grasa hasta que obtengan una coloración ligera.

*Pochear: Modo de cocción en un líquido que nunca debe hervir.

*Poêler: Método de cocción que se realiza con el agregado de materia grasa y aromáticos, tapado y en el horno a baja temperatura.

*Posta: En la Argentina, rodaja de pescado.

*Puré: Preparación mas o menos espesa, obtenida pasando por un tamiz, un pasa puré o utilizando un procesador, alimentos generalmente cocidos.

Q

*Quatre-épices: Mezcla de especias molidas: pimienta, nuez moscada, clavo de olor y canela.

*Quenelles (quenefas): Albóndiga o bola de masa pocheada, generalmente de pescado, ave, ternera o caza.

*Quiche: Tarta de crema salada, individual o grande, elaborada con una mezcla de huevos batidos, crema de leche e ingredientes varios, tales como tocino, salmón, cebollas y queso. Lleva solo una base de masa.

R

*Râble: Silla o parte inferior de la espalda de la liebre o del conejo.

*Ragoût: Cualquier estofado ligado con harina, generalmente de carnes y verduras.

*Reducir: Reducir por cocción o evaporación un líquido, fondo o salsa, para concentrar su sabor.



*Rillettes: Trozos de carne de cerdo cocinados en su grasa hasta que formen una pasta. Las rillettes también pueden hacerse de conejo, ganso, salmón, o anguila.

*Rostizar: Asar.

*Roulade: Loncha o rodaja de carne o pescado, rellena y envuelta.

*Roux: Ligazón para salsas, hecha de harina y manteca en partes iguales, puede ser claro, rubio u oscuro dependiendo del tiempo de cocción del mismo.

S

*Sabayón: Crema espumosa, espesa y dulce, obtenida batiendo al calor yemas de huevo con azúcar y añadiendo licores y sabores.

*Sablè: Pasta dulce que se quiebra fácilmente o muy frágil.

*Salmuera: Mezcla de agua y sal que se emplea para encurtir, adobar, escabechar o preservar determinados alimentos salándolos.

*Salpicón: Mezcla de carne, pescado, verduras o frutas todo ello cortado en pequeños dados y ligado con una salsa. Se emplea como relleno o guarnición.

*Saltear: Modo de cocción en poca grasa para obtener un dorado del producto.

*Silla: corte de carne listo para asar, que comprende los 2 bifés desde la cadera hasta la última costilla, por ejemplo de venado o cordero.

*Soufflé: Plato ligero, dulce o salado, cocido al horno y preparado con varios ingredientes, incluyendo claras de huevo batidas a punto nieve para permitir el inflado.

*Sudar: Saltear vegetales a baja temperatura sin que tomen color y con el agregado de sal.



*Suprema: a.- salsa blanca preparada con un fondo de ave, ligada con un roux y enriquecida con leche.

b.- cada uno de los filetes obtenidos de la pechuga.

I

*Tamizar: Pasar una preparación cruda o cocida por un tamiz, para que quede lisa y homogénea.

*Tartaleta: Pequeña tarta individual dulce o salada, hecha con un fondo de pasta en un molde y rellena de diversas formas.

*Terrina: Recipiente de barro bastante profundo o molde de terrina provisto de una tapa, utilizado para cocinar y posteriormente conservar determinadas preparaciones de carne, caza, ave o pescado.

*Tian: Recipiente de barro, redondo y abierto, para cocer al horno y servir. Usado en Provenza para varios platos de papas o verduras gratinados. Platos preparados en ese recipiente.

*Timbal: a.- pequeño molde de barro o metal de forma circular con sus lados ligeramente inclinados.

b.- diversas preparaciones de carne, mariscos u otro alimento, a veces cubiertos de pasta, cocinados en un molde timbal o similar.

*Tournedós: Pieza de carne gruesa y redonda obtenida de la parte central del lomo.

*Troncón: Trozo grueso y entero de la última parte de los pescados.

U

*Unilateral: Modo de preparación reservado para los pescados que reciben toda su cocción por solo uno de sus lados.



V

*Vapor (Al): Modo de cocción que se realiza sobre un líquido caliente y aprovechando el vapor que se produce durante la ebullición. Puede realizarse con tapa y aumentando la presión.

*Velouté (aterciopelado): a.- sopa cremosa y espesa enriquecida con la adición de yemas de huevo y crema.

b.- salsa cremosa blanca, hecha a partir de un caldo concentrado ligado con un roux.

*Vinagreta: Preparación para aderezar a base de vinagre y que se disocia.

Disco: Manual Glion



CAPITULO VII

Introducción a la vinicultura.



7.1 Aspectos históricos de la vida.

El vino es una de las bebidas más antiguas que se conocen. Se han encontrado restos de viñedos cultivados en el Cáucaso, ¡que tienen una antigüedad de 7.000 años!. De la tradición e historia del vino nos hablan escritos antiguos, así como el paisaje y las bodegas, reflejo de su historia, o los mismos refranes de vino que forman parte del saber común.

La uva es un fruto con una tendencia natural a fermentar, por lo que probablemente, el vino fue la primera bebida alcohólica que conoció la humanidad. El descubrimiento el vino pudo producirse por casualidad, cuando alguien dejó olvidadas unas uvas en algún recipiente, éstas fermentaron y luego alguien probó el caldo resultante. Además, la vid presenta una gran facilidad de adaptación, factor que sin duda ayudó en su expansión.

El origen del vino se encuentra en la *vitis vinífera*, de la que se dividieron 3 tipos: las sultanas (sin semillas), las corintias (también sin semillas) y la *vitis occidentalis*, antecesor de las uvas que conocemos hoy para elaborar vino.

La referencia más antigua sobre el vino parece pertenecer al Antiguo Testamento, cuando "Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó" (Génesis 9-21). Esta referencia marca la presencia del vino en la tradición judeo-cristiana desde los primeros tiempos. En la Biblia aparece citado más de 200 veces (en algunos de las citas, se llama también a la moderación en el consumo...), lo que es una muestra de su gran importancia en todas las culturas de la zona: Babilonia, Egipto, Sumer, etc. Más tarde, adopta un papel clave en el ritual cristiano.

En el mundo Clásico el vino también ha tenido siempre un lugar privilegiado. En Grecia y Roma los dioses del vino eran muy venerados por sus poderes embriagadores y afrodisíacos. Homero describió algunos de los vinos cultivados en el norte de Grecia con uva moscatel como "dulces como la miel" Se organizaban fiestas y orgías en honor a los Dioses, en las que abundaba el vino,



los manjares y los placeres sexuales. El vino se asociaba en el mundo clásico con el amor y el disfrute carnal, pero también con la tranquilidad, el descanso y el alivio.

En todas las civilizaciones en las que ha estado presente, el vino se ha introducido en la cultura integrándose entre los valores propios de ella. Así mismo, el vino también ha sido una forma de expansión cultural: los romanos plantaron viñedos por toda la Europa Mediterránea. Hay una leyenda de cómo Dionisos conquistó Asia hasta la India con un ejército de músicos y bailarines que danzaban y ofrecían vino... se puede interpretar como una alegoría mitológica del poder cultural del vino.

En el antiguo Egipto se han encontrado vasijas de vino con 'etiqueta', es decir con el nombre del productor, el viñedo y el año inscritos. Este hecho nos indica que la preocupación por la calidad del vino viene de lejos... También los romanos demostraron un gran interés por la calidad del vino y por definir cuáles eran los mejores viñedos. Vemos aquí un origen de la asociación clima + terreno tan usual en los cánones de calidad para el vino en el Viejo Mundo

Después de la caída del Imperio Romano, en Europa el desarrollo de la viticultura y de la enología corrió a cargo de los monjes cristianos, que pusieron mucho empeño en mejorar todos los sistemas de elaboración de vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos. No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en Europa, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos. Podemos ver también hoy como muchas bodegas (algunas de ellas muy recientes) recurren a nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

Francia, Italia y España son los grandes productores y exportadores de vino desde el Medievo. Para el hombre medieval el vino era un producto de consumo



habitual y hasta necesario, ya fuere como aporte calórico, ya fuere como para que su grado alcohólico ayudara a conservar y a eliminar algunas bacterias.

A medida que las ciudades crecían y aumentaba la riqueza de la burguesía, comenzó a crecer la demanda de vinos de más calidad. Burdeos fue la primera región donde la ancestral preocupación por la calidad de los viñedos dio lugar a una definición del sistema de Grand Cru, en el s. XVIII. El Comercio del vino ese expande y su historia se divide entre las grandes casas productoras de vinos muy buscados y demandados para lucir en las mejores mesas, y el de los vinos de granel, descuidados en muchas ocasiones, servidos de cualquier forma y en cualquier lugar.

En la segunda mitad del s. XIX la plaga de la filoxera exportada de Norteamérica asoló los viñedos de Europa, creando una profunda crisis en el sector vinícola. La solución vino también del nuevo mundo, injertando la viña europea en el pie de una americana se lograba una viña resistente a la plaga, que mantenía sus propiedades originales. Hoy, prácticamente todas las viñas europeas están injertadas sobre 'pies' americanos.

Junto con las plagas, las dos guerras mundiales representaron otro obstáculo para el crecimiento de la viticultura en Europa, que ya no podía abastecer el mercado mundial como antes. El impacto de la Guerra en el vino tiene un caso evidente en el del Tokay húngaro. De ser un vino demandado para ser servido en casas reales pasó a ser olvidado en el baúl de la historia.

El origen del vino en el Nuevo Mundo comenzó la mayoría de las veces de la mano de enólogos y viticultores que emigraron a otros continentes. Hoy en día, los vinos del nuevo mundo (América, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda) han mejorado su calidad, conquistado mercados internacionales y compiten con los vinos europeos de mayor reputación. Algunas de estas zonas han explotado de forma considerable el turismo alrededor del vino, con wine trails o wine tours que invitan a los viajeros a conocer los vinos de estas zonas.



En España, La Rioja y sus bodegas confirman un lugar emblemático en la producción de vino. Fue la primera región española donde se comenzó a embotellar el vino, alrededor del siglo. XIX. Con el embotellado, se define el paso de vinos de consumo transportados a granel en barrica a vinos de mayor calidad. En otras regiones españolas, las prácticas enológicas no se han refinado hasta hace relativamente poco tiempo, pero hoy en día podemos encontrar una amplia oferta de vinos de calidad muy característicos de nuestro país.

7.2 Definiciones básicas en torno al vino.

- Viticultura: Cultivo de la vida.
- Vinicultura: Elaboración del vino.
- Vitivinicultura: Arte de cultivar vides y elaborar vino.
- Viticultor o vitícola: Persona dedicada a la viticultura.
- Vinicultor: Persona dedicada a la vinicultura.
- Enología: Conocimientos relativos al vino.
- Enólogo: Técnico o profesional del vino.
- Sommelier: Persona especializada en la selección, conservación, recomendación y venta del vino en un restaurante.

7.3 Clasificación de la vida.

- Familia: Vitácea.



- Género: Vitis.
- Especie: Vinífera.

Existen más de 1000 especies de uvas para hacer vino.

7.4 La fermentación.

Se entiende por fermentación al proceso mediante el que la fructosa se transforma en alcohol por efecto de las levaduras. Durante todo el proceso se va a liberar dióxido de carbono y calor, de ahí la importancia del control de la temperatura en los tanques destinados a la fermentación del vino.

La fermentación en tanques de acero inoxidable es relativamente reciente y el método más eficaz para conseguir un proceso limpio y a temperatura controlada.

La presencia de levaduras en los hollejos de la uva es la responsable de la fermentación completa del vino. Tras el prensado, las levaduras de los hollejos entran en contacto con el mosto y comienzan la fermentación.

En otras ocasiones, las levaduras son añadidas para controlar mejor el proceso. Esta práctica se encuentra muy cuestionada en la actualidad y cuenta con importantes detractores en el mundo del vino. Sin embargo, los partidarios de esta práctica se justifican alegando que, en la actualidad, los pesticidas empleados en las cepas tienen como resultado final una reducción en las levaduras que finalmente acabarán en contacto con los mostos.

Cuando se trata de levaduras añadidas se eligen las de tipo neutro, de manera que no afecten al sabor final del vino. Algunos científicos sostienen que las levaduras añadidas no aportan ninguna cualidad al vino resultante, mientras que las levaduras propias de la uva concederán al vino una personalidad más marcada.

La temperatura habitual de fermentación va de los 20 a los 30° C. Caso de vendimias en frío, el tanque puede calentar el mosto hasta adecuarla su



temperatura de fermentación, de este modo las levaduras actuarán, convirtiendo el mosto en vino.

En el caso de que la fermentación eleve excesivamente la temperatura del mosto, los tanques disponen de su propio sistema de refrigeración. Una temperatura excesiva puede hacer perder cualidades al vino resultante por lo que la vigilancia de los termómetros de los tanques, por parte de los maestros bodegueros, es permanente.

La peculiaridad de los vinos tintos es que consiguen fijar su color durante el proceso de fermentación. Todo ello gracias a los poli fenoles, verdadero tinte natural que se encuentra en los hollejos.

Los hollejos, pepitas y raspones acaban flotando en la superficie y conformarán el “sombrero”. Este sombrero se puede volver a sumergir hasta conseguir un color más oscuro. Los taninos de los poli fenoles vuelven a entrar en contacto con el mosto, cediendo más tintura.

En el vino tinto tienen lugar dos fermentaciones:

- Fermentación alcohólica o tumultuosa. La que convierte la fructosa en alcohol por acción de las levaduras.
- Fermentación Mamo láctica. Tras apartar el residuo sólido, durante el “descube”, el ácido mamó lico, más fuerte, se va a transformar en ácido láctico, mucho más suave y untuoso.

Con posterioridad a estos procesos, y tras diferentes trasiegos, el vino se clarifica mediante diversos procedimientos (la clarificación con clara de huevo es la más tradicional y artesana), también se filtra hasta conseguir un vino suave y sin residuos.

Los residuos sólidos que contienen los hollejos se prensan hasta conseguir el llamado “vino de prensa”, rico en color aunque con excesivos taninos. Este vino se dedicará al consumo inmediato sin continuar proceso alguno de crianza.



El vino resultante del proceso completo de fermentación, filtrado y clarificado (no prensado) tiene dos posibles destinos posteriores:

- Crianza en barrica de roble. De donde saldrán los vinos de crianza, los vinos de reserva y los grandes.
- Embotellado, etiquetado y encapsulado. Destinado al consumo. Este es el caso de los “cosecheros”, que se venden sin apenas etiquetar, en La Rioja y La Ribera del Duero.

7.5 Proceso de elaboración del vino.

1. Vendimia.
2. Despalillado y estrujado.
3. Fermentación.
4. Clarificado.
5. Filtración.
6. Estabilización
7. Crianza (barricas).
8. Embotellado.

7.6 La champaña y su proceso de elaboración.

El champán (o champaña) del francés, champagne, es un tipo de vino espumoso elaborado conforme al método "champenoise" en la región de Champaña, Francia. Se trata generalmente de un vino blanco, aunque también existe el champán rosado, que elabora a partir de varios tipos de uva, la mayor parte tintas.



El champán tiene denominación de origen. El nombre viene de la región de Champaña, en el Noroeste de Francia, aunque ya era conocido por los romanos (que lo denominaban vinum titillum). En el siglo XV ya era conocido por este nombre en París, aunque no en su región de origen donde el término champagne designaba tierras baldías.

En 1670 el monje dom Perignon, de la abadía benedictina de Hautvillers, introdujo una serie de cambios, tales como la selección de la uva, el corcho cónico sujeto con una grapa metálica y las botellas de vidrio más grueso. A pesar de los muchos esfuerzos del monje el origen de las burbujas continuó siendo un misterio hasta que Louis Pasteur estudiase la fermentación en el siglo XIX. Entre las marcas más reconocidas están el propio dom Perignon, Bollinger, Veuve Clicquot y Krug.

Para elaborar una buena champaña (en francés, champagne) no es necesario contar con una serie de maquinarias enológicas. El único requisito es controlar la temperatura ambiente dentro de un rango óptimo. Se tiene que poder controlar el clima de la habitación donde se realiza la fermentación y crianza del espumoso, ya que si no se realizan dichas etapas a una temperatura entre 12 y 16 °C el resultado no será el óptimo debido a una fermentación muy rápida, decantación incorrecta, problemas de lías, pudiendo los tapones pueden salir de la botella o romperse; si no ocurre todo esto, de todas maneras la calidad de sabor y aroma de la champaña será inferior.

El método champañés (en francés champonoise) para elaborar vinos espumosos se ha expandido por todo el mundo fuera de su región de origen, Champaña, situada al noroeste de Francia es una comarca fría donde se cultivan 3 variedades utilizadas para la elaboración de la champaña:

- Chardonnay
- Pinot noir



- Pinot meunier
- Son estas variedades que después de ser prensadas, sin estrujar, se desfangan y fermentan para producir un vino blanco que, una vez clarificado y sin gas visible, sufrirá una serie de transformaciones durante un tiempo con el objeto de formar el vino espumoso más célebre del mundo, la champaña.
- El esquema de elaboración de la champaña se puede resumir en 10 pasos:

1- Fermentación de un vino blanco, ligero de alcohol y con buena acidez. Este vino se puede tanto elaborar, como también comprarlo en diferentes bodegas. Sólo se exige que, el vino base, tenga un color claro y limpio, aroma frutal sin defectos, una graduación alcohólica entre 10 y 11 y estar bien dotado de acidez.

2- Clarificación, y filtrado si así se requiere, del mencionado vino blanco

3- Tiraje: Endulzamiento del vino con unos 20 a 25 gramos de azúcar por litro, dependiendo de las condiciones del ambiente en que se realice la operación. La azúcar que se agrega tiene como objeto aumentar un grado en su proporción de alcohol y así generar el suficiente gas carbónico que tiene una botella de champaña (5 atmósfera de presión) . Luego se siembran las levaduras seleccionadas, activadas en agua con azúcar, para no tener problemas de fermentación en posteriores etapas.

4- Embotellado en las botellas típicas. Deben tener el cristal más grueso para resistir la presión del gas que se va a formar y estar pulidas por dentro para lograr el mejor desplazamiento de los posos. El cierre de las botellas se hace con un corcho o con una chapa del tipo cervecero. Ya preparadas las botellas para la segunda fermentación, se apilan en forma horizontal en un lugar donde



se controle la temperatura dejándola en forma constante a 14·c durante 1 a 3 meses que dura la segunda fermentación.

5- Crianza: Cuando la fermentación acaba, se deja reposar el vino en las botellas varios meses o años sobre sus propios lías (levaduras muertas o inactivas tras el fin de la fermentación) en rimas, sobre listones donde reposan en horizontal. Esto se hace para armonizar los aromas originales del vino con los producidos por los posos.

6- Colocación de las botellas en los pupitres (especie de botellero) que los ubica en un cierto ángulo boca abajo, donde se les gira $\frac{1}{4}$ hacia la derecha y hacia la izquierda cada día alternativamente para que los posos se dirijan hacia el cuello. No se deben colocar muy verticales ya que se corre el riesgo de que se enturbie.

7- Degollado: Cuando con la anterior operación se ha conseguido que los posos lleguen al cuello de la botella, se extraen tras enfriar la botella, para disminuir la presión del gas, y congelar el cuello.

8- Rellenado del hueco producido por el degollado con el " licor de expedición ", vino especial que le confiere que tipo de champaña es el producido. Este licor, en general, es un vino viejo y azucarado clasificándose de diferentes formas:

- Brut nature: No se adiciona licor de expedición o se usa el vino de algunas botellas ya degolladas para rellenar otras. Es muy seco, pues siempre tiene menos de 6 gramos de azúcar por litro.
- Brut: Aparecen menos de 12 gramos por litro.
- Seco: De 17 a 35 gramos por litro.
- Demisec: De 35 a 50 gramos por litro.
- Dulce: Más de 50 gramos por litro.

9- Se taponan con corchos especiales, que son más grandes que los comunes, y se les coloca un cierre de seguridad.



10- Se etiquetan y se llevan a comercializar. Aunque ya se pueden beber, es recomendable esperar algunos meses para que se tranquilice y armonice sus nuevos componentes, conservándolo a 14·c, que es la temperatura ideal de guarda de cualquier vino y en especial de la champaña.

7.7 Tipos de botella.

En primer lugar diferenciaremos las **botellas de vino en función de su forma**. Distinguimos entre:

- **Botella bordelesa:** Este tipo de botella de vino es la más común. Su forma es alta y cilíndrica. Su nombre se debe a su lugar de procedencia: Burdeos. Las botellas bordelesas permiten el almacenamiento de los vinos en posición horizontal sin problema alguno.
- **Botella borgoña:** Es el diseño de botella más antiguo que se conoce y toma su nombre de la región donde se creó: Borgoña. Estas botellas tienen los hombros de la misma en pendiente, de forma que la botella es más ancha en la base y se va estrechando hasta el cuello.
- **Rhin:** Es una botella que fusiona las características de los dos tipos anteriores. Su forma es muy estilizada por su altura y presenta los hombros en caída. Originaria de la zona del río Rhin (Alemania).
- **Botella de champagne o cava.** Es el tipo de botella más empleado para la conservación de estos vinos espumosos. Se presenta con hombros bajos, paredes gruesas y cuenta con una oquedad en su base para resistir mejor la presión de los vinos espumosos.
- **Botella Franconia:** Es una botella de forma aplanada, corta y de contorno redondeado y cuello cilíndrico.
- **Botella jerezana:** Se diferencia de la botella bordelesa en que en el cuello de la botella presenta un abombamiento y un gollete en dos fases. Estas botellas son de aportación española.



Esto es solo una pequeña clasificación puesto que existen tantas formas de botellas de vino como podamos imaginar.



Tamaño de botellas de vino

Y en segundo lugar clasificaremos las **botellas en función de su tamaño**, diferenciando a su vez si se trata de una botella de champagne o cava del resto:

Capacidad botella (litros)	Botella de champagne o cava	Resto de botellas de vino
0,187 l.	Benjamín o Piccolo	Split
0,375 l.	Demiboite	Mitad de botella
0,75 l.	Standard	Standard
1,5 l.	Magnum	Magnum
3 l.	Jeroboam	Doble magnum
4,5 l.	Rehoboam	Jeroboam o Rehoboam
5 l.		Box



6 l.	Methuselah	Imperial
9 l.	Salmanazar	Salmanazar
12 l.	Balthazar	Balthazar
15 l.	Nebuchadnezzar	Nebuchadnezzar
18 l.	Merchior o Solomon	Solomon
27 l.	Primat	
30 l.	Melquíades	



7.8 La etiqueta.

La etiqueta en las botellas de vino es un elemento por demás importante, es su carta de presentación y su identificación, y debe contar con cierta información sobre el vino que contiene dicha botella.

Partiendo de que la etiqueta es algo que debe estar presente en la botella, se puede decir que se toman en cuenta dos factores claves en esta identificación del producto que determinarán su éxito o su fracaso. Empecemos por definir a dichos que influyen en la elección de un vino por su identificación: "Lo objetivo y Lo subjetivo".



Lo Objetivo se refiere a lo concerniente o relativo al objeto en sí y no a nuestro modo de pensar o sentir; lo Subjetivo es lo concerniente o relativo a nuestro modo de pensar o de sentir y no al objeto en sí mismo.

Las etiquetas de vinos en su mayoría tienen que describir una información obligatoria (Objetiva) que por lo general, y salvo excepciones de reglamentaciones de algunos países, son:

- La Marca
- Tipo de Vino (de mesa, selección, vino fino, de postre, etc.)
- Porcentaje de alcohol al volumen
- Contenido neto
- Denominación y dirección del embotellador (no siempre es el del lugar de origen de los viñedos)
- Dirección de la bodega elaboradora
- Procedencia del vino (Ej. Envasado en Origen, Procedencia Querétaro, Industria Mexicana)
- Por ley debe contener las siguientes leyendas: Beber con moderación o Prohibida su venta a menores de 18 años

Como se ve, la información obligatoria que lleva una etiqueta de vino tiene que ver sólo con lo relativo al objeto en sí. Para hacer esto más demostrativo lo podemos comparar con el documento de identidad de un individuo, ya que la información allí expuesta simplemente es informativa de los datos cuantitativos y no de su forma de ser, su carácter, sus gustos, etc.

Sin embargo, las etiquetas contienen otras informaciones que tienen que ver con el lado meramente subjetivo, como por ejemplo:



- Descripción enológica en la etiqueta trasera (Aroma, Sabor y Vista)
- Características de elaboración como "Vino de noble crianza, resultado de..."
- Temperatura de consumo adecuada
- Recomendaciones gastronómicas con las que resalta su sabor, Ej. "...ideal para acompañar quesos duros y carnes rojas, etc."

Hasta ahora se ha analizado el lado objetivo y subjetivo de las etiquetas de los vinos, desde el punto de vista de sus fabricantes (Las Bodegas). Especialmente en lo subjetivo debe tomarse como una mera guía, ya que la mayoría va a describir a sus vinos como "Equilibrados", "Aterciopelados", etc.

Es aquí donde nos adentramos en los factores que influyen en cada quien (los consumidores de vinos), que obviamente nos vemos notoriamente influenciados por dichas etiquetas, es por ello que el 90 % de las catas profesionales de vinos se hacen a ciegas.

Decidir la compra de un vino por objetividad puede ser un gran desacierto para el maridaje que deseamos hacer, por lo que sí es necesario en nuestra decisión conocer la información de las etiquetas, pues saber cuál es la bodega productora, si es un vino fino o de mesa o su región de origen, son cosas que nos darán ciertos parámetros en la elección final.

Es por esto fundamental que la información subjetiva refleje lo más aproximado posible las sensaciones subjetivas de la generalidad de las personas que toman un determinado vino. Esto producirá un efecto multiplicador en las ventas del producto y en el consumidor, un refuerzo en su mente de la bodega productora, a la cual muchas veces le seguirán comprando los vinos debido a esa sinergia producto de haber comprobado que realmente era lo que decía ser en la etiqueta.



Para el caso particular de los vinos mexicanos, la etiqueta da la información del tipo (varietal, coupage), la añada (según sea el caso), el grado alcohólico, procedencia y la casa que lo ha elaborado. A diferencia de los vinos europeos que ostentan en la etiqueta normalmente la zona geográfica de donde provienen, los vinos del Nuevo Mundo han optado por exaltar el varietal o la mezcla de sus vinos. En algunos casos, en la etiqueta posterior se incluye información que indica cómo es el vino (suave, potente, afrutado, etcétera) y una recomendación de con qué tipo de comida se puede maridar. Asimismo en esta etiqueta el vitivinicultor puede indicar si es o no un vino de guarda, aunque normalmente cualquier vino que sale al mercado se encuentra listo para ser bebido.

7.9 Reglas de servicio para los vinos.

Reglas básicas

- El vino blanco seco precede a los demás vinos.
- El vino tinto precede al vino dulce o licoroso.
- Si se sirven varios vinos blancos secos o varios tintos.
- El más ligero ha de preceder al más generoso.
- El más joven al de mayor edad.

Los vinos más apreciados para el aperitivo son el Jerez o cavas secos. Como alternativa, los vinos blancos secos o tintos ligeros pueden ser una buena solución.

A lo largo de una comida es conveniente ir de menor a mayor: los vinos rosados simples y ligeros antes que los más complejos y potentes; los jóvenes antes que los de crianza o reserva.



Con los postres, es el momento de servir vinos dulces o generosos como moscateles, olorosos, dulces, nunca con cava brut o seco.

7.10 La cata.

La Cata trata de estudiar las condiciones positivas o negativas de un vino. Es valorar con los sentidos los parámetros que nos van a dar su imagen, es decir, vamos a juzgar la calidad de ese vino.

La Cata es a la vez un arte y una técnica, es someter el vino a nuestros sentidos para estudiarlo, analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo.

*El mejor momento para realizar una cata es el final de la mañana, cuando se notan los primeros síntomas de apetito. Se realiza con luz natural y con una temperatura ambiente entre 20 y 22° C, en ausencia de ruidos y olores.

7.11 La cava.

Entre la elaboración del vino y su consumo existe un período donde este madura. Este proceso se da en la cava de vino.

La cava para vino es el espacio donde el vino es almacenado. Esta por lo general cumple algunas condiciones para que el proceso sea excelente como por ejemplo ser un lugar libre de aromas que influyan en el vino, tener cierta ventilación, mantener cierto nivel de humedad (entre el 60 y 75%), una buena temperatura y poca luz.



La cava tiene necesariamente que ajustarse al tipo de vino almacenado. El tamaño de la cava para vino depende de la variedad del vino y también la frecuencia del consumo.

Dentro de la cava, el vino se guarda en estanterías. Los estantes se superponen verticalmente y deben garantizar la ausencia de movimientos que puedan alterar los procesos del vino.

7.12 Ubicación de las regiones vitivinícolas.

10 regiones vitivinícolas más conocidas del mundo

Número 10: Badén, Alemania

Los vinos de la región de Badén son únicos entre los productos de Alemania, son reconocidos por su sabor fuerte y acidez baja. Entre las numerosas uvas cultivadas allí está la Pinot Noir, que produce un vino tinto conocido como “el aristócrata de vinos tintos”.

Badén es la tercera región vitivinícola más grande del país, y también se la conoce como `el paraíso` para los amantes del vino blanco debido a que las uvas Pinot Gris y Muller Thurgau prosperan en esta tierra.

Usualmente las bodegas aceptan visitantes, y a menudo están asociados con pequeños restaurantes en el área que ofrecen los platos que mejor van con los vinos finos alemanes.

Visita obligada: bodega de Carl Schmidt-Wagner, que produce el clásico vino Riesling.

Número 9: La Rioja, España



Uno de los territorios más hermosos de España se encuentra en el norte, en la región de La Rioja, lugar que ha tenido una gran importancia en la industria de vino. Sus vinos se venden a más de 100 países.

Entre las ciudades turísticas se pueden destacar San Sebastián o Bilbao, en ellas se puede visitar docenas de bodegas pequeñas y grandes.

La Rioja ofrece diferentes tipos de vinos, tintos, rosados y blancos para estimular todos los sentidos. Los crianza, Reserva y el Gran Reserva son de la más alta calidad, los diferencia su edad y la fermentación.

Visita obligada: Labastida, una bodega familiar que ofrece visitas guiadas por todas las instalaciones y una copa de sus últimas creaciones al finalizar la visita.

Número 8: Alsace, Francia

Con su terreno accidentado y su famosa ruta de vino, la región de Alsacia ha sido la favorita para el turismo durante décadas. Con pueblos pintorescos y pequeñas bodegas alberga a más de ocho millones de visitantes por año. La atracción, 67 pueblos y aldeas que abren sus bodegas y sótanos al público.

Allí se producen vinos a partir de siete diferentes variedades de uvas; Pinot Noir, Pinot Blanc, Tokay Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer, Sylvaner y Muscat d'Alsace.

Visita Obligada: Gustav Lorent, cuenta con infinitas variedades de vinos alsacianos.

Número 7: Southeastern Australia

Gracias a los vinos de 'postres', los fabricantes de vino en el Sudeste Australia han encontrado su lugar en el mercado americano. Esta región cuenta con una



infinidad de bodegas en las que se pueden disfrutar Chardonnays, Sauvignons, Shirazes, entre otros.

Cerca de Sydney se pueden encontrar Pinot Noirs, y los viñedos del Valle Yarra, la región de viñedos más antiguos de Victoria, ofrece numerosos vinos espumosos.

Visita obligada: Comienza el día con un paseo en globo y culmínalo con una visita a la bodega Port Phillip.

Número 6: Maipo Valley, Chile

Conocido por la buena calidad de sus vinos, Chile es digno de una visita. Las uvas que se encuentran con mayor facilidad son: Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir.

Visitando bodegas como Santa Rita podrás apreciar la razón por la cual los vinos chilenos son reconocidos mundialmente.

Visita obligada: Concha y Toro en el Puente Alto, donde se producen algunos de los mejores vinos tintos de Sudamérica.

Número 5: Véneto, Italia

La Toscana tiene el prestigio de ser la región vitivinícola de Italia con los mejores vinos, entre ellos el Chardonnay. En Véneto se pueden encontrar los mejores vinos secos y frutales como: Soave, Recioto y Valpolicella.

Conocida por sus vinos blancos, la región de Véneto siempre tiene tesoros ocultos para deslumbrarnos, por ejemplo el espumante Prosecco blanco o el Torcolato.



Visita obligada: La bodega Provolo, que cuenta con una selección de vinos tintos con mucho cuerpo y vinos de mesa frutados.

Número 4: Douro, Portugal

Es la región vitivinícola más famosa de Portugal. Su terreno es bastante áspero y los veranos calurosos.

Visita obligada: Bodega Quinta de La Rosa.

Número 3: Napa Valley, California

Aunque sólo produce 4 % del vino de California, Napa Valley es reconocido como el lugar con más bodegas de América. Rodeada de montañas la región de 30 millas de largo está cubierta con uvas, hay al menos 220 productores de vino. Alguno de sus vinos más famosos son los Cabernet Sauvignons, Pinot Noirs, Chardonnays, y Merlots.

Visita obligada: La bodega Fife Vineyard que ofrece un fantástico vino Zinfandel.

Número 2: La Toscana, Italia

La Toscana, al igual que Burdeos, es una de las regiones más famosas de Europa en lo que a producción de vino se refiere.

Es aquí en donde se pueden conseguir los Chianti, a menudo considerado el epitome del vino italiano y un favorito de muchas personas. Otro vino que vale la pena buscar en las pequeñas granjas de la Toscana es el Brunello di Montalcino, un vino tinto escaso y caro.

Visita obligada: Escalar las colinas hasta Enoteca La Fortezza, donde se encuentran números Caparzo, Fuligni y Barbi.



Número 1: Burdeos, Francia

La región de Burdeos en Francia abriga la colección más fina de viñedos del mundo entero.

Bajo la denominación de origen Bordeaux se encuentran Merlots, Cabernets Sauvignon, Cabernets Franc, Graves y Malbecs.

Visita obligada: Los viñedos de Saint-Emilion, una ciudad de estilo medieval que posee un asombroso vino que lleva este nombre.

7.13 El maridaje.

Se le llama maridaje a combinar los alimentos con los vinos. El tipo de alimentos con que se puede combinar un vino es indispensable para tener armonía entre los sabores de la bebida y los de la comida. También la textura y el aroma de los platillos tienen que ver con la decisión de cuál vino elegir para acompañar a los alimentos. El maridaje puede ser de dos tipos:

Por complementación: Los sabores del vino y de los alimentos son parecidos, por lo tanto se refuerza la gama de ambos sabores. Por ejemplo, un alimento suave intensifica el sabor de un vino suave y viceversa. Los vinos dulces servidos con tartas de fruta hacen un maridaje por complementación.

Por contraste: La intensidad de los sabores del vino y de los alimentos es distinta. Un buen contraste permite resaltar uno de los dos o enfrentarlos, si es que ambos tienen mucho carácter. Es el caso de los quesos fuertes como el Roquefort, que necesitan vinos tintos de mucha robustez como los de Rioja, Burdeos o Borgoña. Pero es importante cuidar bien el tipo de contraste, porque un alimento muy poderoso puede opacar por completo a un vino suave, y un vino de gran carácter dejará atrás a un alimento muy delicado.



Hay diferentes maneras de buscar la unión entre el vino y los alimentos, puede ser que prefieras la complementación o que elijas el contraste entre los sabores. Vale la pena probar estas dos combinaciones, pero también rompiendo reglas puedes conseguir excelentes resultados.

7.14 Vinos y quesos

Durante mucho tiempo, lo más común fue combinar los quesos con los vinos de la misma región. A este concepto se le llama maridaje viña-pasto, porque los pastos donde se alimentan cabras y reses son cercanos a los viñedos, y comparten el clima y el tipo de suelo.

Posteriormente se fueron haciendo maridajes con vinos y quesos de países diferentes, cuya armonía se descubrió con el comercio internacional. Es el caso de la combinación del Oporto portugués y el queso cheddar británico.

Criterios de maridaje

Por complementación: Para un maridaje de alimentos, es conveniente tomar en cuenta su tipo de sabor. En un maridaje por complementación los sabores son parecidos y se refuerza la gama de sabores. Por ejemplo, un queso suave intensifica el sabor de un vino suave.

Por contraste: Es un maridaje en el que la intensidad los sabores es distinta. Es importante cuidar bien el tipo de contraste, pues un queso muy poderoso puede opacar por completo a un vino suave, y un vino de gran carácter dejará atrás a un queso muy delicado.

Un buen contraste permite resaltar uno de los dos alimentos o enfrentarlos, si es que ambos tienen mucho carácter. Es el caso de los quesos fuertes como el roquefort, que necesitan tintos de mucha fuerza como los de Rioja, Burdeos y Borgoña, que son producto del ensamblaje de diversos tipos de uva.



En México se pueden encontrar estos vinos y otros parecidos como el Cabernet Sauvignon con Merlot, o el Tempranillo con Cabernet Sauvignon.

Existen algunos maridajes tradicionales de quesos y vinos, basados en su región de procedencia y las variedades de uva:

- * Jerez con manchego
- * Suaternes con roquefort
- * Gewürztraminer con münster
- * Ribera de Duero con manchego
- * De Burdeos con roquefort
- * Chardonnay con manchego o de cabra
- * Penedés con quesos secos
- * Cava y champañas con quesos de intensidad alta y mediana
- * De Graves con gruyere y brie

Éstas son combinaciones clásicas que vale la pena probar, pero también rompiendo reglas puedes conseguir excelentes resultados.

7.15 Clasificación de las bebidas alcohólicas.

Podemos hacerlo por su procedencia o por su contenido en alcohol, la clasificación de bebidas alcohólicas más general es la que se refiere a la forma de elaboración.

Bebidas fermentadas

También debemos nombrar bebidas fermentadas como el champagne, el cava, chicha, sidra, vermut, sato, sake, pulke, tepache entre otras más.

Las bebidas destiladas o espirituosas, también llamadas aguardiente, tenemos una gama muy extensa, estas son producto de la destilación de jugos o caldos ya fermentados, esta destilación se logra hirviendo dichos líquidos. Estas bebidas pueden ser el producto de la destilación o en algunos casos reciben más ingredientes como almidón y frutas para aumentar su sabor. También existen ligeras variaciones en su proceso, pero la premisa sigue siendo la misma.

Bebidas fortificadas o generosas

Las bebidas fortificadas o generosas, son aquellas que han sido fermentadas para ser finalmente “fortificadas” mediante adición de alcohol vínico, para



aumentar su graduación alcohólica o alcanzar un equilibrio en su sabor. El proceso de fortificación consiste en la adición de alcohol (generalmente vínico) a la mezcla para que aumente su contenido alcohólico. Entre estas bebidas resaltan algunos vinos fortificados como el oporto, jerez, madeira, Marsala, la manzanilla y banyuls francés.

“Casi siempre estas bebidas son fortificadas con brandy”

Licores y cremas

Los licores y cremas, son bebidas elaboradas con la conjunción de agua, alcohol, azúcar y frutas, especies o hierbas. El proceso también suele ser variado pero el resultado es similar. Claro está que dependerá mucho del ingrediente principal, que suele ser o una o varias frutas, especias o hierbas o la conjunción de algunas de estas nombradas.

Esta clasificación es la más vasta, ya que la diversidad es casi como la geografía, cada región o zona del mundo tiene algún licor o crema. Las más populares suelen ser las de frutas y las de hierbas. Algunas tienen fines medicinales, y el grado de alcohol suele ser variado como la bebida en sí. En este género no existen restricciones ni reglas.

Bebidas fermentadas (5°–15°)

Vermús y aperitivos 16°–24°

Cava 12°

Vino 11°–12°

Cerveza 4°–5°

Sidra 3°

Bebidas destiladas (25°–60°)

Ron 40°–80°

Whisky 40°–50°



Coñac 40°

Ginebra 40°

Vodka 40°

Anís 36°

Pacharán 28°

Bebidas alcohólicas sin alcohol (0.5°–1°)

Cerveza sin alcohol 0.8°–1°

7.16 Coctelería.

La palabra coctel tiene su origen en el vocablo inglés "Cocktail", que significa: cola de gallo.

La coctelería se desarrolló principalmente en las épocas en que la población de los Estados Unidos de Norteamérica, se vio privada de bebidas alcohólicas importadas de diferentes partes del mundo, como el whisky, ron, brandy y vodka, provocadas por la recesión de las guerras y de las crisis económicas y sociales. Al no tener acceso a productos de gran calidad, empezaron a proliferar destilerías clandestinas ocultas en montañas y áreas inaccesibles, que producían bebidas de mala calidad, pero que al fin y al cabo satisfacían la necesidad de los bebedores estadounidenses.

En ese caso, los bartenders y cantineros se dieron a la tarea de enmascarar o al menos, suavizar las características no muy agradables de esas bebidas apócrifas, y empezaron a preparar tragos combinados con jugos de frutas ó bebidas gaseosas refrescantes. Ante la gran aceptación de los parroquianos, este concepto se desarrolló formalmente, naciendo el arte de la coctelería, que hoy en día sigue teniendo millones de seguidores.



En el arte de la coctelería, se hizo patente la gran creatividad de los bartenders, dando por resultado una gran cantidad de cocteles famosos entre los que destaca el llamado Rey de los Cocteles: El Martini.

Siendo en el principio base importante de la coctelería bebidas destiladas como el Whisky, el Ron, el Brandy, la Ginebra, posteriormente se agregaron el vodka, los cordiales y desde luego, el Tequila.

El más clásico y difundido mundialmente, por su gran aceptación, es el coctel Margarita, bebida que propició la entrada del Tequila a la Unión Americana, siendo hoy en día uno de los destilados preferidos en ese país.

Por alguna razón de tipo organoléptico, parece ser que el Tequila combina de modo muy favorable, con mezcladores cítricos como: jugos de limón, lima, naranja, toronja y mandarina, así como otros botánicos cuya característica de sabor es sutilmente ácida y/o astringente, como el tamarindo, la jamaica, el membrillo, el capulín y la uva.

De ahí que la creatividad de los profesionistas del Bar, se haya inclinado a preparar cocteles de Tequila utilizando tales ingredientes como mezcladores, de los que han nacido grandes cocteles con Tequila.



PALOMA	CHARRO NEGRO
Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo $\frac{1}{4}$ onza de jugo de limón Pizca de sal 2 onzas de tequila Completar con refresco de toronja Adornar con segmento de limón	Vaso alto 3 cubos de hielo $\frac{1}{4}$ de onza de jugo de limón Pizca de sal 2 onzas de tequila Completar con refresco de cola Adornar con segmento de limón 
MAYAHUEL BLOODY	CLAMATO MEX
Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo Pizca de sal 4 gotas de salsa inglesa 2 onzas de tequila $\frac{1}{2}$ onza de jugo de limón 4 gotas de salsa Tabasco 2 onzas de tequila Completar con jugo de tomate fresco Colocar tallo de apio sin hebras	Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 4 gotas de salsa inglesa 4 gotas de salsa Tabasco $\frac{1}{2}$ onza de jugo de limón Pimienta al gusto Completar con Clamato Colocar tallo de apio sin hebras



SOUR MEX	TEQUILA SUNRISE
Copa para vino rojo Hielo frappé 1 ½ onzas de tequila ¼ de onza de jugo de limón 1 onza de jarabe natural Completar con jugo de naranja fresco Adornar con segmento de naranja y cereza	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de jarabe de granadina Completar con jugo de naranja fresco Adornar con segmento de naranja y cereza 
CHAPALA	MUPPET
Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de jugo de limón ½ onza de jarabe de granadina Completar con agua mineral (soda) Adornar con segmento de piña fresca	Copa caballito 3 onzas 1 ½ onzas de tequila Completar con refresco lima-limón Tapar con servilleta de tela Tome la copa sobre la servilleta y golpee la base de la copa en la mesa, retire la servilleta y tómelo de un solo trago.
VAMPIRO	BAJA GOLD
Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo ½ onza de jugo de limón Pizca de sal 2 onzas de tequila 4 onzas de sangrita Completar con refresco de toronja (Del Valle)	Tarro cervecero Escarchar con limón y sal Licuar o mezclar en coctelera: 1 onza de tequila 1 onza de jarabe natural ½ onza de jugo de limón ½ taza de hielo frappé Servir en el tarro Completar con cerveza clara



CIELO ROJO	TEQUILIBRIO
Vaso alto Escarchar con limón, chili piquín y sal 3 cubos de hielo ½ onza de jugo de limón 2 onzas de tequila 1 onza de jarabe de granadina Completar con mitad refresco de toronja y mitad agua mineral (soda) Adornar con segmento de limón	Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo ½ onza de jugo de limón ½ onza de jarabe natural 2 onzas de tequila Completar con refresco de toronja Agregar cuadritos de piña Adornar con un segmento de piña
ATIZAPAN	MARGARITA ORIGINAL
Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila Licuar: Limón verde entero con cáscara Rama de yerbabuena o menta 1 onza de jarabe natural Colar y verter en el vaso Adornar con segmento de limón y hojas menta	Copa para margarita Escarchar con limón y sal Licuar a punto de nieve: 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de jugo de limón ¼ de onza de jarabe natural ½ onza de triple sec (cointreau) Adornar con segmento de limón
CARIBBEAN DAISY	JAMAICA DAISY
Copa para margarita Escarchar con limón y sal Licuar a punto de nieve: 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 2 onzas de jarabe de tamarindo ½ onza de triple sec (Cointreau)	Copa para margarita Escarchar con limón y sal Licuar a punto de nieve: 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 2 onzas de jarabe de jamaica ¼ de onza de triple sec (Cointreau)





TEQUILIA BOOM	CAIPIRINHA MEX
Vaso alto 2 cubos de hielo Licuar: 2 onzas de tequila 1 onza de licor 45 1 onza de jugo de naranja 1 onza de jugo de lima ½ onza de leche evaporada Adornar con segmento de lima y una cereza	Vaso old fashion 3 cubos de hielo 1 onza de jugo de limón 1 onza de jarabe natural 2 onzas de tequila 1 rama de hierbabuena o menta 1 twist de limón
ACAPULCO BREEZE	ACAPULCO GOLD
Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 4 onzas de jugo de piña Completar con refresco lima limón Adornar con segmento de piña	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de Grand Marnier Completar con jugo de naranja Adornar con segmento de naranja
ACAPULCO SANDS	ADAM'S APPLE
Copa grande para coctel Hielo frappé Licuar: 1 onza de jugo de limón 2 onzas de jugo de piña 2 onzas de tequila 2 onzas de crema de coco Adornar con segmento de piña y cereza	Vaso alto 3 cubos de hielo Mezclar lentamente: 1 onza de tequila 1 onza de licor de tequila (Agavero) 1 onza de jarabe natural 4 onzas de jugo de manzana Completar con agua mineral (soda)
JUANITO BANANA	ANDY & ALICE
Vaso old fashion 3 cubos de hielo Mezclar: 2 onzas de tequila 1 onza de crema de plátano 1 onza de leche evaporada (Clavel) Verter en el vaso	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 2 onzas de vino tinto 1 onza de jarabe natural ¼ de onza de jugo de limón Completar con agua mineral (soda)



ALICE ALONG	MYSTIC DREAM
Vaso old fashion 3 cubos de hielo Mezclar: 1 onza de tequila ½ onza de licor de café (Kahlua) 1 onza de crema irlandesa (Baileys)	Copa para vino tinto 1 onza de tequila 1 oz de crema irlandesa (Baileys) ½ onza de licor de chocolate (Cheri Suisse) ½ onza de licor de coco (Malibú) Completar con café americano (aproximadamente 4 onzas) Coronar con crema batida
CHANGUIRONGO	CUCARACHA
Vaso alto 4 cubos de hielo Pizca de sal 2 onzas de tequila Completar con refresco de naranja Adornar con segmento de limón	Copa de coñac chica 1 ½ onzas de tequila 3 onzas de licor de café (Kahlua) Popote corto de papel Encender los líquidos y pedir que se absorba rápido con el popote
PIÑATA	BRAIN STORMING
Copa para martini doble Hielo frappé Mezclar: 1 ½ onzas de tequila 1 onza de licor de mandarina (Mandarin Napoleón) 1 onza de jugo de limón Adornar con gajo limpio de mandarina o segmento de lima	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de ginebra 1 onza de licor de coco (Malibú) ½ onza de jarabe natural ¼ de onza de jugo de limón Completar con agua mineral (soda) Adornar con segmento de limón
TIC TOC	JALISCO BULL
Copa de coctel grande Hielo frappé Mezclar: 2 onzas de tequila 1 onza de licor de almendras (Amaretto) ¼ de onza de jugo de limón Completar con sidra Adornar con segmento de limón	Tarro cervecero Escarchar con limón y sal 2 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de jugo de limón 1 onza de jarabe natural Completar con cerveza oscura



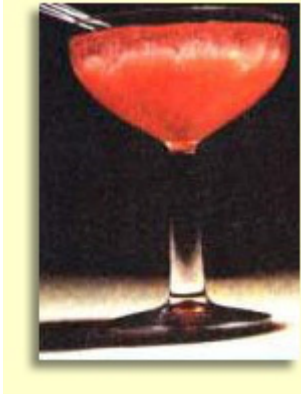
GAVIOTA	SOMBIE
Copa de coctel grande Escarchar con limón y azúcar Hielo frappé Mezclar: 2 onzas de tequila ½ onza de miel de abeja 1 onza de licor de almendras (Amaretto) Servir y completar con sidra Adornar con segmento de limón	Copa de vino tinto Escarchar con azúcar y canela en polvo 1 onza de tequila 1 onza de coñac 1 onza de whisky 1 onza de jarabe natural Completar con café bien caliente
PASION ETERNA	PAISAJE AGAVERO
Copa de coctel grande Escarchar con limón y azúcar Hielo frappé Mezclar: 2 onzas de tequila blanco 2 onzas de licor de melón (Midori) ½ onza de triple sec (Cointreau) ¼ de onza de jugo de limón Completar con refresco lima limón Adornar con segmento de melón	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila blanco ½ onza de curazao azul ¼ de onza de jugo de limón Hojas de menta Completar con refresco lima limón Adornar con segmento de naranja
TIA JUANA	AGUASCALIENTES
Vaso alto Escarchar con limón y azúcar 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de licor de anís dulce (Sambuca) Completar con jugo de naranja Adornar con segmento de naranja	Vaso alto 3 cubos de hielo Licuar: 1 limón verde entero sin semillas Pizca de sal de grano 2 onzas de tequila 1 ½ onzas de jarabe natural 2 onzas de sangrita Completar con agua mineral (soda)





PINK PANTHER	SUBMARINO
Copa de coctel grande Escarchar con limón, azúcar y canela en polvo Hielo frappé Mezclar: 2 onzas de tequila blanco 1 onza de licor de Cassis 1 onza de leche evaporada (clavel) 1 onza de licor de anís dulce (Sambuca) ¼ de onza de triple sec (Cointreau) Adornar con segmento de piña y cereza	Vaso alto Copa caballito 2 onzas Escarchar vaso alto con limón y sal Colocar en el fondo del vaso el caballito con las 2 onzas de tequila Llenar con cerveza clara bien fría, deslizándola por las paredes del vaso Agregar ¼ de onza de jugo de limón y pizca de sal de grano.
MEXICO EN LA PIEL	¡VIVA MEXICO!
Copa de coctel grande Escarchar con limón y azúcar 2 onzas de tequila 1 onza de licor de café (Kahlua) 1 onza de leche evaporada 2 bolas de nieve de vainilla Coronar con chocolate líquido	Vaso alto Escarchar con limón y sal Licuar: 3 cubos de hielo ½ aguacate de tamaño mediano 2 onzas de tequila 1 onza de jugo de limón 2 onzas de jugo de toronja Completar con refresco lima limón, mezclando en el vaso
SOL NACIENTE	CARGA PROFUNDA
Copa de coctel grande Hielo frappé 2 onzas de tequila 2 onzas de licor de melón (Midori) 1 onza de jarabe natural Completar con agua mineral (soda) Adornar con segmento de melón	Vaso alto Escarchar con limón y sal 3 cubos de hielo ½ onza de jugo de limón 2 onzas de tequila 1 onza de vodka 1 onza de ron blanco ½ onza de licor de tequila (Agavero) Completar con refresco de toronja Adornar con segmento de limón



ACAPULCO SUNSET	TIJUANA BRAZZ
Copa de coctel grande Escarchar con limón y azúcar Licuar: 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de leche evaporada (Clavel) 5 fresas medianas 1 onza de jarabe natural Adornar con segmento de fresa 	Copa de coctel grande Escarchar con limón y azúcar Hielo frappé Mezclar: 2 onzas de tequila 2 onzas de néctar de durazno Completar con cooler de durazno Adornar con segmento de durazno
AGUA DE VIDA	ROSA SALVAJE
Copa de vino blanco Hielo frappé 2 onzas de tequila blanco ½ onza de whisky 1 onza de licor de Cassis Adornar con segmento de limón y cereza	Copa de vino blanco Escarchar con coco rayado fino Hielo frappé 1 ½ onzas de tequila blanco 1 onza de leche evaporada (Clavel) 2 onzas de licor de Cassis ½ onza de licor de coco (Malibú) Mezclar en la copa
SPLASH	TNT
Vaso old fashion 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de crema de menta ½ onza de curazao verde	Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de vodka 1 onza de licor de melón (Midori) ½ onza de Bourbon ½ onza de jarabe natural Completar con agua mineral (soda) Adornar con segmento de melón
MATADOR	PETROLEO
Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila ½ onza de ron blanco ½ onza de vodka ¼ de onza de jugo de limón ½ onza de jarabe natural Completar con refresco de toronja	Vaso old fashion 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila blanco 1 cucharadita de salsa inglesa 1 cucharadita de jugo Maggi ½ onza de jugo de limón Mezclar en el vaso Agregar aceituna con pimienta



IGUANAS RANAS	MAYAHUEL
Vaso alto 3 cubos de hielo 2 onzas de tequila 1 onza de crema de menta 1 onza de jarabe natural Completar con agua mineral (soda)	Copa para margarita Licuar a punto de nieve: 3 cubos de hielo 1 ½ onzas de tequila ½ onza de triple sec (Cointreau) ½ onza de jugo de limón 1 onza de licor de tequila (Agavero) Adornar con segmento de limón

<http://www.turismodevino.com/historia-del-vino.php>

<http://www.vinos-ymas->

[vino.com/la_vinificacion/fermentacion del vino.htm](vino.com/la_vinificacion/fermentacion_del_vino.htm)

[http://www.agronomia.uchile.cl/webcursos/cmd/11999/felalmun/elabor~1.h
tm](http://www.agronomia.uchile.cl/webcursos/cmd/11999/felalmun/elabor~1.htm)

<http://www.verema.com/blog/diccionario-vino/979435-tipos-botellas-vino>

[http://www.restaurantesdemexico.com.mx/381/Vinos y Bebidas La Etiqu
eta De Los Vinos Su Carta De Presentacion.html](http://www.restaurantesdemexico.com.mx/381/Vinos_y_Bebidas_La_Etiqueta_De_Los_Vinos_Su_Carta_De_Presentacion.html)

[http://www.conocimientoytecnologia.org/portales tematicos/portaldelvino
/vinosociedad/serviciovino.htm](http://www.conocimientoytecnologia.org/portales_tematicos/portaldelvino/vinosociedad/serviciovino.htm)

<http://vinossuhistoria.blogspot.mx/>

<http://www.cursosdecatadevinos.com/la-cava-para-vino/>

[http://cavaargentina.com/es/informes/las-10-regiones-vitivincolas-mas-
conocidas-del-mundo.html](http://cavaargentina.com/es/informes/las-10-regiones-vitivincolas-mas-conocidas-del-mundo.html)

<http://www.esmas.com/mujer/cocina/vinos/477987.html>

<http://www.esmas.com/mujer/cocina/vinos/328298.html>

<http://blog.uvinum.es/clasificacion-bebidas-alcoholicas-1263042>

EDITA: RED IBEROAMERICANA DE ACADEMIAS DE INVESTIGACIÓN A.C
DUBLÍN 34, FRACCIONAMIENTO MONTE MAGNO
C.P. 91190. XALAPA, VERACRUZ, MÉXICO.
CEL 2282386072
www.redibai.org
redibai@hotmail.com

Sello editorial: Red Iberoamericana de Academias de Investigación, A.C. (978-607-5893)
Primera Edición, Xalapa, Veracruz, México.
No. de ejemplares: 2
Presentación en medio electrónico digital
formato PDF 3 MB
Fecha de aparición 29/05/2024
ISBN 978-607-5893-15-0