

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Gastronomía y Diplomacia: La Relación Internacional Perfecta

Juan Andrés Trejo Vinueza

Mario Jiménez, Chef, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciatura en
Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, Abril de 2013

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

**Carrera: Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos
y Bebidas**

Hoja de Aprobación de Tesis

Proyecto Estudiantil

“Gastronomía y Diplomacia; la Relación Internacional Perfecta”

Autor

Juan Trejo 24352

Mario Jiménez, Chef

Director de la Tesis

.....

Mauricio Cepeda, Master en Administración Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

.....

Quito, Abril del 2013

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Juan Andrés Trejo Vinueza

C. I.: 1713276507

Fecha: 25 Abril 2013

RESUMEN

El siguiente estudio está dividido en dos partes, la primera un marco teórico el cual explica la influencia que mantiene la Gastronomía dentro de las Relaciones Internacionales, esta influencia es explicada con dos teorías de Relaciones Internacionales, la Diplomacia Pública y el Constructivismo Social; además se hace un amplio análisis de la historia del Arte Culinario, la Diplomacia y el Protocolo de mesa. Las tres historias se relacionan y se puede ver claramente como las tres historias se relacionan y se influyen una a otra.

La segunda parte está basada en el menú: “Gastronomía y Diplomacia: La relación internacional perfecta”, que salió a la venta en el restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito del martes 11 septiembre 2012 al domingo 16 septiembre 2012. Dicho menú está conformado por 4 países de distinta gastronomía: Rusia, Vietnam, Arabia Saudita y Estados Unidos de América; los 4 países fueron escogidos por el autor Juan Trejo quien logró dar un balance a las 4 cocinas; reconocido por el panel de degustación, como un menú balanceado a pesar de su diferencia de sabores y texturas.

ABSTRACT

The following study is divided into two main parts, the first one is an independent study that explains how Culinary Arts influence International Relations, this influence is explained using two theories of International relations, Public Diplomacy and Social Constructivism; furthermore a in deep analysis about the history of Culinary Arts, Diplomacy and Protocol. The three histories are related and influence each other.

The second part is based on the menu: “Gastronomia y Diplomacia: La relacion internacional perfecta”; which was available in the restaurant Marcus at Universidad San Francisco de Quito from September 11th until September 16th 2012. The menu was composed by food of four different cuisines: Russia, Vietnam, Saudi Arabia and the United States of America; the four cuisines were chosen by the author Juan Trejo who was able to give balance to the four cuisines, which was recognized by the degustation panel, as a balanced menu all though the difference of flavors and textures.

Contenido

<u>RESUMEN</u>	5
<u>ABSTRACT</u>	6
<u>MARCO TEÓRICO</u>	8
INTRODUCCIÓN	8
HISTORIA DEL ARTE CULINARIO	10
HISTORIA DE LA DIPLOMACIA	20
HISTORIA DEL PROTOCOLO	25
ARTE CULINARIO, DIPLOMACIA Y PROTOCOLO	30
CONCLUSIÓN	35
<u>PROPUESTA DE MENÚ</u>	38
ESTRUCTURA DEL MENÚ	38
EXPLICACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS	38
EXPLICACIÓN DE VARIACIONES O ADAPTACIONES LOCALES O TÉCNICAS	40
SÍNTESIS Y JUSTIFICACIÓN DEL MENÚ	40
RECETAS ESTÁNDAR PROCESOS	42
ANÁLISIS FINANCIERO	53
INFORME DE VENTA	57
CONCLUSIONES	58
<u>REFERENCIAS</u>	59
<u>ANEXOS</u>	60
ANEXO 1; ARTE MENÚ	60
ANEXO 2; FOTOGRAFÍAS DE LOS PLATOS	61
ANEXO 3 VENTAS DIARIAS	63

MARCO TEÓRICO

Introducción

“La comida posee una gran influencia en la condición de los seres humanos. El vino posee una influencia mucho más notable, pero la comida lo hace mas sutilmente y de igual forma.

*¿Quién sabe si una sopa bien preparada no fue responsable de un gran acuerdo o una sopa mal preparada la responsable de una Guerra?” **Georg C. Lichtenberg**¹*

Desde los inicios de la humanidad la comida ha sido parte fundamental dentro de las sociedades y culturas del mundo. La humanidad siempre ha sido amante de lo ceremonial y de los rituales, este misticismo ha sido conectado hacia la comida de igual forma, muchas culturas consideran a la comida dentro de sus rituales y ceremonias. En los inicios de la humanidad la jerarquía jugó un rol fundamental en el servicio de la comida. Claramente en las primeras sociedades, la jerarquía especificaba que el líder del clan, su familia, los ancianos y niños debían ser servidos primeros, y siempre las mujeres al final. Con el paso del tiempo esta tradición se paso a las generaciones y culturas futuras.

El Protocolo se cree nació en la Antigua Grecia, ya que viene del término griego “protokollan” que significa literalmente, primer pegamento. El término fue usado para describir a ciertos documentos que poseían una lámina de este pegamento en ellos, además de una lámina de papel de protección, lo que garantizaba su “autenticidad”. Dichos documentos fueron usados por personal del Senado Griego y por personas que formaban parte del antiguo gobierno Griego. Es aquí mismo en Grecia en donde aparecen los

¹ Georg C. Lichtenberg; <http://en.proverbia.net/citasautor.asp?autor=14405>

primeros diplomáticos. Es bastante reconocido que para las culturas occidentales, Grecia es considerada como la cuna cultural del mundo, y para la diplomacia de igual forma.

Como se menciona anteriormente la comida ha jugado un rol principal en las sociedades desde el principio, pero no es hasta la época de Grecia y Roma que la comida pasa a tomar un rol ceremonial y elegante. Es bastante reconocido como los banquetes romanos eran bastante exuberantes y exagerados en términos de comida y bebida, y han pasado a formar parte clara de la historia. Tras la caída del imperio romano, Europa durante la Edad Media sufre una colosal caída en cuanto a avances tecnológicos, científicos y literarios; pero al mismo tiempo un gran crecimiento en cuanto a cultura de comida, banquetes reales son usados bastante a menudo a través de toda Europa. Uno de los más importantes hechos históricos para la Gastronomía se da dentro del Renacimiento, ese hecho fue el matrimonio entre Catalina de Medici y Henry II, el cual además de acercar a Italia y Francia en términos diplomáticos, trajo a Francia uno de los artículos más esenciales en Gastronomía, los cubiertos. Este evento carga significancia ya que es uno de los más claros ejemplos de cómo la Diplomacia y Política son influenciados por la Gastronomía. Gracias a Catalina de Medici, Francia logro obtener la influencia gastronómica a nivel mundial que posee en la actualidad.

El término Diplomacia Publica se refiere al uso de valores culturales, religiosos, tradicionales, etc. de un estado para influenciar a otro. El imperio Romano fue el primero en implementar esta diplomacia de una forma bastante cruda y “barbárica”, ya que tras sus conquistas destruían a la cultura conquistada, y la obligaban a adoptar la cultura Romana. Claro esta, cabe recalcar que las culturas de Egipto, Medio Oriente fueron introducidas a la cultura Romana, y como olvidar la influencia de Grecia sobre la misma Roma.

En la actualidad varios estados usan la Diplomacia Pública para intentar ejercer influencia en otros estados. En este sentido, dentro de los Estados Unidos de América ha existido un “boom” de Asia, sobretodo de comida asiática; y varios gobiernos han tomado ventaja de esto para organizar festivales de comida entre otros. El caso especial de Malasia y Singapur será analizado en este estudio.

Adicionalmente la conexión entre la Diplomacia de Arte Culinario y la teoría de Constructivismo Social será probada y de esa forma explicar como el Arte Culinario posee un rol muy importante en el Sistema Internacional moderno; varios ejemplos del gobierno actual de los Estados Unidos serán presentados, así como ejemplos de Presidentes pasados.

Historia del Arte Culinario

“¿Cómo va un Gobierno a gobernar sin gente como nosotros? ¡Nosotros hacemos el 35% del pan para esta nación, y el mismo porcentaje de margarina, y aceite de cocina y todo el resto de cosas!” Dwayne Andreas

El Arte Culinario nace una vez que el ser humano descubre el fuego; una vez el hombre aprendió a usar el fuego, fue capaz de cocinar por primera vez. Como todo gran descubrimiento, se cree que el consumo de carne cocida fue por accidente. Se cree que tras un gran incendio en un bosque, el hombre primitivo encontró el cuerpo de un venado rostizado por el fuego, el cual olía y sabía de manera completamente distinta a la carne fresca. Tras probarlo, el hombre se dio cuenta de que su sabor era mucho mejor y que su textura lo hacía mucho más fácil de consumir y digerir. Otros autores creen que primero se dejaban pedazos de carne bajo el sol o sobre rocas muy calientes, después de algunas horas

el hombre primitivo regresaría a revisarlo y encontraría que la carne ha cambiado de textura y sabor. (Bell, 1994) En la actualidad no se posee una teoría clara para el inicio de la cocina como sí. Lo que sí es conocido es que desde un principio la jerarquía en las tribus era de suma importancia, sobre todo al momento de comer, esta jerarquía especificaba que el líder del clan junto con los guerreros y ancianos se quedaban con la mejor parte de la caza; y las mujeres siempre quedaban con las sobras y lo restante. Esta tradición dio un giro completo en la actualidad, ya que en restaurantes y eventos siempre se sirve a las mujeres primero. Uno de los métodos más rústicos para cocinar, mucho antes de la invención de ollas y sartenes, consistía en vaciar el estomago de un buey y llenarlo con agua y carne, después se encendía un fuego el cual se cubría con los huesos del animal y formaba una “parrilla”, sobre la cual se colocaba el estomago. En las palabras del autor: El buey literalmente se cocinaba a sí mismo. (Bell, 1994)

Varios años después de abandonar la caza, pesca y recolección los humanos empezaron a establecer pequeñas comunidades en las cuales poseían la oportunidad de cultivar alimentos y criar animales. Este hecho trajo consigo un gran cambio para el Arte Culinario, ya que había muchos ingredientes más para usar y los primeros cocineros empezaron a aparecer, por lo general las mujeres eran las que se ocupaban de estos quehaceres, mientras los hombres se enfocaban en la agricultura y la caza de ciertos animales que no podían ser domesticados. Con la posibilidad de cocinar de una forma más independiente, la jerarquía para alimentar a las familias cambió, ya que por lo general se empezó a alimentar a toda la familia al mismo tiempo y con la misma comida.

Uno de los más exuberantes y mas grandes banquetes en la historia del Arte Culinario es llamado el Banquete de Kalah en la Mesopotamia antigua, este banquete fue

realizado por el emperador Asurbanipal II, se dice que al banquete llegaron un aproximado de 69574 personas; lo relevante de este banquete fue la presencia de alrededor de 5000 representantes de de otras civilizaciones, lo cual puede ser considerado como uno de los más grandes eventos con presencia de otras culturas.² El propósito del banquete se cree fue la celebración de la fundación de la nueva capital, pero el real motivo de invitar a tantos representantes de otras culturas, era el demostrar el verdadero poder de Mesopotamia, y el exceso económico que poseían para poder realizar un banquete de tal magnitud; de esta forma se daban a conocer como una potencia de la región y la posibilidad de influenciar al resto de culturas. El siguiente suceso de importancia para la historia del Arte Culinario se da en Grecia, es en esta civilización en la cual el protocolo actual de la mesa y comida es creado.

Dentro de la civilización Griega la comida jugaba un rol fundamental, pero más que ello la importancia del vino es remarcable. El acontecimiento más importante dentro de esta cultura con respecto a la comida era el “Symposium”, un suceso aristocrático, era considerado un banquete para los ricos. Estos eventos tenían un propósito social e intelectual; dicho evento se dividía en dos partes: la primera era el acto de compartir comida y un poco de vino, mientras que la segunda parte era exclusivamente el tomar bebidas con algunos bocaditos de comida. Este evento además podía usarse como una reunión de diplomáticos, en varias ocasiones los diplomáticos se reunirían en este concepto para discutir sus posiciones y sus acciones con las civilizaciones cercanas a Grecia, sobre todo con sus tratos en Persia y Gales.³ Paralelamente existían otro tipo de banquetes

² El mayor banquete de la antigüedad celebrado en Mesopotamia;
<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/asurbanipal1.htm>

³ The Symposium in Ancient Greece; http://www.metmuseum.org/toah/hd/symp/hd_symp.htm

llamados “Sysstia” los cuales eran mucho más pequeños y menos elegantes, consistían por lo general en reunión de jóvenes hombres los cuales discutían acerca de filosofía y guerra.

Una vez el imperio romano absorbe a Grecia, el Symposium es adoptado de igual manera, y se transforman en grandes festivales en honor al Dios del vino, Baco. Es de conocimiento general que Roma era una civilización amante del vino, es por ello que cada vez que una conquista se realizaba por parte del Imperio Romano, la primera acción era la creación de un viñedo en el territorio conquistado; gracias a este hecho es que toda Europa se convierte en productora de vino, tradición mantenida hasta la actualidad. En varias ocasiones los romanos usaban delegaciones de negociadores para evitar guerras innecesarias, estos negociadores llevaban consigo siempre regalos como vino y alimentos para ayudar en las negociaciones. Este acto ha sido usado en negociaciones formales desde entonces, muchos diplomáticos llevan consigo productos culturales y tradicionales en forma de regalos, no con el objetivo de sobornar sino como un gesto de agradecimiento para los anfitriones (Mosley, 1975). Otro hecho de importancia en cuanto al Arte Culinario en el Imperio Romano, es el descubrimiento de las especias e ingredientes de Asia. Varias ciudades se volvieron centros mercantiles, estas ciudades además facilitaban el comercio y cambiaron la forma en la cual la diplomacia se manejaba; Roma se vio obligada a mantener buenas relaciones con estas ciudades para evitar la cancelación de su comercio de especias con Asia. En varias ocasiones banquetes y festivales se organizaban en honor a las ciudades y sus gobernantes, lo cual mejoraba las relaciones entre Roma y sus aliados estratégicos.⁴

⁴ Trade between Romans and the Empires of Asia;
http://www.metmuseum.org/toah/hd/silk/hd_silk.htm

Tras la caída del Imperio Romano, Europa se ve inmersa en la Edad Media, una era la cual trajo un abrupto estancamiento en lo cultural y tecnológico, pero un gran crecimiento del Arte Culinario. Los palacios de reyes siempre contaban con su propio equipo de cocineros, y realizaban grandes banquetes con cualquier pretexto o excusa. Estos banquetes se diferenciaban de los banquetes romanos ya que en la Edad Media los banquetes eran bastante lujosas y con ingredientes exóticos. Gracias a esto una norma de protocolo nace, si la comida era abundante, pequeños bocados de toda la comida debían tomarse y además mientras más bizarra y extraña la comida era, entonces mejor.⁵ Ya que los reyes estaban en búsqueda de comida exótica para sus banquetes, se forjan relaciones nuevamente con Asia y Medio Oriente. En algunos casos invasiones se organizaban con excusas religiosas, tales como las cruzadas. Gracias a las cruzadas, no solo oro y reliquias religiosas llegan a Europa sino también especias e ingredientes. Ya que el concepto de refrigeración no existía, gran parte de la comida se consumía inmediatamente, pero en algunos casos la carne se usaba varios días después de haber sido obtenida, lo que causaba su proceso de descomposición, es por ello que los cocineros encontraron en las especias y picantes los mejores aliados para esconder los olores pungentes y desagradables de carne en descomposición. Además de empezar a experimentar con la sal y aceites para lograr conservarla por mayor tiempo, es así como la charcutería nace.

El Renacimiento trajo consigo a Europa el reencuentro de las Artes y la Ciencia. Es dentro de este periodo en el cual un evento de gran magnitud para la historia del Arte Culinario se da, la creación de los cubiertos y el uso en general de menaje en las mesas. En Francia, los modales de mesa eran bastante barbáricos y rústicos; la gente se alimentaba

⁵ Middle ages, food for a King; <http://www.middle-ages.org.uk/middle-ages-food-king.htm>

con sus manos y con el cuchillo de su cinturón. Este cuchillo era usado como una herramienta de todos propósitos, desde alimentarse hasta apuñalar a un adversario. Es con la llegada de Catalina de Medicis, que Francia finalmente adquiere cubiertos y menaje de mesa. Catalina trajo consigo de Italia, el cubierto, la cuchara y el cuchillo de mesa, además de los modales de mesa y protocolo para la comida. Además trajo de Florencia su propio equipo de cocina, el cual no se especializaba en realizar banquetes lujosos y exuberantes sino se enfocaba en uso más adecuado de ingredientes y en combinaciones novedosas. En un principio la nobleza francesa se resistió a los cambios de Catalina y al uso de las nuevas herramientas, pero con el tiempo se adaptaron a ello y se vieron obligados a hacerlo si deseaban seguir atendiendo a los banquetes reales.⁶ El matrimonio de Catalina y Henry II fue por razones políticas, para traer estabilidad a la relación entre Francia e Italia, pero como se menciona antes, Catalina no solo trajo estabilidad política pero cultura a Francia. Es de conocimiento general la gran influencia que Leonardo Da Vinci tubo en aspectos científicos y todas sus creaciones, pero muy pocos saben que gracias a él hoy existe la *nouvelle cuisine*; Leonardo era un cocinero muy apasionado, y se cree que es el inventor de las primeras estufas automáticas. Leonardo además fue uno de los primeros en usar porciones pequeñas de comida en los platos, ya que para él la comida era un placer que debe ser disfrutado y no una necesidad de llenar el estomago. Durante su vida el sufrió de fuertes criticas, y no encontró oportunidad de desarrollar realmente la tecnología gastronómica.⁷

⁶ Catalina de Medici: http://www.fandino.net/ileana/catalina_de_medici/

⁷ Leonardo Da Vinci inventor de los electrodomésticos para la cocina; un desastre para su época y un visionario para el futuro; <http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>

El siglo XIX, trajo consigo a uno de los más importantes Chefs de la historia, Augusto Escoffier, quien es considerado el padre de la cocina moderna. Gracias a Escoffier las cocinas se manejan de la forma actual; él fue el creador del sistema de brigadas y de la separación de trabajo, haciendo a los restaurantes mucho más eficientes. Escoffier además luchó por la dignidad de los cocineros y el respeto por su trabajo.⁸ De sobremanera Escoffier es uno de los primeros ejemplos de cómo el Arte Culinario influencia las Relaciones Internacionales y el mundo de la política; es en los años 1890s que mientras Escoffier es Chef Ejecutivo de *Le Petit Moulin Rouge*, situado en París. En este restaurante Escoffier brindaba cenas para varios dignatarios y gente importante de París. Un hecho remarcable es la firma de la paz entre el Reino Unido y Francia; el príncipe de Gales era un amante de la buena comida, y una vez en París, fue invitado a comer en *Le Petit Moulin Rouge* y desde entonces se enamoró del lugar y su comida. El Príncipe demandaba que todas las reuniones diplomáticas se den en el restaurante. Una vez descubre que Escoffier es el Chef Ejecutivo y el responsable de la comida, el Príncipe le extiende su gratitud, respeto y admiración; además el Príncipe patrocinaba la visita de británicos de clase alta al restaurante. (James, 2006)

Durante la Primera Guerra Mundial, el Presidente de los Estados Unidos, Woodrow Wilson poseía una política con respecto a la comida, la cual señalaba: *“La comida ganara esta guerra, y la nación con la mejor reserva de comida será la vencedora... El pequeño ahorro de comida significa un tremendo total, cuando 100,000,000 personas ahorran. Una comida sin trigo al día no significa un castigo; siempre existen otros productos a usarse como maíz (...) Estas cantidades no significan más que un pequeño sacrificio individual,*

⁸ Fathers of French Cuisine: Escoffier: <http://ezinearticles.com/?Fathers-of-French-Cuisine---Escoffier&id=5394179>

pero cuando se multiplican con toda la población serán de una ayuda inmensurable y de coraje para aquellos que están dando sus vidas por la noble causa en pos de la humanidad, en la cual nuestra nación se ha embarcado”⁹El Presidente Wilson buscaba crear una nueva conciencia en la población Americana, para ayudar a las tropas, los chefs en Estados Unidos tomaron un rol fundamental durante la guerra, ya sea por su presencia en los campos de las tropas en guerra o en suelo Americano preparando comida económica y sostenible, siempre con los principios de ahorrar trigo para las tropas al otro lado del Atlántico.

Después de la Primera Guerra Mundial, las cenas y banquetes reales en embajadas y palacios de gobierno tomaron un rol diferente y más importante, las cenas debían ser siempre nítidas y el protocolo debía ser estricto y formal. A pesar de esto la Ley de la prohibición en Estados Unidos trajo consigo un gran problema, ya que prohibía el consumo de la bebida más emblemática de cenas formales, el vino. Un diplomático francés, Paul Morande, mientras visitaba Nueva York en 1925 dijo: *“La comida es casi siempre pobre, y el servicio deplorable”*¹⁰Este comentario da a conocer el pobre pasado que tubo Estados Unidos con respecto a comida, es de conocimiento general que Estados Unidos carece de una comida étnica propia o de origen suyo, más bien e ha centrado en “Americanizar” varias comidas de todo el mundo, tales como: pizza, hamburguesas, tex-mex y sabores asiáticos.

Después de la Segunda Guerra Mundial, el Primer Ministro del reino Unido, Wiston Churchill, mientras se encontraba visitando Washington, invita al Presidente de Estados

⁹ Woodrow Wilson, “Foods that will win the war” and Liberty Cabbage;
<http://lincolnlunch.blogspot.com/2011/03/woodrow-wilson-liberty-cabbage-and.html>

¹⁰ Food in time: <http://www.foodtimeline.org/fooddecades.html#1920s>

Unidos Harry Truman, a una recepción y cena en la embajada Británica, en esta cena ellos discuten acerca de las posibilidades para reconstruir la dividida Alemania bajo el cuidado de la OTAN¹¹; la discusión de este tipo de problemática en cenas, lleva a los diplomáticos a tomar en consideración todos los detalles de la misma y a siempre asegurarse de que la cena se dé en perfectas condiciones con comida fina. Desde entonces no existe reunión de diplomáticos que no tenga de por medio comida o bebida, en estas discusiones siempre se decide el futuro de las relaciones internacionales y del sistema internacional. Negociaciones Diplomáticas tras la guerra fría se han caracterizado por darse en cenas formales o fiestas de coctel, pero así como el Arte Culinario ha influenciado negociaciones informales de forma positiva, también las ha afectado de forma negativa. En varias ocasiones los diplomáticos se pueden exceder en la bebida lo que los lleva a estar inhabilitados para mantener relaciones formales con sus pares; Joseph Stalin en varias ocasiones menciona que únicamente consumía vino tinto producido en la URSS, pero en varias negociaciones formales se lo vio consumir champagne y coñac, los cuales obviamente no pueden ser producidos en la URSS¹². Durante un banquete en Teheran, en donde Roosevelt, Churchill y Stalin se encontraban presentes, Stalin se levanto y ofreció un brindis en su lengua madre; Roosevelt pregunto a su traductor que había dicho Stalin, y este replico: “El Mariscal Stalin dijo que el baño de hombres esta a la derecha”¹³. Este es un claro ejemplo de que aun dentro de las cenas formales y banquetes, los diplomáticos tienen la posibilidad de tener un sentido del humor y compartir una relación más allá de lo diplomático.

¹¹ Lifting the Iron Curtain: <http://www.loc.gov/exhibits/churchill/wc-coldwar.html>

¹² Leaders anecdote: Churchill meal will drink, Stalin love binge drinking;
http://aboutearth.info/Anecdote_view342.html

¹³ Toasting: <http://toastsbook.com/tips.shtml>

En la actualidad las embajadas y capitales políticas poseen su propio equipo de chefs, estos chefs están a cargo de preparar la comida apropiada para cada visitante; en varios casos se apegan a los gustos del visitante y en otros a preparar cenas con comida autentica de su país de origen. También es bastante común que las embajadas organicen eventos culturales y convenciones para compartir su cultura, un claro ejemplo de esto es la delegación de Malasia ante las Naciones Unidas. En 2008, esta embajada organizo un evento formal en el Salón de Recepciones de las Naciones Unidas, en el cual compartieron su cultura y comida con el mundo. Este evento sirvió como una plataforma para que la comida de Malasia sea reconocida dentro de los Estados Unidos.¹⁴ Un portavoz de la Unión Europea dijo: “... *necesitamos aprender de ellos y usar nuestra propia comida para llegar a los corazones y mentes de la gente, tal como Malasia lo está haciendo ahora*”¹⁵. La inciativa de Malasia, ha sido clasificada como Diplomacia Culinaria. Siguiendo el ejemplo de Malasia, en 2011 Singapur fue anfitrión de: “*A Dash of Singapore Culinary Diplomacy*”, un evento organizado por la embajada de Singapur en los Estados Unidos, este evento poseía el único propósito de dar a conocer al mundo un poco del Arte Culinario de Singapur.¹⁶

Gracias a Ferran Adrià, el concepto de cocina molecular ha poseído un crecimiento en los últimos años. Pero aún en la actualidad es considerado un tabú, ya que muchos chefs lo consideran como una forma innecesaria y compleja de preparar comida. Es por ello que en la actualidad dentro de embajadas, reuniones de diplomáticos, reunión de presidentes,

¹⁴ Malasyian Culinary Diplomacy in New York: http://www.bernama.com/bernama/v3/news_lite.php?id=338905

¹⁵ Idid.

¹⁶ Culinary Diplomacy served at Singapore Embassy; <http://asiasociety.org/centers/washington-dc/culinary-diplomacy-served-singapore-embassy>

etc. La comida sigue siendo tradicional y cultural, y es algo que en la opinión del autor no cambiara en el futuro cercano.

Historia de la Diplomacia

“Gobernar una gran nación es como cocinar un pescado - manipularlo demasiado lo echa a perder” Lao Tsé.

El inicio de la Diplomacia se da en la Grecia antigua, según el autor Javier Pérez de Cuellar, Diplomacia viene del latín: “Diploma”, el cual se refiere a una pieza de papel doblado, el cual era emitido por los gobernadores y servía como una acreditación a sus emisarios. (Cuellar, 1997) Dentro de Grecia no existían cónsules ni emisarios dentro de las comunidades, es por ello que el Gobernador cuando se encontraba en necesidad de enviar un mensaje, enviaría a emisarios, los cuales se encargarían de llevar el mensaje y traer una respuesta. (Mosley, 1975) En casos especiales *proxeos* serían usados, estas personas, eran residentes de la comunidad que mantenían algún tipo de relación con el Gobernador, ya sea por lazos de sangre, dependencia económica o comercio. (Mosley, 1975) Los Proxeos funcionaron como la primera forma de embajadas. A pesar de que los proxeos poseían este título, no disfrutaban de ninguno de los beneficios que los embajadores poseen en la actualidad, ni tampoco recibían ningún tipo de remuneración por su trabajo. Mientras que los emisarios mencionados anteriormente poseían cierto nivel de experiencia con el trato a otras delegaciones, pero no poseían la habilidad ni la autorización para negociar, su rol básicamente era el de asegurarse que el mensaje llegue, y de existir, traer una respuesta. (Mosley, 1975)

Durante el Imperio Romano la Diplomacia era una de las herramientas más influyentes en las manos del Emperador, un claro ejemplo de esto son las guerras con Macedonia. Durante este periodo de tiempo, Roma usaba a diplomáticos para convencer a comunidades de Grecia, de que ellos debían ser los responsables de su libertad y que Roma sería su apoyo. El emperador acostumbraba enviar varios emisarios a las comunidades, para asegurarse de que poseían su apoyo antes de empezar la guerra. La táctica más usada por estos emisarios era el soborno, el llevar regalos y promesas a los líderes de las comunidades, los cuales aceptaban si mas condiciones.¹⁷ En este sentido, varios de los diplomáticos de la actualidad siguen usando estas “tácticas” en negociaciones con sus pares.

Durante la Edad Media el concepto de extranjero no se usaba, por lo cual representantes permanentes de reinos no existían. No existía como una “oficina” especializada en tratar temas de otros reinos o las relaciones con ellos., en cambio el emperador era el que se encargaba de estos temas, con la ayuda de sus consejeros. Estos consejeros eran los encargados de ciertos reinos, y se encargaban de manejar todas las cartas enviadas y recibidos por ellos.¹⁸ Uno de los primeros ejemplos de embajadas permanentes fue la relación entre el Papa el Imperio Bizantino, el Papa poseía un representante permanente en Constantinopla, a pesar de que en el siglo VIII las relaciones fueron terminadas y los representantes tuvieron que escapar antes de ser sentenciados y posiblemente ejecutados.¹⁹ Durante el siglo XIII, la primera embajada oficial fue instalada en Italia, de donde nace el movimiento del Renacimiento. Es también en Italia de donde

¹⁷ Roman Dipolmacy; <http://www.writework.com/essay/roman-diplomacy-based-information-livy>

¹⁸ Diplomatic Sources before 1509; <http://www.nationalarchives.gov.uk/records/research-guides/diplomatic-sources-before-1509.htm>

¹⁹ A Brief History of Diplomacy; <http://www.ediplomat.com/nd/history.htm>

proviene gran parte de las tradiciones diplomáticas de la actualidad, tales como la presentación de credenciales oficiales.²⁰ En 1455 Milán fue la primera ciudad en instalar una embajada oficial en Francia²¹, empezando el uso de embajadas en toda Europa. Rápidamente las embajadas se fueron esparciendo por todos los reinos de Europa. En los reinos católicos, representantes de la iglesia eran los de mayor rango y más importantes en general; los diplomáticos empezaron a tener estándares mayores de vida, con casas lujosas y recepciones aun más grandes. Las embajadas poseían un gran capital humano, muchos de ellos estudiados en temas específicos como: leyes, lenguajes, cultura y aun espionaje.²² En los años y siglos venideros, sus funciones cambiarían parcialmente, especialmente durante la Revolución Francesa, dado que el pueblo ocupó las embajadas, forzando a los diplomáticos a huir por sus vidas. Durante el régimen de Napoleón, la inmunidad diplomática fue abolida, y varios diplomáticos británicos fueron encarcelados, ya que para Napoleón la diplomacia era lenta y no confiable.²³

En el año 1815 en la ciudad de Viena un sistema internacional de diplomacia fue establecido. Un congreso fue instaurado para establecer solución de disputas entre estados. Para varios autores este congreso no fue nada eficiente ya que las disputas se resolvían de una forma personal y bilateral.²⁴ El grado más alto de Diplomático se estableció en la persona del Embajador, quien es el representante de un gobierno en un estado determinado. Sus funciones y facultades fueron establecidas en la Convención de Viena acerca de las

²⁰ Ibid.

²¹ Ibid.

²² Ibid.

²³ Ibid.

²⁴ European Diplomacy and the Congress System, 1815-56;

<http://www.funfront.net/hist/europe/congress.htm>

Relaciones Diplomáticas de 1961, la cual en su acuerdo 3 estipula lo siguiente: “*representar al Estado acreditante ante el Estado receptor; b. proteger en el Estado receptor los intereses del Estado acreditante y los de sus nacionales, dentro de los límites permitidos por el derecho internacional; c. negociar con el gobierno del Estado receptor; d. enterarse por todos los medios lícitos de las condiciones y de la evolución de los acontecimientos en el Estado receptor e informar sobre ello al gobierno del Estado acreditante; e. fomentar las relaciones amistosas y desarrollar las relaciones económicas, culturales y científicas entre el Estado acreditante y el Estado receptor; Ninguna disposición de la presente Convención se interpretará de modo que impida el ejercicio de funciones consulares por la misión diplomática*”²⁵ Esta convención establece todas las guías para las misiones diplomáticas de la actualidad.

La Inmunidad Diplomática ha sido una de las facultades más importantes para los representantes, emisarios solían tener una cierta libertad e inmunidad para viajar, aun cuando llevaban malas noticias, en muy extremas situaciones la inmunidad era violada, especialmente por regímenes autoritarios que declaraban la guerra y ejecutaban a los diplomáticos. El estado actual de la inmunidad diplomática es especificado en artículo 31 de la Convención para Relaciones Diplomáticas de Viena de 1961, el cual estipula: “*El agente diplomático gozará de inmunidad de la jurisdicción penal del Estado receptor. Gozará también de inmunidad de su jurisdicción civil y administrativa, excepto si se trata:*

- a. de una acción real sobre bienes inmuebles particulares radicados en el territorio del Estado receptor, a menos que el agente diplomático los posea por*

²⁵ Vienna Convention On Diplomatic Relations;
http://www.ediplomat.com/nd/treaties/diplomatic_relations.htm

cuenta del Estado acreditante para los fines de la misión; b. de una acción sucesoria en la que el agente diplomático figure, a título privado y no en nombre del Estado acreditante, como ejecutor testamentario, administrador, heredero o legatario; c. de una acción referente a cualquier actividad profesional o comercial ejercida por el agente diplomático en el Estado receptor, fuera de sus funciones oficiales.

El agente diplomático no está obligado a testificar; El agente diplomático no podrá ser objeto de ninguna medida de ejecución, salvo en los casos previstos en los incisos a, b y c del párrafo 1 de este artículo y con tal de que no sufra menoscabo la inviolabilidad de su persona o de su residencia; La inmunidad de jurisdicción de un agente diplomático en el Estado receptor no le exime de la jurisdicción del Estado acreditante.”²⁶La inmunidad Diplomática es uno de los privilegios más importantes para los representantes y es uno de los principios inviolables del sistema internacional.

El termino Diplomacia Publica ha tomado gran importancia en los últimos años. Una definición ha sido dada para este nuevo concepto: *“el planeamiento estratégico y ejecución informal, cultural y programación educacional por un estado para crear un ambiente de opinión publica en un estado o grupo de estados, lo cual brindara a los líderes del estado enfocado a tomar decisiones de ayuda para el estado ejecutor con objetivos de política internacional”* (McClellan, 2004) Puesto en palabras más simples, la Diplomacia Publica es el uso de factores culturales para avanzar en Diplomacia. La ventaja de este tipo de Diplomacia es que no se enfoca en llegar al gobierno de un estado, sino más bien a organizaciones no gubernamentales y a la sociedad civil. Como trabaja esta Diplomacia es

²⁶ Ibid.

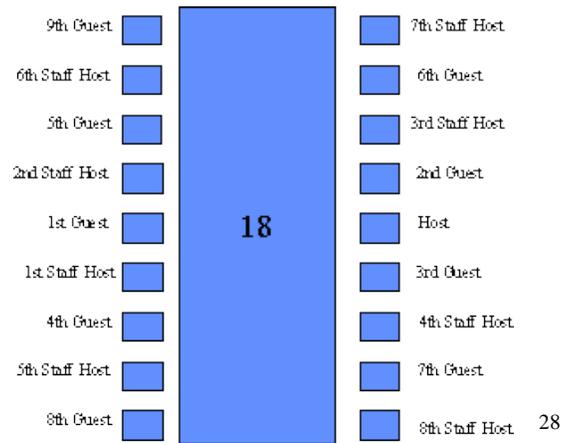
por medios de convenciones y eventos con base de la cultura de un estado. Como fue mencionado anteriormente esta Diplomacia fue usada por estados como Malasia y Singapur en los Estados Unidos de América. (McClellan, 2004)

Historia del Protocolo

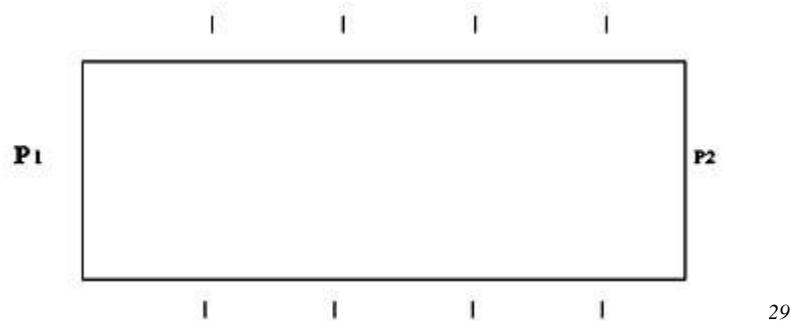
El protocolo de la actualidad se cree empezó en Francia en los años 1500s, una teoría estipula que dado a que la nobleza no poseía mucho que hacer con su tiempo, decidió empezar a crear modales de mesa y cierto protocolo ceremonial para los banquetes y cenas, con el objetivo de hacerlas más lujosas y elegantes.²⁷ Durante este periodo de tiempo las cenas y banquetes pasaron de ser una simple comida a una ceremonia, varios arreglos para el sentarse fueron creados, además de ciertas ceremonias como: el caminar al salón, el sentarse en determinado orden, las sillas de las damas diferentes a la de los caballeros y sobretodo el uso de menaje en la mesa. En la siguiente imagen se puede apreciar como las mesas se arreglaban para los comensales y el orden de importancia con el que se sentarían, las imágenes son de Francia y Reino Unido respectivamente:

²⁷ How Etiquette began; <http://library.thinkquest.org/2993/history.htm>

Servicio Frances:



Servicio Británico:



Como se puede apreciar en la imagen de Francia, el anfitrión y el invitado de honor se sientan en el centro de la mesa, el cual difiere del servicio británico en el cual los más importantes se sientan en los extremos de la mesa. Como se puede apreciar el orden es bastante complejo y difícil de recordar.

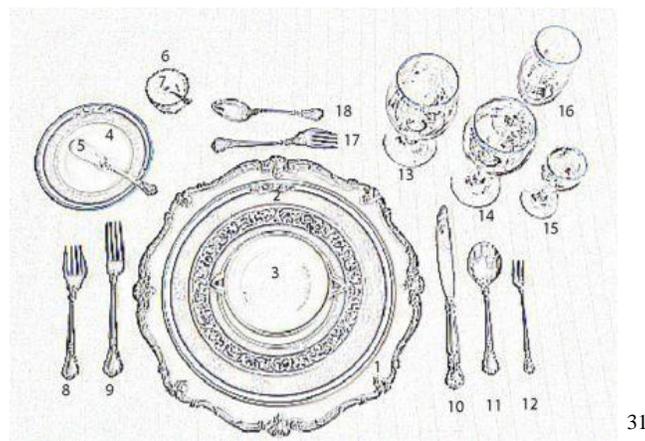
²⁸http://www.militarywives.com/index.php?option=com_content&view=article&id=943&Itemid=3
19

²⁹http://www.protocolo.org/debate_contenidos/social/protocolo_y_etiqueta_social/el_protocolo_en_nuestros_dias_ii_presidencias_tratamientos_el_departamento_de_protocolo_.html

Un claro ejemplo de el estricto protocolo debe ser respetado siempre es una cena que se dio en el palacio de Buckingham, en el cual el Primer Ministro Tony Blair se vio obligado a sentarse alado de su mayor critico en cuanto a la participación del Reino Unido en la guerra con Iraq, el Arzobispo Rowan Williams. Según el protocolo Blair, el invitado de honor y el Arzobispo debían sentarse juntos ya que eran los más importantes. Aun cuando ninguno de los dos se sentía cómodo con su posición, se vieron obligados a hacerlo dado al protocolo.³⁰

El menaje para un puesto individual varía según el menú a ser servido, en varios casos el aperitivo ya se encuentra en la mesa cuando los comensales llegan, y el orden de los cubiertos depende en cuantos platos serán servidos en la cena. En la siguiente imagen, se puede apreciar cómo un puesto individual para una cena de 4 platos es servida:

Menaje de mesa:



³⁰ Tony Blair and Gordon Brown at state dinner with Obama;
<http://keepTonyBlairforPM.wordpress.com/2011/05/24/tony-blair-gordon-brown-at-state-dinner-with-obama/>

³¹ <http://www.lettoilerestaurant.com/history/thoughts-on-the-organ-of-table-service/>

1. Plato Base, 2. Plato fuerte, 3. Plato de entrada, 4. Plato para pan, 5. Cuchillo de mantequilla, 6. Bowl con sal, 7. Cuchara de sal, 8. Tenedor de entrada, 9. Tenedor de plato fuerte, 10. Cuchillo plato fuerte, 11. Cuchara sopera, 12. Tenedor ensalada, 13. Copa para agua, 14. Copa vino tinto, 15. Copa vino blanco, 16. Copa para aperitivo o whiskey, 17. Tenedor postre, 18. Cuchara postre.

La vieja tradición del protocolo estipula: “En caso de dudar acerca del uso del menaje de mesa, empezar de afuera hacia adentro”. Y las mesas han sido preparadas para eso, en caso de comidas más largas, en las cuales no se pueda montar todo el menaje, el equipo de servicio traerá los cubiertos de acuerdo al plato siguiente. Casi todos los gobiernos poseen su propia “oficina de protocolo” la cual se encarga de organizar eventos de acuerdo al protocolo adecuado. En el caso de Ecuador, existe el “Reglamento de Ceremonial Publico”, el cual fue establecido bajo el gobierno de León Febres Cordero, el cual tiene el propósito de establecer los modelos y protocolo para las recepciones dentro de Ecuador. (Loayza, 1985)

El protocolo actual es una adaptación de las tradiciones francesas, pero en muchos casos, los diplomáticos prefieren evitarlo ya que según ellos es demasiado ceremonial. Es por ello que muchos de ellos prefieren tener cocteles informales y cenas para evitar la parte ceremonial y todo el trabajo de enviar invitaciones y vestirse formalmente. Varios diplomáticos han empezado una nueva tendencia, no brindan cenas elaboradas y elegantes sino mas bien recepciones pequeñas en sus casas o en ciertas ocasiones teniendo una reunión al aire libre con una parrilla. Este ambiente de informalidad ayuda a que las negociaciones sean más fáciles y se disfruten más. (Transition Center Foreign Service Institute , 2005) Un claro ejemplo de esta tendencia se dio en Mecklenburg, West

Pomeriana, en la cual el Presidente Bush y la Canciller Angela Merckel decidieron compartir una parrillada informal para tratar temas de política como la intervención en Iraq, y otros problemas dentro de la Unión Europea y el futuro de la situación en Iraq y Afganistán.³²

Durante la reunión del G8 en Alemania en el 2007, el Presidente Bush estuvo nuevamente en la mira, ya que él fue presuntamente envenenado durante el banquete de gala, por lo cual le fue imposible el atender a la reunión que se daba con el tema de África;³³ nunca se reviso la veracidad de su comentario, pero lo importante de este hecho es qué gracias a un problema en la comida, el Presidente del estado más influyente del mundo no pudo atender a una sesión con respecto a África. En esta misma reunión del G8, el Presidente Bush, fue visto tomando cerveza con varios otros mandatarios; George Bush es un abstemio, por ende no consume alcohol.³⁴ Pero lo más probable es que el Presidente Bush haya tomado la cerveza por un gesto de cordialidad y por formar parte del brindis. Varios libros para diplomáticos estipulan que un diplomático siempre debe tener una copa con bebida alcohólica, aun cuando no tome, para poder participar en los brindis. (Transition Center Foreign Service Institute , 2005)

En los últimos años el protocolo internacional ha tenido una nueva adición, la cultura asiática. Dentro de Asia el protocolo es completamente diferente, las cenas son completamente diferentes y los modales singulares. Se analizara el caso particular de India;

³² The End of the West? Crisis and Change in the Atlantic Order;
<http://www.foreignaffairs.com/articles/64547/philip-h-gordon/the-end-of-the-west-crisis-and-change-in-the-atlantic-order>

³³ George Bush poisoned at G8 meeting in 2007; <http://www.dailymail.co.uk/news/article-1269564/George-Bush-poisoned-G8-summit-2007-claims-First-Lady-new-book.html>

³⁴ President Bush, beer lover?; <http://www.rue89.com/2007/06/09/president-george-w-bush-beer-lover>

India es uno de los estados más influyentes en Asia tras de China y Japón, su cultura y comida es singular y única. Una mesa tradicional de India posee lo siguiente: un plato base, y nada de cubiertos. He ahí el cambio más singular e importante con respecto al protocolo de occidente. (E-Diplomat, 2012) En India para varias comidas no se usa cubiertos, excepto para sopas, para las cuales se proveen cucharas. Si no hay cubiertos, uno debe guiarse por el anfitrión y copiar sus movimientos. Normalmente un apersona usara su mano derecha y sus dedos para comer, mientras la mano izquierda debe estar oculta y nunca tocar la mesa. Otro punto importante de consideración con respecto al protocolo Indio es que la comida se pasa siempre al medio de la mesa y se comparte entre todos, es como comer con la familia y es informal. En India uno no debe pedir por carne o cerdo, ya que gran parte de la población es vegetariana. (E-Diplomat, 2012) Aparte del uso de las manos, y el vegetarianismo, uno debe considerar que en India el alcohol está prohibido, por ende uno no debe pedir por ello, y como invitado uno siempre debe ser humilde y aceptar lo que se le da.

Arte Culinario, Diplomacia y Protocolo

“Alimenta a un hombre antes de negociar con él... es más fácil convencerlo de algo después que él ha dejado de pensar en los dos emparedados que pudiese haber comido...”

Anónimo

Después de haber estudiado cada historia por separado, ahora se posee la posibilidad de apreciar como los tres temas están relacionados; en esta sección se intentara encontrar una relación aun más cercana de la comida en las relaciones internacionales, usando

ejemplos que se llamaran “Diplomacia Culinaria” y la teoría de las relaciones internacionales, el Constructivismo Social.

Walter Scheib fue el chef ejecutivo de la Casa Blanca en Washington EEUU, él estuvo a cargo de alimentar a la familia presidencial por 11 años, y además de prepara cenas y banquetes en honor a invitados especiales tales como: Nelson Mandela, Emperador Akihito, Jaques Chirac, Diana Spencer, Tony Blair, Vicente Fox, etc.³⁵ Todos ellos siempre enviaron complementos al chef en sus visitas a Estados Unidos, por ende las negociaciones fueron mucho más fluidas. Tras cada visita los políticos siempre se llevaban el recuerdo de la buena estadía y el buen servicio de comida, por ende cada vez que visitaban tenían una preocupación menos.

Una vez Barak Obama llego a la presidencia de los Estados Unidos hubieron un sinnúmero de cambios, entre ellos se cambio al equipo de cocina y Cristeta Comeford fue designada Chef Ejecutiva de la Casa Blanca, Y ella también siguió el ejemplo de Obama al manejar la cocina, ya que se decidió por un equipo de cocina multi-étnico y muy eficaz.³⁶ En el último viaje del Presidente Obama Latinoamérica, él llevo consigo al equipo de cocina, y en cada estado que visitaban él brindaba cenas de comida internacional.³⁷ Barak Obama ofreció una cena India en honor a Manmohan Singh en 2010, la cena fue formal y se llevo a cabo en la Casa Blanca con alrededor de 320 invitados. La cena en las palabras de la primera dama Michelle Obama fue; *“Crear un menú que refleje lo mejor de la comida Americana, continua con la política de la Casa Blanca de usar ingredientes*

³⁵ Culinary Diplomacy in the White House; <http://slowlivingradio.blogspot.com/2011/02/222-from-culinary-diplomacy-to.html>

³⁶ Cristeta Comenforde's Global Culinary Diplomacy; <http://obamafoodorama.blogspot.com/2011/03/cris-comenforde-global-culinary.html>

³⁷ Ibid.

frescos, locales y sostenibles; y hace honor a la excelencia culinaria de sabores que están presentes en la comida India”³⁸El menú estuvo conformado por 4 platos, con lo mejor de la comida Americana e India. Esta cena, es un perfecto ejemplo de cómo el Arte Culinario influencia las relaciones internacionales, el propósito de la cena fue el de rendir un homenaje al Primer Ministro de India, y además estrechar la relación bilateral entre India y Estados Unidos. Desde el 2010 las relaciones entre Estados Unidos e India nunca han estado en mejor forma y el futuro de los dos estados se ve brillante.

*“El problema es que la gente de Corea del Norte y Sur no han tenido comunicación desde que se separaron. Pero el amor por la comida es universal. Cocinar provee un lugar para que ambos se junten a cocinar o comer y hablar de comida”*³⁹ Lee Aeran, director Instituto de Comida Nor-Coreana en Seúl. Ella habla acerca de la importancia que posee la cocina de Corea del Norte en Corea del Sur, aun cuando estos estados no comparten relaciones diplomáticas, poseen un pasado cultural común. Muchos habitantes de Corea del Norte tuvieron la posibilidad de migrar antes de las guerras hacia Corea del Sur, y allí se encontraron con varias dificultades como el lenguaje y el ambiente de vida.⁴⁰ De sobremanera es importante mencionar la importancia que posee la Diplomacia Culinaria posee en este caso. Si se aplica de la forma apropiada la Diplomacia Culinaria, esta lograría traer a las Coreas juntas, ya que se podrían desarrollar programas para convenciones culturales, lo que a la larga podría causar que la sociedad civil demande que se reconsidere la posibilidad de negociaciones entre las Coreas.

³⁸ Obamas all Indian dinner party; <http://www.ndtv.com/album/listing/news/obama-s-all-indian-dinner-party-1057/slide/1>

³⁹ Culinary diplomacy connect the two Koreas; <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,6636381,00.html>

⁴⁰ Ibid.

*"Los aromas son fascinantes, los personajes pintorescos, y uno se encuentra con un sentido de satisfacción al ver la mult-etnicidad de los vendedores y compradores, y el llegar con la más fresca Halvah obtenida al precio mejor precio posible, me lleva a pensar que la paz en el Medio Oriente no está muy lejana"*⁴¹ el Escritor Daphne Merkin, cree que la ciudad pluri-cultural de Jerusalén puede servir como un perfecto ejemplo tanto a musulmanes y judíos de que es posible vivir en armonía y juntos. Este pensamiento nace de su visita al mercado abierto de Mahane Yehuda; en donde ella pudo experimentar como musulmanes, católicos y judíos comparten los mismos ingredientes y productos y no se discriminan entre ellos.⁴²

El Constructivismo Social, de ahora en adelante Constructivismo, nació en los años posteriores a la Segunda Guerra Mundial; apareció como una respuesta al escenario internacional del momento, el cual no pudo ser explicado por la teoría del neo-realismo. (Jackson & Sorensen, 2007) El mayor autor de Constructivismo fue Alexander Wendt. Quien logró un avance tremendo en cuanto al constructivismo, el cual fue basado en el concepto de anarquía dentro del realismo, y además que el realismo es un concepto equivoco y nada satisfactorio. (Jackson & Sorensen, 2007) Además posee una fundación dentro de la filosofía e intenta integrar al mundo de las Relaciones Internacionales con el de lo abstracto, intentando superar al mundo material. El Constructivismo aparece como una fuerte oposición hacia el neo-realismo, no solo en sus valores fundamentales pero también en como el Constructivismo se acerca a la importancia de los individuos en las relaciones internacionales. Para los constructivistas las ideas y pensamientos son los fundamentos del

⁴¹ Culinary Diplomacy in Jerusalem; <http://jaxiecracks.blogspot.com/2011/03/culinary-diplomacy-in-jerusalem.html>

⁴² Discovering Secular Jerusalem; <http://www.travelandleisure.com/articles/discovering-secular-jerusalem/4>

sistema internacional y de la sociedad; individuos son los que se encuentran a cargo de los actores internacionales, gobiernos, Organizaciones Internacionales, Organizaciones No-Gubernamentales, etc. (Jackson & Sorensen, 2007) Y los individuos son la base de todas las decisiones que estos actores toman. Es por ello que las ideas son las que manejan al sistema internacional, más no los principios de soberanía ni poder económico. (Jackson & Sorensen, 2007)

Constructivismo es una teoría que sirve de enlace entre varias otras teorías de relaciones Internacionales, como el Liberalismo, Sociedad Internacional y Economía Política Internacional. Constructivismo también ha presentado un punto a favor en contra del neo-realismo, ya que el Constructivismo pudo explicar el fin de la Guerra Fría y como el sistema internacional se manejaría en años futuros. (Zehfuss, 2002) Además para el Constructivismo, los investigadores no son de ninguna importancia, ya que no son imparciales, ellos claramente poseen una influencia ideológica que se ve en sus escritos y conocimiento. (Mir & Watson, 2000) Por ejemplo: dos analistas, uno republicano y el otro demócrata, analizan el caso de la Pena de Muerte en los Estados Unidos; para el demócrata, la pena de muerte no es una solución viable y presentaran estudios para ayudar a su premisa, ya que esta es barbárica y no debería ser usada en un estado “civilizado”. Mientras el republicano, puede inclinarse a señalar que gracias a la pena de muerte se ha logrado una sociedad más pura y mejor, ya que la gente no comete crímenes por temor a la muerte y esto reduce la tasa de crimen. Ambos analistas presentan argumentos validos y con estudios para apoyarlos, y además los dos poseen una ideología diferente, esto demuestra que las ideas son el valor más importante y son estas las que influyen las acciones y decisiones de los diferentes individuos. ¿Qué llegase a suceder si el demócrata es el líder del “Estado

A” y el republicano el líder del “Estado B”? Exactamente lo mismo que antes, ambos poseen puntos de vista diferentes y diferentes ideas, por ende el “Estado A”, prohibiría la pena de muerte mientras el “Estado B” la legalizaría. De esta forma es como el sistema internacional funciona, los individuos a cargo de un estado se comportan de acuerdo a sus ideas y conocimiento; dicho conocimiento e ideas son sus propias o de la comunidad política a la que representan.

“El mundo social es un mundo de conciencia humana: de pensamientos y credos, de ideas y conceptos, de lenguajes y argumentos, de señales, señales y entendimiento entre seres humanos, especialmente de grupos de seres humanos, como los estados y naciones” (Mir & Watson, 2000)A pesar de que el elemento físico está presente, el elemento intelectual es primordial, y es el que define al primero, también causa que los humanos entiendan el propósito del primero. (Mir & Watson, 2000)En el Arte Culinario es exactamente igual, todos los elementos e ingredientes están presentes, pero es el mundo intelectual el que trabaja para convertirlos en algo nuevo, algo con un significado y un propósito.

Conclusión

A lo largo de toda la historia la comida ha jugado un rol fundamental para la Humanidad, ha causado guerras, alianzas, alegría y pena. La comida ha jugado un rol vital para las sociedades y en la comunicación entre las personas. La comida ha influenciado a la ciencia, filosofía, política, matemáticas y las Relaciones Internacionales no son la excepción. En la Antigua Grecia, los emperadores eran conocidos por brindar banquetes en honor a dioses, ciudades, atletas, etc. Y a estos banquetes siempre se invitaba a otros emperadores, o representantes de los mismos; era una tradición para demostrar a sus

vecinos lo mejor de su casa, lo que influenciaría como los banquetes se mantendrían en el futuro. El Imperio Romano fue responsable de los primeros diplomáticos y misiones de negociadores, estos enviados siempre fueron tratados como invitados especiales, y nuevamente banquetes y ceremonias especiales se realizaban en honor a ellos y su visita. Durante el Renacimiento las primeras embajadas fueron establecidas, y desde ese punto en adelante las misiones de diplomacia moderna fueron establecidas. Durante el siglo XIX y siglo XX se facilita el estudio de cómo el Arte Culinario influye en las Relaciones Internacionales, casos como los de Escoffier, son de bastante peso dentro de este estudio. Escoffier ejemplifica como una buena comida puede hacer que dos estados firmen la paz. Más adelante la influencia de las cenas que mantenían los “tres grandes” (Stalin, Roosevelt y Churchill), poseían en cuanto a el establecimiento del mundo tras la Segunda Guerra Mundial. Hoy en día la importancia de la Diplomacia Culinaria es innegable, aun cuando muchos no la consideran importante dentro de la Diplomacia Pública. Solo basta con revisar los hechos de esta nueva diplomacia para entender el alcance que puede tener, posee el potencial de terminar guerras, y culminar con disputas como la de las Coreas. Considerar al Constructivismo y su relevancia con el tema, es de gran significado, puesto que este es basado en ideas, lo que lo convierte en la teoría perfecta para explicar este fenómeno; individuos son los que dan forma al sistema internacional, y si un individuo se resiste a negociar de un tema un buen “soborno” como una cena, puede ayudar a que abra un poco su mente. Si el chef logra impresionar o satisfacer al individuo, este puede que este más abierto a negociar y tal vez encontrar una solución.

Finalmente el concepto de Diplomacia Pública debe ser considerado en el futuro de las Relaciones Internacionales, creando un nuevo sistema de Sociedad Internacional; los

estados pueden encontrar que el influir sobre la sociedad civil, puede ayudarlos a obtener los mejores resultados en negociaciones y relaciones bilaterales. Tal como fue explicado con el ejemplo del Presidente Obama y el PM Mahane Yehuda, el compartir una cena de gala con intercambio cultural, puede crear una mejor relación entre dos estados. Nunca se debe menospreciar el poder de una buena, caliente y deliciosa comida.

PROPUESTA DE MENÚ

Estructura del Menú

El Menú fue estructurado de la siguiente manera:

- 1ra Entrada – Federación Rusa; Tradicional pan rye con mantequilla de anchoas ahumadas, trucha pochada, aceite de perejil y caviar negro.
- 2da Entrada – Republica Socialista de Vietnam; Enrollado primavera al estilo vietnamita, finas hierbas acompañado de salsa tradicional vietnamita.
- Plato Fuerte – Reino de Arabia Saudita; Lomo de cordero sellado en especias arábicas y cocinado “sous-vide”, acompañado de puré tibio de garbanzos, salsa jajeek, tabulé y pan pita
- Postre – Estados Unidos de América; Helado de oreo sobre culis de frambuesa, pecan pie y New York cheesecake de manzanas verdes

Explicación de técnicas culinarias

1era Entrada:

Para la primera entrada se usaron las siguientes técnicas culinarias:

Mantequilla de anchoas ahumadas, consiste en realizar una mantequilla con sabor, se debe ablandar la mantequilla para luego mezclarla con una pasta del sabor que se quiera dar, en este caso, de anchoas ahumadas.

Trucha pochada, se cocina a la trucha en una mezcla de vinagre con agua a la temperatura de 85°C.

Aceite de perejil, se calienta el aceite vegetal con el perejil, para posteriormente licuarlo y colarlo.

2da entrada:

Salsa vietnamita, se mezclan todos los ingredientes en un mortero hasta formar la pasta base a ser mezclada con jugo de limón.

Plato Fuerte:

Cordero sous vide; se sellan los lomos en fundas al vacío con las especias seleccionadas y se los cocina por una hora a la temperatura de 58°C, para luego ser enfriado inmediatamente y refrigerados; al momento del servicio se los debe regenerar por 15min a 58°C y luego sellarlos en sartén caliente.

Puré tibio de garbanzo; se licuan los garbanzos y se los mezcla con tahini, al momento de servicio, calentarlo en sartén, pero evitar que cambie de color

Postre:

Helado Oreo, se realiza una crema inglesa, se la deja reposar por una noche para luego pasarla por maquina de helado, una vez listo mezclar con galletas oreo.

Pecan Pie; realizar el relleno en caliente y realizar las tartas con el relleno tibio, y cocinar en horno a 189°C por 7min.

NY Cheesecake; para la masa realizarla con galletas de avena y mantequilla, la mezcla del cheesecake se la cocina sobre la masa en un horno a baño maría por 3 horas a 120°C.

Explicación de variaciones o adaptaciones locales o técnicas

Por fortuna el autor no debió realizar ninguna adaptación ni cambio a las recetas tradicionales ya que todos los ingredientes fueron conseguidos sin ningún problema.

Síntesis y justificación del menú

El concepto del menú nace netamente de las experiencias personales del autor, ya que estudia Arte culinario y Relaciones Internacionales. Dentro de su carrera universitaria ha tenido la oportunidad de representar a varios estados en simulaciones académicas de las Naciones Unidas (MUN), y en estas ha aprendido tanto del estado al que representaba y como la diplomacia funciona en el mundo real; además está basada en el estudio realizada previamente llamado “Relaciones Internacionales y Gastronomía”.

A continuación se explicara la razón por la cual los países seleccionados forman parte del menú:

Primera entrada, viene de la Federación Rusa, país que represento con 3 otros estudiantes de la Universidad San Francisco en el "MUNLEAI", un modelo ONU en la Universidad Católica de Quito, haciéndose acreedores a la mención de honor como mejor delegación del Ecuador.

La Segunda Entrada viene de la Republica Socialista de Vietnam, el primer país que represento en un modelo ONU, y el responsable de que el autor haya decidió proseguir una sub-especialización en relaciones internacionales.

El Plato Fuerte viene del reino de Arabia Saudita, el primer país del medio oriente que represento y el cual abrió su pensamiento a un nuevo mundo. Gracias a este país descubrió la comida del medio oriente.

Y finalmente el Postre "Outstanding Trilogy", viene de EEUU, el país que represento en el National Model United Nations de Nueva York en el año 2009, haciéndose acreedor a "Outstanding Delegation" Y "Outstanding Position Paper", los dos premios más prestigiosos de toda la conferencia.

Casa uno de los platos fue meticulosamente preparado para asemejarse a la gastronomía del país de origen, varios de ellos hechos con recetas de origen y otros con ingredientes de origen pero técnicas modernas.

Recetas Estándar Procesos

1era Entrada:

Receta: Pan Rye 10 pax		
Punto de venta: Menú MARCUS		
UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES		
Kg	0,02	Avena
Kg	0,008	levadura
Kg	0,05	harina integral
Kg	0,024	Centeno
Kg	0,04	semillas girasol

Proceso:

1. Pesar y combinar todos los ingredientes secos excepto las semillas de girasol.
2. Añadir la levadura y 50 ml de agua. Amasar hasta la textura adecuada y añadir las semillas de girasol.
3. Dejar reposar por 30min. Dividir en porciones y leudar por 3 horas
4. Cocinar en horno a 160°C por 1 hora.

Receta: Mantequilla Ahumada 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,05	mantequilla s/sal
Kg	0,005	Anchoas
Kg	0,001	humo liquid

Proceso:

1. Suavizar la mantequilla.
2. Mezclar en robot, anchoas y humo liquido, hasta lograr una pasta
3. Combinar mantequilla y pasta de anchoas.

Receta: Trucha Poché 10pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,9	filete trucha
LT	1	vinagre blanco

Proceso:

1. Limpiar y porcionar los filetes de trucha en pedazos de 90g.
2. Calentar el vinagre blanco con un litro de agua hasta la temperatura de 85°C.
3. Pochar los filetes de trucha por 2 minutos.

Receta: Aceite perejil 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,02	aceite vegetal
Kg	0,01	perejil liso

Proceso:

1. Calentar el aceite con el perejil, hasta que empiece a burbujear.
2. Pasar por un procesador; colar por tamiz.
3. Reservar y enfriar.

*2da Entrada:***Receta:** Relleno Springrolls 10 pax**Punto de venta:** Menú MARCUS**UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES**

Kg	0,20	camarón pelado
Kg	0,03	Jengibre
Kg	0,15	cebolla blanca
atado	1,00	Cebollín
Kg	0,15	brotos de soya
Kg	0,03	hongos secos
und	8,00	masa springrolls
und	3,00	lechuga romana
atado	0,50	Menta
atado	0,50	hierba Buena

Proceso:

1. Remojar los hongos secos
2. Picar todos los ingredientes, excepto la masa, lechuga y finas hierbas.
3. Combinar en un sartén grande o wok caliente todos los ingredientes picados.
4. Dejar enfriar el relleno.
5. Cortar la masa de springrolls en 4, y rellenarla.
6. Servir los springrolls fritos sobre una hoja de lechuga, una de menta y una de hierba buena.

Receta: Salsa Ancestral 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,1	Ajo
Kg	0,05	ají rojo
Kg	0,4	azúcar
Kg	0,4	limón meyer
Kg	0,05	salsa pescado

Proceso:

1. Procesar en un mortero el ajo, ají y mitad del azúcar.
2. Combinar la pasta con el resto de azúcar, la pulpa de los limones y el jugo de los mismos. Añadir la salsa de pescado y rectificar sazón.

*Plato Fuerte***Receta:** Cordero sous vide 10 pax**Punto de venta:** Menú MARCUS**UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES**

Kg	1,4	lomo cordero deshuesado
Kg	0,01	Cardamomo
Kg	0,01	Ajonjolí
Kg	0,01	semillas cilantro
und	10,00	fundas vacío pequeñas
Kg	0,05	aceite olive

Proceso:

1. Limpiar los lomos de cordero.
2. Combinar y tostar las especias, luego molerlas en mortero.
3. En la funda al vacío colocar el lomo con las especias y el aceite de oliva
4. Sellar las fundas y cocinar por 1 hora a 58°C en termo-circulador.
5. Enfriar y reservar hasta el servicio.

Receta: Puré tibio garbanzo 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,5	garbanzos en conserva
Kg	0,025	Ajonjolí
Kg	0,025	aceite olive

Proceso:

1. Realizar una pasta con el ajonjolí y el aceite de oliva.
2. Licuar los garbanzos con la pasta de ajonjolí.
3. Reservar y enfriar.

Receta: Tabule 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,5	quipe de trigo
Kg	0,1	Tomate
Kg	0,1	cebolla perla
atado	0,5	perejil liso

Proceso:

1. Picar la cebolla en Brunoise fino, concasse de tomate y chiffonade de perejil.
2. Hidratar el quipe con 0.500 L de agua.
3. Combinar los ingredientes con pimienta y sal al gusto.

Receta: Salsa jajeek 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,4	yogurt fresco
Kg	0,4	Pepinillo
Kg	0,1	cebolla blanca
kg	0,1	limón meyer

Proceso:

1. Pelar y rallar el pepinillo.
2. Picar en Brunoise fino la cebolla.
3. Combinar todos los ingredientes.

Postre:

Receta: Helado Oreo 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,1	Leche entera
Kg	0,1	crema de leche
Kg	0,05	galletas oreo
und	1	Vaina de vainilla
Kg	0,06	yemas huevo
Kg	0,12	azúcar blanca
Kg	0,08	pulpa frambuesa

Proceso:

1. Realizar una crema inglesa con la leche, crema, yemas, vainilla y azúcar.
2. Dejar reposar por una noche, pasar por máquina para helado.
3. Añadir las galletas oreo picadas al final.
4. Realizar un culis con la pulpa de frambuesa y azúcar.

Receta: Pecan pie 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,2	masa quebrada
Kg	0,12	nueces pecanas
Kg	0,06	mantequilla s/sal
Kg	0,1	crema leche
Kg	0,04	azúcar morena
Kg	0,04	sirope maiz

Proceso:

1. Laminar la masa quebrada y cortarla en moldes de 2 pulgadas redondas.
2. Combinar en una olla: mantequilla, crema, azúcar y sirope; una vez la mantequilla se derrite, agregar las nueces.
3. Colocar el relleno en la masa quebrada en un molde.
4. Cocinar a 180°C por 7min.
5. Decorar con crema batida.

Receta: Cheesecake 10pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD CANTIDAD INGREDIENTES

Kg	0,28	queso crema
Kg	0,005	crema de leche
Kg	0,1	azúcar micro
Kg	0,04	yema huevo
und	2	galletas avena
Kg	0,02	mantequilla s/sal
kg	0,1	manzanas verdes

Proceso:

1. Procesar las galletas con la mantequilla y poner en un molde.
2. Combinar en batidora con escudo, el queso, crema, azúcar y yemas.
3. Colocar la mezcla sobre la masa de galleta.
4. Hornear por 3 horas a 120°C a baño maría.
5. Cortar las manzanas en Brunoise para decoración.

Análisis Financiero

Recetas estándar costo:

1era Entrada:

Receta: Primera Entrada				
Punto de venta: Menú MARCUS				
costo por				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	KG	costo
Kg	0,02	Avena	2,11	0,04
Kg	0,008	levadura	3,8	0,03
Kg	0,05	harina integral	3,1	0,15
Kg	0,024	centeno	0,83	0,02
Kg	0,04	semillas girasol	16,5	0,66
Kg	0,05	mantequilla s/sal	5,5	0,27
Kg	0,005	anchoas	66,36	0,33
Kg	0,001	humo liquido	0	0
Kg	0,9	filet trucha	5,28	4,75
Lt	1	vinagre blanco	2,26	2,26
Kg	0,02	aceite vegetal	2,16	0,04
Kg	0,01	perejil liso	3,92	0,03
TOTAL				8,60

2da Entrada:

Receta:		Relleno springrolls 10 pax		
Punto de venta:		Menú MARCUS		
		Costo por		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	KG	costo
Kg	0,20	camaron pelado	12	2,4
Kg	0,03	jengibre	2,94	0,07
Kg	0,15	cebolla blanca	1,37	0,20
Kg	0,01	cebollin	13,38	0,13
Kg	0,15	brotos de soya	4,7	0,70
Kg	0,03	hongos secos	16,94	0,42
Kg	0,16	masa srpingrolls	8,4	1,34
Kg	1,00	lechuga romana	1,19	1,19
Kg	0,01	Menta	6,86	0,06
Kg	0,01	hierba buena	9,8	0,09
Kg	0,1	Ajo	2,74	0,27
Kg	0,05	aji rojo	1,76	0,08
Kg	0,4	azucar	0,87	0,34
Kg	0,4	limon meyer	0,78	0,31
Kg	0,05	salsa pescado	9,2	0,46
TOTAL				8,12

Plato Fuerte:

Receta: Cordero sous vide 10 pax**Punto de venta:** Menú MARCUS

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	Costo KG	Costo
Kg	1,4	lomo cordero deshuesado	28,5	39,9
Kg	0,01	cardamomo	102	1,02
Kg	0,01	ajonjoli	4,22	0,04
Kg	0,01	semillas cilantro	35	0,35
und	10,00	fundas vacio pequeñas	0,021	0,21
Kg	0,05	aceite oliva	6,7	0,33
Kg	0,5	garbanzos en conserva	2,96	1,48
Kg	0,025	ajonjoli	4,22	0,10
Kg	0,025	aceite oliva	6,7	0,16
Kg	0,5	quipe de trigo	1,78	0,89
Kg	0,1	Tomate	0,9	0,09
Kg	0,1	cebolla perla	1,32	0,13
Kg	0,01	perejil liso	3,92	0,03
Kg	0,4	yogurt fresco	2,05	0,82
Kg	0,4	pepinillo	0,49	0,19
Kg	0,1	cebolla blanca	1,4	0,14
kg	0,1	limon meyer	0,78	0,07
TOTAL				45,99

Postre:

Receta: Helado Oreo 10 pax

Punto de venta: Menú MARCUS

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	Costo por	
			KG	Costo
Kg	0,1	Leche entera	1,13	0,11
Kg	0,1	crema de leche	2,7	0,27
Kg	0,05	galletas oreo	0,29	0,01
kg	0,005	rama vainilla	150	0,75
Kg	0,06	yemas huevo	0,12	0,01
Kg	0,08	azucar blanca	0,87	0,07
Kg	0,08	pulpa frambuesa	6,54	0,52
Kg	0,2	masa quebrada	0	0
Kg	0,12	nueces pecanas	7,59	0,91
Kg	0,06	mantequilla s/sal	5,5	0,33
Kg	0,1	crema leche	2,7	0,27
Kg	0,04	azucar morena	2,78	0,11
Kg	0,04	sirope maiz	7,28	0,29
Kg	0,28	queso crema	4,2	1,17
Kg	0,005	crema de leche	2,7	0,013
Kg	0,1	azucar micro	1,75	0,17
Kg	0,04	yema huevo	0,12	0,01
und	2	galletas avena	0	0
Kg	0,02	mantequilla s/sal	5,5	0,11
kg	0,1	manzanas verdes	1,96	0,19
TOTAL				5,33

Food Cost total de menu:

	food cost 1 pax
1era entrada	0,86
2da entrada	0,812
Plato fuerte	4,59
Postre	0,53
Food cost	
TOTAL	6,792

Informe de Venta

Kardex de produccion

	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo
Inventario	0	12	8	12	8	33
Produccion	20	15	20	60	30	0
Venta	8	19	16	64	5	12
Baja	0	0	0	0	0	21
Inventario final	12	8	12	8	33	0
Nota:	(No se vendió ningún plato por separado durante toda la semana)					

Se vendió un total de 124 menús en toda la semana.

Resultados:

Ingresos totales:

El menú se vendió a un precio de 19.95 más imp. Y se vendió un total de 124 menús, lo que da un total de 2473.8\$ de ingreso para el restaurante

Food cost total teórico:

$$6.792/19.95 * 100 = 34\%; \text{ el food cost total teórico es de } 34\%$$

Food cost total real:

$$840.36/2473.8 * 100 = 33.97\%; \text{ el food cost total real es de } 33.97\%$$

Comparando el food cost real y el teórico, nos podemos dar cuenta de que el menú cumplió casi a la perfección con lo anticipado, ya que el food cost se mantuvo casi igual.

Conclusiones

La venta del menú en el restaurante fue un total éxito, no solo por el número alto de ventas, sino también por la rentabilidad del 69.03% que dio al restaurante. El menú tuvo una gran acogida, ya que su concepto fue totalmente nuevo y combinaba la gastronomía de 4 países completamente distintos pero aun así era balanceado. Se podría considerar que el menú puede mejorar su rentabilidad, ya que como se aprecia el costo del plato fuerte es sumamente alto comparado con los otros elementos del menú.

REFERENCIAS

- Bell, A. (1994). *A History of Food*. Wiley.
- Cuellar, J. P. (1997). *Manual de Derecho Diplomático*. Universidad Texas.
- Diplomatic Protocol*. (2011). Retrieved from
<http://www.angelfire.com/skrdlova/dprotocol.html>
- E-Diplomat*. (2012). Retrieved from <http://www.ediplomat.com>
- Harvey, J. (1970). *The Diplomatic Diaries of Oliver Harvey 1937-1940*.
- Jackson, R., & Sorensen, G. (2007). *Introduction to International relations: Theories and Approaches*. Oxford: Oxford University Press.
- James, K. (2006). *Escoffier: The king of chefs*. Continium International Publishing Group.
- Loayza, G. M. (1985). *Apuntes Practicos en el protocolo diplomatico y oficial*. Quito: Imprenta Ministerio de Relaciones Exteriores.
- McClellan, M. (2004, Octubre 14). *Public Diplomacy in the context of Traditional Diplomacy*. Retrieved from <http://www.publicdiplomacy.org/45.htm>
- Mir, R., & Watson, A. (2000, Agosto 21). Strategic Management and the Philosophy of Science: The case for a Constructivist Mythology.
- Mosley, D. (1975). *Diplomacy and Disunion in Ancient Greece*. Thames and Hudson Ltd.
- Pino, I. M. (2001). *La diplomacia: aspectos teóricos y prácticos de su ejercicio profesional*. Fondo Cultural Económica.
- Transition Center Foreign Service Institute . (2005). *Protocol for the Modern Diplomat*. Washington DC.
- Zehfuss, M. (2002). *Constructivism in International Relations: The Politics of Reality*. Cambridge University Press.

ANEXOS

Anexo 1; Arte menú

Gastronomía y Diplomacia

La relación internacional perfecta



Primera Entrada
Federación Rusa

“пашот форель, ржаной хлеб и икра”
Tradicional pan Rye con mantequilla de anchoas ahumadas,
trucha pochada, aceite de perejil y caviar.

Segunda Entrada
Republica Socialista de Vietnam

“Chả giò Việt Nam và nước sốt việt”
Enrollado primavera al estilo vietnamita, finas hierbas y
acompañado con salsa ancestral vietnamita.

Plato fuerte
Reino de Arabia Saudita

« ذب خال او صم حلال او قلوبت لال او ناض لال »

Lomo de cordero sellado en especias arábicas y cocinado
“sous-vide”, acompañado de puré tibio de garbanzos, salsa
jajeek, tabulé
y pan pita.

Postre
Estados Unidos de América

“Outstanding Trilogy”
Helado de oreo sobre culis de frambuesa, pecan pie y NY
cheesecake de manzanas verdes.

By: Juan Trejo



Anexo 2; Fotografías de los platos

1era Entrada *Federación Rusa; Tradicional pan Rye con mantequilla de anchoas ahumadas, trucha pochada, aceite de perejil y caviar*



2da Entrada: *Enrollado primavera al estilo vietnamita, finas hierbas acompañado de salsa ancestral vietnamita*



Plato fuerte: *Lomo de cordero sellado en especias arábigas y cocinado sous vide, acompañado de puré tibio de garbanzos, salsa jajeek, tabulé y pan pita*



Postre: *Helado de oreo sobre coulis de frambuesa, pecan pie y NY Cheesecake de manzanas verdes*



Anexo 3 Ventas diarias

- Martes 11 -> 8 Menú Completos
- Miércoles 12 -> 19 Menú Completos
- Jueves 13 -> 16 Menú Completos
- Viernes 14 -> 64 Menú Completos
- Sábado 15 -> 5 Menú Completos
- Domingo 16 -> 12 Menú Completos

Total Ventas: 124 Menú Completos (no se vendieron platos separados al menú)