

Certification



Federación de Profesionales de Comedor®



Manual de Certificación

Asociado de Salón Comedor

EXPRESA Su Hospitalidad®



Manual

Fundamentos de Salón Comedor

Programa Certificado Asociado de Salón Comedor

Certified Dining Room Associate Program



WWW.FDRP.COM

Relevo de Responsabilidad

La información ofrecida en este manual ha sido recopilada de fuentes y documentos reconocidos como confiables, de acuerdo a nuestro juicio en la Federación de Profesionales de Comedor FDRP. Sin embargo, la exactitud de la información presentada no está garantizada, ni se asume o implica cualquier responsabilidad por parte de FDRP por cualquier daño o pérdida que resultare de omisiones o inexactitudes. La Federación descarta cualquier responsabilidad respecto al uso de cualquier información, procedimiento, producto o dependencia por cualquier miembro de la industria de hostelería. La lista de procedimiento y técnicas incluida en este manual no es comprensiva. Su intención es servir de base sobre la que los estudiantes pueden ampliar sus conocimientos. Esto no es una interpretación, sino una traducción fiel y exacta de lo presentando en el contenido original. Cualquier frase u oración que parezca incorrecta deberá corroborarse con el texto original en inglés.

Las leyes pueden variar significativamente por ciudad, condado, estado o país. Este manual no pretende proveer consejo legal o establecer estándares de comportamiento razonable. Operadores que desarrollan políticas y procedimientos relacionados a la salud e higiene de alimentos, o programas de adiestramiento son exhortados a utilizar asesoría legal.

Derechos de autor © 1998-2010 por Federation of Dining Room Professionals (Federación de Profesionales de Comedor).

Título original: Dining Room Essentials

Traducido por: Carmen I. Negrón-Castro, MA

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción o almacenaje total o parcial de este documento por cualquier medio electrónico o mecánico sin previo permiso escrito por parte del publicador.

Impreso en los Estados Unidos de América

TABLA DE CONTENIDO

1 Comenzando	Antes de Comenzar	2
	Reconocimientos	2
	Información General	3
	Principios de Auto-Evaluación	3
2 Manejo de Equipo	Cristalería	6
	Vajilla	9
	Cubertería	11
	Preguntas de Discusión	17
3 Mesa Puesta a Punto (mise-en-place)	Arreglo de Mesa Paso a Paso	20
	Arreglo de Mesa "A-La-Carta"	30
	Arreglo de Mesa "Prix Fixe"	34
	Arreglo de Mesa "Banquete"	35
	Preguntas de Discusión	39
4 Prácticas Generales	Manejo de la Servilleta	42
	Presentación del Menú	44
	Manejo de la Carta de Vinos	46
	Servicio de Pan	48
	Servicio de Mantequilla	50
	Preguntas de Discusión	53
5 Servicio de Bebidas	Organización de la Bandeja	56
	Localización del Comensal	58
	Tipos de Bebidas	60
	Servicio de Vino	72
	Preguntas de Discusión	83
6 Estilos de Servicio Clásico y Contemporáneo	Servicio Americano (Servicio de Plato Individual)	87
	Servicio Inglés	89
	Servicio Ruso	90
	Servicio Francés	91
	Servicio A la Cloche (Bell Service)	92
	Preguntas de Discusión	93
7 Despeje/Desmigaje y la Cuenta	Despeje	96
	Desmigaje	101
	Manejo de la Cuenta	103
	Preguntas de Discusión	109
8 Reglas de Sentido Común	Reglas de Sentido Común	112
Índice		117
Cómo Certificarse		119

1

Comenzando



Reconocimientos

Introducción

Información General

Principios de Auto Evaluación

Antes de Comenzar

Felicitaciones por tomar este primer paso para convertirse en un Asociado de Salón Comedor Certificado. Si usted ha adquirido este libro como parte de un estudio dirigido o para auto-estudio, sepa que el mismo ha sido diseñado para ayudarle a prepararse para la Prueba de Certificación de Asociado.

Como un nivel introductorio del Programa de Servicios de Certificación de la Federación de Profesionales de Comedor (FDRP), este libro es un compendio conciso de información esencial que todo profesional de servicio necesita. Sin embargo, la Prueba de Certificación de Asociado circunscribe sus preguntas al conocimiento técnico requerido por la mayoría de los establecimientos. Para aquellos que interesan enfocar su atención en lograr su certificación como Asociado de Salón Comedor Certificado, no es imperativo que lean los Capítulos 1, 6, y 8. Sin embargo, para su desarrollo personal y profesional le exhortamos a estudiar a profundidad el contenido total del libro.

Este libro, Fundamentos del Salón Comedor, podría o no incluir un Código de Prueba además de las instrucciones de cómo entrar al portal del Centro de Pruebas de la Federación. Esta información se puede encontrar en la página 119. Aquellos con libros que no incluyan códigos, pueden comprarlos en la tienda cibernética de la Federación, en www.FDRP.com.

Estamos centrados en constituir su mejor recurso en programas dirigidos a optimizar la excelencia en programas de salón comedor para que tenga éxito en la industria de la hostelería. Si interesa conocer más sobre FDRP, su Programa de Certificación para niveles adicionales tales como Profesional de Salón Comedor Certificado, Capitán Certificado y Maestro de Salón Comedor Certificado, no vacile en llamarnos libre de costo al (877) 264-3377 o visite nuestro portal - www.FDRP.com.

Reconocimientos

La Federación de Profesionales de Comedor (FDRP) desea agradecer a los que contribuyeron a elaborar los manuales de certificación:

Instituto Culinario de América (The Culinary Institute of America) por garantizar a la Federación la utilización de sus facilidades y equipo. Todas las fotografías que se muestran en este manual, con excepción de aquellas mostradas en los capítulos de Servicio de Vinos y Servicio Americano fueron tomadas en el Salón Escoffier del Instituto Culinario de América, Hyde Park, NY. Fotos tomadas por Lorna Smith.

El *International Sommelier Guild* (ISG) ha leído y endosado en su totalidad, el Manual de Camarero Asociado de Vinos de la FDRP. Los estándares de servicio y el contenido curricular de vinos fueron revisados por nuestro consejo asesor académico y efectivo al 2003, fueron aprobados y están en total cumplimiento con el curso International Sommelier Guild's Wine Fundamentals Certificate - Level 1. Para información adicional sobre ISG y sus programas, visite www.internationalsommelier.com o envíe un correo a info@internationalsommelier.com, o llame libre de costo al 866-412-0464 ó 302-622-3811.

Información General

Este manual comienza con una introducción básica sobre el manejo de equipo, demostrando técnicas higiénicas, elegantes y confiables relacionadas a los utensilios más comunes utilizados en un salón comedor.

Los siguientes capítulos mostrarán el proceso de servir una mesa, paso a paso, así como diferentes estilos de servicio. También se abundará sobre los métodos de servir bebidas comunes incluyendo:

- Organización de la bandeja para el servicio de bebidas;
- Descorche de una botella de vino;
- Descorche de una botella de espumoso;
- Servicio de vinos paso a paso.

Finalmente, encontrará una lista con "Reglas de Sentido Común", guías simples y fundamentales para los profesionales del salón comedor.

ATENCIÓN: Aunque los modelos fotografiados en este libro lucen uniformes que a menudo se asocian con el desempeño de servicios de comedor de alta reputación; las técnicas y principios que sirven de ejemplo aplican a todos los establecimientos de servicio completo - independientemente de su reputación o estilo.

"Por más casual que sea el salón comedor, más grande será la oportunidad para exceder las expectativas de los comensales, ofreciendo el servicio correcto." Bernard Martinage, DRM, CHE.

Principios de Auto-Evaluación

Su éxito depende de la consistencia con que evalúe su progreso personal. Para su beneficio, ofrezca seguimiento a su desarrollo contestando las siguientes preguntas diariamente:

- ¿Qué aprendí hoy?
- ¿Qué nuevas destrezas desarrollé hoy?
- ¿Qué necesitaré mañana para continuar mejorando?
- ¿Qué hago para promover la comunicación y el trabajo en equipo?
- ¿Qué hago para proyectar profesionalismo en mi comportamiento?
- ¿Qué consejos recibí? ¿Qué tan perceptivo fui ante esas reacciones?
- ¿Cómo puedo utilizar la información para mejorar mi desempeño?

2 Manejo de Equipo



Este capítulo muestra cómo:

- 1. Mantener diferentes tipos de cristalería apropiadamente**
- 2. Identificar la manera correcta de manejar un plato**
- 3. Servir y cargar un plato en una mano utilizando diferentes técnicas**
- 4. Manejo apropiado de la cubertería durante el montaje y servicio de la mesa**
- 5. Distinguir entre las dos maneras principales de ubicar la cubertería frente a un comensal y el tiempo y manera apropiada de presentar la cubertería al comensal**

Manejo del Equipo

La forma y manera en que se maneja un equipo en un establecimiento, impacta no solamente la cantidad de roturas, sino también la rapidez y comodidad con que se realiza el servicio. Realizado con agilidad, la gracia y armonía del servicio, incluyendo la presentación de los alimentos, mejorará. El manejo del equipo en el salón comedor impacta directamente el nivel de comodidad de los comensales. Una buena técnica puede hacer la diferencia entre los comensales que se sienten como conduciendo en medio de una gran ciudad urbana y los que se sienten como conductores en los campos rurales. Los meseros o camareros sin adiestramiento o educación que no utilizan las siguientes técnicas pueden ser peligrosos, desaliñados, insalubres, costosos, inelegantes, ineficientes, groseros y evidentemente espeluznantes.

Cristalería

La cristalería, debido a su frágil naturaleza, es la categoría de equipo que más se rompe en cualquier restaurante. Se recomienda que mientras se manipule cristal, se mantenga una de las manos disponible luego de haber servido en el recipiente. Una mano libre permitirá al manejador reaccionar ante cualquier contingencia como una caída, evitar tropezar con otra persona, o para estabilizar la carga si ésta se desbalancea. Esta guía aplica a la manipulación de manos o bandejas. Sin esa mano libre, se aumenta innecesariamente la probabilidad de accidentes.

A continuación presentamos una exposición de las técnicas más eficientes e higiénicas en el manejo de cristalería.

Manipulación de un Vaso

Los vasos usualmente se manejan incorrectamente. Todos los vasos, con o sin tallo, deben manipularse de manera que se minimice el contacto con la piel. Esto se logra agarrando el vaso lo más lejos posible del borde.



Figura 2-1



Figura 2-2



Figura 2-3

Aunque las Figuras 2-1 y 2-3 obviamente muestran la manera inapropiada de manejar los vasos, debe notarse que la Figura 2-2 está también incorrecta.



Figura 2-4



Figura 2-5

Las Figuras 2-4 y 2-5 muestran la forma correcta de manipular un vaso, de manera que se minimice el contacto con la piel. Aunque manipular vasos sin tallo en la mesa es raro, aplica la misma técnica. Cuando se manipulan vasos sin tallo llenos, como con agua, té o cocteles, agárrelos por entre su base y el punto medio. Esta técnica mantiene un buen balance y asegura condiciones higiénicas para los labios del comensal.

Transporte Vasos



Figura 2-6



Figura 2-7

Existen dos maneras básicas de transportar vasos: en la mano o en la bandeja. Cualquier método escogido debe basarse en las destrezas manuales del mozo, el espacio disponible, el equipo disponible o las políticas del negocio. El desarrollar destrezas en manipular los vasos con las manos tiene numerosas ventajas. En primer lugar, aumenta la flexibilidad de movimiento del mozo mientras éste trabaja entre los comensales. En segundo lugar, se minimiza la probabilidad de roturas al eliminar inclinaciones de las bandejas. En tercer lugar, aumenta la eficiencia al llevar los vasos directamente del área de almacenaje a la mesa en una operación, eliminando así manipulaciones de bandeja adicionales. Finalmente, se minimiza el contacto de la piel con el vaso (Figura 2-6 y 2-7).



Figura 2-8



Figura 2-9

Las Figuras 2-8 y 2-9 resaltan los diferentes niveles de comodidad experimentados por un mozo cuando manipula vasos con o sin bandeja. Debido a que la bandeja ocupa un espacio mayor, el mozo mantiene una postura corporal más rígida para mantener la bandeja horizontalmente y alejada del rostro del comensal. Aunque el mozo tiene la opción de aguantar la bandeja detrás del comensal, el hacerlo aumentaría el riesgo de un accidente si el comensal se levantara o se recostara en el espaldar de su silla repentinamente.

Vajilla

El diseño de la comida en un plato usualmente es responsabilidad del chef, y esta forma de arte requiere tiempo. La forma en que la cocina presenta la comida en el plato impacta no solo al que sirve, sino al comensal. Una buena presentación de la comida implica que la “decoración” nunca se extenderá al borde del plato. Por ejemplo, si el chef cubre el plato entero con azúcar, incluyendo el borde exterior, el mero acto de levantar el plato garantiza que el comensal verá las huellas de los dedos del que sirve impresos en el azúcar.

Cuando el plato está preparado, la responsabilidad se transfiere al que sirve, quien debe asegurarse que el plato sea presentado apropiadamente al comensal. Entre los factores que pueden incidir en la decisión o habilidad del servidor para recoger un solo plato está la temperatura del plato, el estilo de presentación de la comida, el grado de accesibilidad al comensal, y finalmente, su preferencia personal.

Manejando Un Plato Individual

Para la técnica básica de manejo de un plato, las siguientes reglas aplican independientemente de si la temperatura del plato requiere o no que se transporte con una “servilleta de servicio”.



Figura 2-10

La manera inadecuada de manipular un plato es agarrándolo colocando el pulgar directamente en el borde (como se muestra en la Figura 2-10). Existen diferentes razones para que un plato no se manipule de esta manera. Primero, no permite que se manipule un plato fácilmente. Segundo, esta técnica dejará una huella impresa en el borde lustroso para desagrado del comensal. Tercero, si el plato está lo suficientemente caliente para requerir agarrarlo con una servilleta, la lengüeta de la servilleta terminará dentro del plato, posiblemente entrando en contacto con el alimento. Cuarto, el contacto de la piel con el plato es antihigiénico y puede ser un riesgo a la salud.



Figura 2-11

La primera de dos técnicas apropiadas para la manipulación de platos se muestra en la Figura 2-11.

La flexibilidad de la posición del dedo pulgar faculta al que sirve a retirar sus dedos suavemente debajo del plato, pudiendo colocarlo en la mesa en una perfecta posición horizontal. Esta técnica, aunque muy elegante y discreta, resulta incómoda cuando la temperatura del plato requiere la utilización de la servilleta. La preferencia y la comodidad personal determinan si se escoge esta técnica o la que se muestra abajo (Figura 2-12).



Figura 2-12

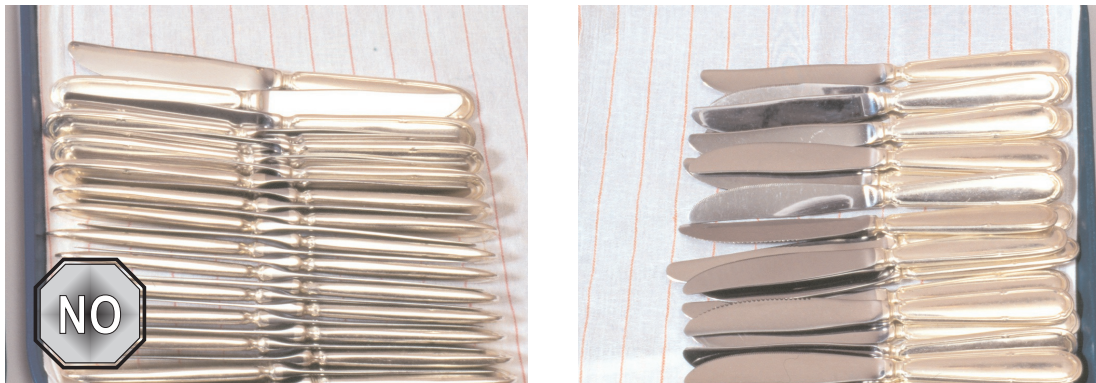
La segunda técnica (arriba) ubica la mano del que sirve en la posición ideal para servir un plato perfectamente horizontal. Aunque el contacto de la piel con la parte superior del borde es mayor que en la técnica anterior, se continúa considerando un estilo muy discreto de manejar un plato, dado a que el pulgar no sobresale hacia arriba. Esta técnica también es funcional cuando se necesita usar el servicio de servilleta, ya que la lengüeta se dobla sobre la mano del que sirve.

La Cubertería

La cubertería, también conocida como cubiertos o vajilla de plata, se maneja durante el montaje (mise en place) de la mesa y durante el servicio al cliente. El manejo de la cubertería durante el montaje incluye reservar los utensilios que se utilizarán durante el servicio al cliente. La manipulación de la cubertería en el momento del servicio incluye el transporte y la presentación al cliente.

Como con todos los objetos que entran en contacto con los clientes, es imperativo minimizar el contacto de la piel con la cubertería. Además, una buena organización y manejo cuidadoso de la cubertería previene que el que sirve se lesione. Cualquier accidente que ocasione algún sangrado obliga a retirar todos los artículos contaminados para limpieza y esterilización.

Durante el Montaje



Aunque los cuchillos en la Figura 2-13 se ven en perfecto orden, es imposible tomar uno sin tocar y posiblemente dejar huellas en el filo de al menos un cuchillo. Esta manera de almacenar los cuchillos aumenta el riesgo de que el mozo se corte tratando de tomar uno de prisa.

La Figura 2-14 muestra una manera simple y práctica de almacenar en un estante lateral. Los cuchillos son colocados en forma unidireccional, con los filos hacia abajo. Este método es simple, nítido y fácil de surtir y usar.



Figura 2-15

Cuando se almacena la cubertería en lugares que no sean tablillas o cajones con ranuras separadas, usualmente se utilizan bolsillos de servilleta. Si la cubertería se guarda en un carrito de servicio móvil, apriete fuertemente la cubertería con el bolsillo de servilleta para prevenir que se desparramen por el piso. En la Figura 2-15 se muestra un clásico bolsillo suelto.



Figura 2-16



Figura 2-17



Figura 2-18



Figura 2-19

Si un establecimiento utiliza Servicio de Platos de Transporte (STP por sus siglas en inglés), la cubertería se coloca sobre una servilleta y el plato es conducido a la mesa. En la creación de doblajes de servilleta para STP, la clave es la sencillez. Las veces que una servilleta se doble para colocar la cubertería, no aporta a la experiencia del cliente, de manera que no pierda el tiempo haciéndolo - aunque el plato sea redondo (Figuras 2-18 y 2-19).

Durante el Servicio

La manipulación de la cubertería durante el servicio consiste de dos acciones:

- (1) Organización de la cristalería para su transporte, y
- (2) Presentación a los comensales.

El éxito de la segunda acción reside en la organización de la primera. La meta de ambas acciones es colocar la cubertería en la mesa de la forma más armoniosa, y sin mayores interrupciones.



Figura 2-20



Figura 2-21

El uso de lino durante el manejo de la cubertería es para reducir el ruido, (los cubiertos tintinean entre sí o con la vajilla) y para minimizar el contacto con la piel. Los bolsillos de servilleta para el uso de STP no son prácticos. La Figura 2-20 muestra cómo se colocan los cubiertos con las puntas de los tenedores y los filos de los cuchillos hacia fuera. En esta situación no hay forma de manejar los cubiertos sin tocar las puntas o los filos. En la Figura 2-21, los cubiertos se colocan con las puntas y los filos hacia dentro, lo que hace necesario sacar el utensilio del bolsillo para asegurarse que escoge la pieza adecuada.



Figura 2-22

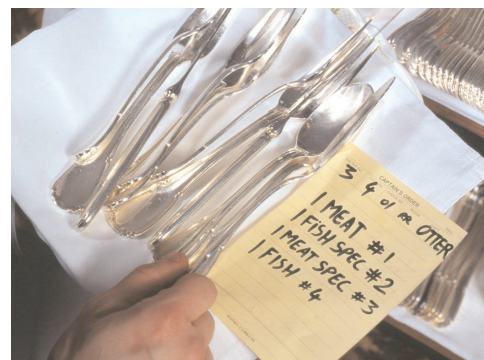


Figura 2-23

Existen dos diferentes métodos para organizar la cubertería bajo el STP. En la Figura 2-22, la cubertería está ordenada por categoría. El mozo agrupará el conjunto en la mesa de acuerdo a lo que se ha ordenado. En la Figura 2-23, la cubertería es agrupada por comensal y distribuida en el STP en el orden solicitado.

El método de la organización STP depende de la complejidad de la preparación y el número de personas en el grupo. Cuando se pone una mesa (a veces conocido como estampar o marcar) para un grupo grande, no es posible pre-agrupar los cubiertos en un solo plato. La agrupación de la cubertería generalmente trabaja mejor para menos de seis comensales, dependiendo de su tipo, tamaño de la vajilla y el plato seleccionado.



Figura 2-24



Figura 2-25

La Figura 2-24 muestra un mozo agrupando los cubiertos desde un STP. Una alternativa al STP es tener bandejas preparadas con la cubertería clasificada en tipos (Figura 2-25). La bandeja usualmente se lleva a la mesa acompañada por supuesto, con la documentación correspondiente al pedido. El mozo agrupa el montaje directamente desde la bandeja a la mesa frente a los comensales según se muestra en la Figura 2-26.



Figura 2-26

Cualquiera que sea el método organizacional elegido, le aplican las siguientes reglas al colocar los cubiertos en la mesa. Estas reglas aplican independientemente del tipo de salón comedor o del estilo de servicio:

- 1) La cubertería debe colocarse en la mesa antes de servir los alimentos que requieren los utensilios.
- 2) Nunca permita que la piel toque partes de los cubiertos que vayan a entrar en contacto con el alimento.
- 3) Tradicionalmente, la colocación de los utensilios o platos al lado derecho del comensal debe hacerse con la mano derecha del camarero, y vice-versa para así evitar codear al comensal. La más moderna y más ampliamente aceptada presentación ubica los cubiertos del mismo lado del comensal (al lado derecho del plato con la mano derecha del mozo).
- 4) Evite tratar de alcanzar a través de la mesa.
- 5) Si se colocan los cubiertos equivocados frente al comensal, la situación debe corregirse antes de que lleguen los alimentos. Si la comida ya ha sido servida, el mozo debe pesar la corrección versus la interrupción. Dos guías generales son:
 - A. Si los cubiertos sirven para comer el plato, aún cuando no sean los adecuados o si hace falta un accesorio (como una cuchara para salsa), no efectúe la corrección.
 - B. Si los cubiertos no sirven para comer el plato, Ej. Se presentó un cuchillo para pescado en lugar de uno para carne; corrija de inmediato.
- 6) Si el comensal no le ofrece espacio para usted colocar los cubiertos, considere lo siguiente:
 - A. El comensal está conversando. Si permanece en la misma posición luego de haber atendido a los otros comensales, coloque los cubiertos en cualquier lugar disponible. El comensal se hará cargo o usted regresará más tarde a realizar los ajustes que correspondan.
 - B. El comensal no está conversando. Solicite excusas y presente los cubiertos. Si el comensal se mueve, coloque los cubiertos en la mesa. Si el comensal lo ignora, colóquelos en cualquier lugar disponible. El comensal se hará cargo o usted regresará más tarde a realizar los ajustes correspondientes.
- 7) Si el comensal le devuelve un cubierto reclamando que está sucio, no intente verificar la acusación en la mesa. Provea un cubierto limpio de inmediato.
- 8) Si a un comensal se le cae un cubierto, repóngalo inmediata y discretamente.
- 9) Si el comensal solicita un cubierto extra no apropiado para el plato, no contradiga, simplemente lleve lo solicitado.
- 10) Si usted nota que el comensal está "guardando" los utensilios en su bolsillo o en la cartera, infórmelo a la gerencia.



Figura 2-27



Figura 2-28

- 11) No coloque los cubiertos correspondientes a un próximo plato mientras los comensales están comiendo (Figura 2-27), pero sí cuando hayan terminado (Figura 2-28).

Preguntas de y Ejercicios de Discusión

- 1. ¿Cómo debe agarrarse un vaso sin tallo?**
 - a) Por su baja mitad.
 - b) Por debajo.
 - c) Cualquiera de las anteriores.

- 2. ¿Cuándo no se deben colocar los cubiertos frente al comensal?**
 - a) Cuando aún está comiendo.
 - b) Cuando está interrumpiendo el acceso con sus brazos y está enfrascado en una conversación.
 - c) Todas las anteriores.

- 3. Cuando se maneja un utensilio que el comensal utilizará para comer, ¿cuál es el enfoque principal?**
 - a) Colocar el utensilio en la posición correcta.
 - b) Colocar el utensilio oportunamente.
 - c) Minimizar el contacto de la piel con el utensilio.
 - d) Asegurarse que el artículo esté limpio.

- 4. Usted necesita preparar un conjunto de cubiertos para una fiesta de diez (10) personas. ¿Cuál método de ordenamiento utilizará?**
 - a) Por categoría en un STP.
 - b) Agrupados por comensal.
 - c) Todas las anteriores
 - d) Ninguna de las anteriores.

- 5. Describa la acción de ordenar la cubertería por categoría en un STP y cuando la cubertería se agrupa por comensal.**

Respuestas de Discusión

1. ¿Cómo debe agarrarse un vaso sin tallo?

- a) Por su baja mitad.

2. ¿Cuándo no se deben colocar los cubiertos frente al comensal?

- c) Todas las anteriores.

3. Cuando se maneja un utensilio que el comensal utilizará para comer; ¿Cuál es el enfoque principal?

- b) Minimizar el contacto de la piel con el utensilio.

4. Usted necesita preparar un conjunto de cubiertos para una fiesta de diez (10) personas. ¿Cuál método de ordenamiento utilizará?

- a) Por categoría en un STP.

5. Describa la acción de ordenar la cubertería por categoría en un STP y cuando la cubertería se agrupa por comensal.

La respuesta debe incluir los siguientes elementos:

- a. La cubertería se acomoda en el STP por categoría, lo que significa tenedores con tenedores, cuchillos con cuchillos, y así sucesivamente.
- b. La cubertería es ordenada apropiadamente en la mesa antes de sentarlos.

3

Montaje de Una Mesa



Este capítulo le muestra cómo:

- 1. Desplegar el mantel de acuerdo a los Estándares demostrados por el instructor.**
- 2. Solapar los manteles.**
- 3. Organizar una mesa, utilizando las tres (3) formas más comunes, así como sus diferentes versiones e interpretaciones.**
- 4. Evaluar y determinar la organización más apropiada para ofrecer un estilo de servicio y menú en particular.**
- 5. Montar una mesa utilizando un estilo definido para un menú solicitado.**
- 6. Diseñar el montaje más apropiado para un banquete.**