



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: Turismo
- Tema: Los banquetes
- Profesor(a):
 - L.G Patricia Corona de la Rosa
 - L. G Alejandro Daniel Espinosa Villegas
 - L.G Javier Pérez Vázquez
- Periodo: Julio-Diciembre 2018



Tema: Los Banquetes

Resumen

Los banquetes han predominado a lo largo de la historia en diversas civilizaciones sin embargo los más representativos son los banquetes de México, Roma y Grecia. Roma es una de las civilizaciones que nos dejó como herencia el uso de mantel, cubiertos, vajillas y adornos en las mesas que se siguen utilizando con diversas modificaciones pero son uno de los puntos esenciales en un banquete.

- **Palabras Clave:** Cubiertos, vajillas, mantel



Tema: The Banquets

Abstract

The banquets have predominated along the history in diverse civilizations nevertheless over the most representative are the banquets of Mexico, Rome and Greece. Rome is one of the civilizations that I leave us as inheritance the use of tablecloth, cutlery, chinas and adornments in the mesas that they continue using with diverse modifications but being one of essential points in a banquet..

Keywords: Cutlery, chinas, tablecloth



Objetivo General

- Conocer el origen de los banquetes y parte de su historia, así como los países o civilizaciones mas representativos de los banquetes como lo son México, Roma y Grecia. De igual manera identificar la diferencia entre los conceptos catering y banquete y aplicación en la práctica .



Objetivos Específicos

- Introducir al alumno al tema de Banquetes para que conozca sus antecedentes y aplicar los conceptos de catering y banquetes en la práctica de la asignatura.



1.1 Definición de banquetes

BANQUETE



Se ofrece en el mismo lugar en que se confecciona. Es decir se brindan alimentos y bebidas así como complementos en el mismo lugar y momento . (Todo incluido)



1.4 Banquetes Romanos

- Los banquetes romanos históricamente reconocidos por lujo y derroché .
- Uno de los banquetes mas grandes es el que ofreció Julio Cesar a treinta mil personas y duro diez días. Se sirvió erizo de mar , libres ,trufas blancas entre otros.





- Los anfitriones mas sobresalientes de los banquetes romanos eran :

Lúculo
Marcus Apicius
Petronio





Lúculo

- Refinado gastrónomo
- Diariamente tenía banquetes en su casa.



Marcus Apicius

- Alimentaba a los cerdos con miel e higos secos para la carne tuviera mejor sabor.
- Escribió un libro que costaba de reglas, medidas, especias, verduras, aves y técnicas de cocina.




Petronio

- Autor de Satyricon obra que critica las costumbres de la época y se burlaba de la comida y comensales.



Montaje y Servicio

- Usaban manteles desde el siglo I de nuestra era .
 - Servilletas llamadas nappae, las proporcionaba el anfitrión a diferencia de otra época en donde las lleva el comensal.
 - Vajillas de plata de diferentes formas
 - Copas de oro, cristal con piedras preciosas.
 - Utilizaban tres tipos de cucharas diferentes.
 - Adornaban con flores especialmente rosas eran un lujo por que se traían de oriente.
 - Mesas en forma de herradura y los comensales se recostaban en los triclinium.
- 

- En la cena era el momento en el que se desarrollaban los verdaderos banquetes.
- Los comensales se acomodaban, tumbados, con el codo izquierdo sobre un cojín.
- El eructo en la mesa era una cortesía justificada por los filósofos.



- Frente a los tricliniums se disponía una mesa circular los manjares que componían el banquete.
- Los grandes banquetes se componían de siete platos o fercula.
- La comida solía ser amenizada con música o exhibiciones de bailarines y equilibristas.



- Coger la comida con las manos **NO ERA DE MALA EDUCACIÓN**
- Las buenas maneras aconsejaban comer con la punta de los dedos, procurando no ensuciarse mucho las manos y menos la cara.
- Algunos menús llegaban a ser tan abundantes, los comensales se retiraban al vomitorium para introducirse plumas de pavo real en la garganta



Referencias Bibliográficas

- **Monroy de Sada, P. Introducción a la Historia de la Gastronomía. 2da .Edición México Limusa 2009.**
- **Alacreu Ginés, J. R. Gestión de Banquetes. Madrid Síntesis , 2008.**

