

## Ceremonial y protocolo en las cenas militares de gala en España

### Ceremonial and protocol in annual military dinners in Spain

Juan José Bolívar Martín<sup>1</sup>

Jefe de Protocolo Nacional del Sector Este de la Fuerza Interina de Naciones Unidas en Líbano

[juanjobolivar92@gmail.com](mailto:juanjobolivar92@gmail.com)

Javier Eiroa Escalada<sup>2</sup>

Funcionario de la Guardia Civil

[javier.eiroa@gmail.com](mailto:javier.eiroa@gmail.com)

Recepción: 03/11/2022 Revisión: 09/12/2022 Aceptación:09/12/2022 Publicación: 30/12/2022

<https://doi.org/10.5944/eeii.vol.9.n.17.2022.36023>

#### Resumen

Comer y beber son necesidades vitales cotidianas de todos los seres humanos. La solución del problema ha variado dependiendo del tiempo, los lugares y los grupos sociales.

---

<sup>1</sup> Juan José Bolívar Martín: Jefe Nacional de la Oficina del Visitante Distinguido para Naciones Unidas en Líbano (Distinguished Visitors Bureau, UNIFIL), Ingeniero en Organización Industrial por la Universidad de Zaragoza y Máster en dirección, organización y producción de eventos corporativos e institucionales por la Universidad Rey Juan Carlos. Miembro del Observatorio Profesional de Protocolo y Eventos (OPPE) y miembro de la Asociación de Comunicación, RRPP y Protocolo de Córdoba (ACRP).

<sup>2</sup> Javier Eiroa Escalada: funcionario de la Guardia Civil. Académico correspondiente de la Real Academia de Córdoba, jefe de protocolo del Instituto Español de Ciencias Histórico-Jurídicas, miembro de la Sociedad de Estudios Institucionales, del Observatorio Profesional de Protocolo y Eventos (OPPE) y de la Asociación de Comunicación, RRPP y Protocolo de Córdoba (ACRP).

El banquete es un acto social y protocolario que se constituye como un medio de comunicación y un fin en sí mismo. Por ejemplo, desde tiempos inmemoriales tenemos imágenes de banquetes celebrando victorias militares.

La celebración de actos por las unidades militares se ha distinguido siempre por estar sujeta a unas normas, muchas veces no escritas, y a reglas particulares del estamento castrense fruto del modo de ser militar, constituyendo una forma de expresión externa de los valores, tradiciones, usos y costumbres.

Este trabajo aborda las singularidades de las cenas anuales militares. Tras analizar la evolución histórica de las cenas de gala en España, se recogen los aspectos generales desde el punto de vista civil y la normativa vigente de aplicación en el ámbito militar. Finaliza el trabajo detallando y analizando la organización, el protocolo y el ceremonial concreto de una cena de gala militar en la actualidad.

**Palabras claves:** Banquete, militar, ejército, gala, ceremonial, etiqueta.

#### **Abstract**

Eating and drinking are daily vital needs of all human beings. The solution of the problem has varied depending on time, places and social groups.

The banquet is a social and protocol act that is constituted as a means of communication and an end in itself. For example, from time immemorial we have images of banquets celebrating military victories.

The celebration of acts by military units has always been distinguished by being subject to rules, often unwritten, and to particular rules of the military establishment as a result of the military way of being, constituting a form of external expression of values, traditions, uses and customs.

This work deals with the singularities of the annual military dinners. After analyzing the historical evolution of gala dinners in Spain, the general aspects are collected from the civil point of view and the current regulations applicable in the military field. The work ends detailing and analyzing the organization, the protocol and the concrete ceremony of a military gala dinner today.

**Keywords:** Banquet, dinner, army, gala, ceremonial, etiquette.

#### **Sumario**

1. INTRODUCCIÓN .....	150
2. MARCO TEÓRICO .....	151

---

2.1. Justificación .....	151
2.2. Objetivos .....	151
2.3. Metodología .....	152
3. DEFINICIONES.....	153
3.1. Ceremonia y ceremonial .....	153
3.2. Banquete .....	153
3.3. Gala.....	154
3.4. Brindis.....	154
4. EL BANQUETE .....	154
4.1. Evolución histórica .....	154
4.2. Banquete como herramienta de relaciones públicas.....	156
4.3. Reseñas históricas .....	157
4.3.1. Preparativos para el banquete militar en la Estación del Mediodía. Los festejos del Arma de Infantería .....	158
4.3.2. Banquete militar.....	159
5. ASPECTOS INSTITUCIONALES DEL EJÉRCITO .....	161
5.1. Simbología y uniformidad .....	162
5.2. Ceremonial militar .....	162
5.3. Ceremonial militar especial.....	163
6. MARCO EMPÍRICO .....	164
6.1. Consideraciones generales.....	165
6.1.1. Personal seleccionado para la gestión del evento .....	165
6.1.2. Selección del lugar donde se desarrolla .....	165
6.1.3. Personal asistente .....	167
6.1.4. Invitaciones.....	167
6.1.5. Traslado al recinto.....	168
6.1.6. Hora de recepción .....	168
6.1.7. Catering .....	169
6.1.8. Minuta .....	170
6.1.9. ¿Quién se encarga del servicio de sus invitados? .....	170
6.1.10. Vajilla .....	170
6.1.11. Decoración del emplazamiento.....	170

6.1.12.	Decoración de las mesas .....	171
6.1.13.	Disposición del salón .....	171
6.1.14.	Mesa presidencial.....	172
6.1.15.	Indicación de vestimenta .....	172
6.1.16.	Brindis.....	172
6.1.17.	Post-cena .....	172
6.1.18.	Obsequio regalo .....	173
6.1.19.	Seguridad.....	173
6.1.20.	Presupuesto.....	173
6.2.	Caso práctico .....	173
6.2.1.	Inicio del planeamiento.....	174
6.2.2.	Selección del local .....	174
6.2.3.	Invitaciones.....	175
6.2.4.	Acondicionamiento del local .....	177
6.2.5.	Detalle para acompañante .....	178
6.2.6.	Presidencia y distribución de las mesas .....	179
7.	CONCLUSIONES .....	180
8.	BIBLIOGRAFÍA .....	180

## 1. INTRODUCCIÓN

El presente artículo continúa una línea de trabajo que siguen los autores relacionado con el protocolo social dentro del ámbito militar. En (EIROA ESCALADA; BOLIVAR MARTIN, 2021:143) estudiaron la evolución histórica y jurídica del matrimonio militar y analizaron la organización y el protocolo de la ceremonia según las tradiciones en España.

En el presente trabajo se estudia el ceremonial y el protocolo seguido en las cenas militares de gala que se celebran en España, principalmente con motivo del día de la Unidad u otras efemérides de relevancia.

A lo largo de la historia el hecho fisiológico de alimentarse se ha convertido en un fenómeno social y cultural complejo con muchas variantes dependiendo del nivel económico de los diversos grupos sociales, las creencias religiosas, los cánones estéticos, los gustos y las modas (PÉREZ SAMPER, 2019:16).

Siguiendo a (SCHMIDT-LEUKEL, P.,2002:11), si estudiamos la comida y la bebida desde un punto de vista antropológico, debemos considerar tres aspectos: el primero, constituyen una fuente de la vida porque todos dependemos de los alimentos para poder subsistir; el segundo, a diferencia de los animales, el ser humano elabora los alimentos y prepara la comida, algo sobre lo que reflexionan autores como (LÉVI STRAUSS, 2013: 48) y, el tercer aspecto, la comida está íntimamente ligada con el carácter social de la especie humana.

Tradicionalmente un banquete siempre ha sido un hecho refinado, una exhibición de elegancia y exquisitez que van asociados a la idea de abundancia, por lo que suele ser el centro del festejo (PORRAS PASAMONTES, 2021:6). Un banquete es un espectáculo, una obra de arte, tal como demuestra el que hubiera artesanos que iban a ver comer al rey, lo cual se consideraba un honor (ANTORANZ ONRUBIA, 2010: 39).

La organización de un banquete nunca se ha dejado al azar. A lo largo de la historia innumerables maestros de ceremonias, cocineros, literatos y filósofos dejaron por escrito normas y recomendaciones que eran convenientes seguir si se deseaba convertir el acontecimiento en un evento de éxito (CAVALLÉ, 2017).

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Justificación**

Es relativamente habitual asistir a banquetes y cenas de gala. Sin embargo, no es tan frecuente hacerlo a una cena de gala en el ámbito militar. Este tipo de actos tienen algunos detalles muy característicos, específicos del ámbito y la trayectoria histórica de la Unidad y que se abordan en este artículo.

### **2.2. Objetivos**

Hipótesis principal: La evolución social y los cambios tecnológicos que tienen lugar con el paso de los años conllevan modificaciones e innovaciones en los eventos militares.

Objetivos: En este trabajo se plantean los siguientes objetivos:

- a) Analizar si las razones por las que se organizan los banquetes varían a lo largo de la historia, y cuáles son las circunstancias que lo provocan.
- b) Describir la teoría protocolaria y organizativa de un acto de tipo social dentro del ámbito militar, mediante un acto real.
- c) Comparar una cena de gala militar en diferentes momentos de la historia.

### 2.3. Metodología

Este trabajo al tener una justificación, objetivos y estructura idéntica al relativo al ceremonial de los matrimonios militares de los mismos autores (op.cit) sigue la misma metodología. Es decir, se fundamenta en que “la investigación social estudia la realidad social, los hechos, actores, relaciones y acciones sociales desde una particular perspectiva: mediante la aplicación del método científico.” (BERGANZA Y SANZ, 2010: 24).

Con esta finalidad, el presente artículo despliega un programa metodológico basado en tres pilares: en primer lugar, la revisión de la bibliografía existente sobre la historia, organización, normativa y ceremonial de los banquetes, tanto en el ámbito civil como en el castrense; en segundo lugar, el análisis de banquetes celebrados en las épocas moderna y contemporánea, así como noticias publicadas en prensa desde finales del S. XIX, que son las que finalmente, por su especial interés y proximidad conceptual son las reflejadas en el presente trabajo; y, en tercer lugar, la participación y observación directa en la cena de gala organizada en el Parador Nacional de Turismo de Córdoba con motivo de la festividad de Santa Bárbara, patrona del Arma de Artillería. Con este abordaje metodológico se pretende ofrecer una visión completa –ya sea en la faceta externa de la imagen pública, o ya sea en su faceta interna de la organización y logística– de la organización de una cena de gala en el ámbito castrense.

Las fuentes de datos secundarios sobre las que recae el grueso de este trabajo han sido:

- Revisión de fuentes documentales. Se ha llevado a cabo un extenso repaso bibliográfico sobre documentos de época y otro material disponible en fuentes abiertas sobre el marco jurídico y materias como metodología y procedimientos del protocolo militar y civil.
- Análisis de contenido mixto, tanto cuantitativo como cualitativo, recurriendo al análisis de contenidos de medios y de redes sociales.
- Observación directa. Por último, cabe destacar que los autores están profesionalmente involucrados en los ámbitos de actuación referidos en este trabajo, de forma que al estudio e interpretación de los datos extraídos del análisis de contenidos hay que sumar la observación participante como metodología transversal, que sirve también como herramienta válida para extraer las principales conclusiones.

En el marco teórico se ha realizado un análisis cualitativo del material estudiado que contempla el origen y la evolución de los banquetes, tanto en el ámbito civil como específicamente en el entorno castrense español y se comparan dos actos del mismo carácter celebrados en 1892 con otro celebrado en la actualidad.

En el marco empírico los autores desarrollan una secuencia de la cena de gala organizada en Córdoba con motivo de la celebración de la festividad de Santa Bárbara.

### 3. DEFINICIONES

En este trabajo por cuestión procedimental, las definiciones principales que se proporcionan, según la Real Academia de la Lengua Española (RAE), se recogen con un orden lógico dentro del hilo argumental del presente artículo en vez de por orden alfabético.

#### 3.1. Ceremonia y ceremonial

Ceremonia procede del latín, *caeremonia*. Se define como "*acción o acto exterior arreglado por ley, estatuto o costumbre, para dar culto a las cosas divinas, o reverencia y honor a las profanas*".

La palabra ceremonial proviene del latín *caeremonialis*. Se define como "*perteneciente o relativo al uso de las ceremonias*", y también como "*serie o conjunto de formalidades para cualquier acto público o solemne*".

De las anteriores definiciones, puede deducirse que el ceremonial es el conjunto de actitudes, usos y ceremonias con que se revisten y ornan los actos sociales, dependiendo de cuáles sean su naturaleza y sus fines. Por tanto, existen diversos tipos de ceremonias específicas, por ejemplo, el ceremonial diplomático o el militar, que se abordará más adelante.

#### 3.2. Banquete

El banquete es una comida a la que concurren cierta cantidad de personas para celebrar algún acontecimiento especial cuyos comensales han sido invitados al ágape y a los que se les asigna asiento según su rango social, económico o de otro tipo, así como de su mayor o menor cercanía al anfitrión.

Como en cualquier acto protocolario, en los banquetes, el organizador, el invitado de honor, y la mayoría de los asistentes participan en la ceremonia cumpliendo las normas que rigen el ceremonial. El banquete es por tanto un acto social y protocolario completo que se constituye como medio importante de comunicación y fin en sí mismo (DOMINGUEZ, 2003:105).

Constituye todo un arte el arreglo de la mesa, la presentación de los platos y bebidas, los estilos del servicio, las reglas de ordenación de los invitados, los discursos y los brindis.

Las referencias literarias y documentales a los banquetes en los que participaban el rey, los dignatarios de la corte u otros nobles estaban regidos por un estricto protocolo. En ellos, además de una espléndida comida con numerosos y exóticos platos, se prestaba

especial atención a la decoración de la estancia en la que se celebraba, así como por las que pasaba el cortejo de los invitados (LACARRA, 2008:253).

### **3.3. Gala**

Por gala se entienden definiciones como “*vestido sobresaliente y lucido*” o también “*fiesta en la que se exige vestido o traje de gala*”. Podemos deducir que si se emplea la expresión de gala, se alude a ceremonias, fiestas o espectáculos en que se exige una vestimenta especial adecuada a dichos eventos.

Una comida o cena de gala es un banquete solemne que se organiza con motivo de algún evento social de relevancia, que cuenta con un ceremonial y una etiqueta determinada, y en su montaje es preciso considerar detalles que van desde la elección del local y su ornato, acorde con el acontecimiento, hasta la del propio menú y minuta, la confección del envío de tarjetones de invitación indicando la etiqueta, la selección de los invitados y su colocación en las mesas y la previsión de brindis o intervenciones.

### **3.4. Brindis**

Brindar supone manifestar el bien que se desea a personas o cosas (FEIJOO, 2010:59). Es ofrecer voluntariamente a alguien alguna cosa y convidarle con ella. Como colofón a un banquete suele brindarse por algo o por alguien. Y como brindis se define también lo que se dice al brindar.

En un principio, la acción de brindar no consistía en provocar el choque de las copas o recipientes, sino en presentar estos como gesto de ofrenda. Era un ritual de admisión y un gesto de cortesía, porque beber a la salud de alguien ponía de manifiesto que, además de beber, todos los demás convidados estaban de pie, todos estaban al mismo nivel y no había diferencia de rangos.

La forma de brindar también era distinta según la civilización o país que la realizase, desde alzar la copa a la altura de la frente o del corazón, hasta entrecruzar los brazos unos con otros mirándose fijamente a los ojos, por no olvidarnos de la costumbre de arrojar la copa al suelo al terminar las bebidas y tras la salutación del brindis.

## **4. EL BANQUETE**

### **4.1. Evolución histórica**

No hay muchos testimonios de fiestas en las culturas antiguas, pero ya en la cultura sumeria —véase el panel de la paz del Estandarte real de Ur donde se representa la celebración de la victoria con un banquete y acompañamiento musical—, como en la



posterior asiria —en un relieve del palacio de Nínive— aparecen imágenes de banquetes celebrando victorias militares, pero se desconoce si tales celebraciones eran exclusivamente profanas o tenían algún sentido religioso.



**Ilustración 1: Estandarte de Ur.**

Fuente

[https://www.nationalgeographic.com.es/medio/2014/01/15/bm00174d\\_2000x937.jpg](https://www.nationalgeographic.com.es/medio/2014/01/15/bm00174d_2000x937.jpg),  
Consultado el 01/08/2022

Un milenio después, en el periodo de máximo esplendor de la cultura griega, aparecen representados en frisos de templos y vasijas imágenes relativas a banquetes, danzas y música en honor de Dionisos, y procesiones y juegos dedicados a Zeus, Atenea o Apolo (VILA DA VILA, 2007: 23).

Durante la Edad Media siguen representándose estos temas en códices miniados o en relieves de iglesias, y empiezan a aparecer festejos inspirados en parábolas, como *El banquete del rico Epulón y el pobre Lázaro* y banquetes seculares, como los que se muestran en El Tapiz de Bayeux, bordado hacia el 1080 para conmemorar la conquista de Inglaterra por el ejército normando. En esta época, S. XIII, existían autores como Bonvesin de la Riva que escribe *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*,<sup>3</sup> que es un poema que recoge cincuenta cortesías que deben observarse en la mesa, desde una óptica didáctico-moralizante. Por ejemplo:

---

<sup>3</sup> Bonvesin da la Riva, "De quinquaginta curialitatibus ad mensam," *Clerecía*, consulta 8 de agosto de 2022, <https://clerecia.linhd.uned.es/items/show/86>.

- Cortesía diecinueve: *“No critiques la comida cuando eres el invitado de un banquete, di sin embargo que todo está bueno. He encontrado ya muchos hombres con la fea costumbre de decir: «esto está poco cocido» o «esto está insípido»”.*
- Cortesía cuarenta y uno: *“(…) Si vieses cualquier cosa desagradable en la comida, no se lo digas a los demás. Si vieses una mosca u otra porquería en la comida, cállate, con el fin de no crear disgusto innecesario a los que comen en la mesa”.*

Durante la Edad Moderna, a partir del siglo XV, se produce una sofisticación creciente en los banquetes que motiva la aparición de nuevos textos de buenas maneras destinados a orientar los modales de las clases altas, tanto en la calle como en el comedor. Así sucedió hacia 1490 con las *Reglas del buen comportamiento en la mesa* según Leonardo da Vinci y, de manera particular en España, cuando Lucas Gracián Dantisco publicó *Galateo español*<sup>4</sup> en 1584, en el que adapta y traduce el *Galateo* de Giovanni Della Casa, publicado en Venecia en 1558, donde siguiendo el estilo de los tratados italianos de la época, se dirige al cortesano y a todos aquellos que quisieran seguir las normas relativas a las buenas costumbres.

Desde el siglo XVIII Francia dicta las normas en la gastronomía y en el protocolo en las mesas reales, llegándose a la cima de las buenas maneras en la mesa. Sin embargo, a finales del siglo XIX comienza una reforma del aspecto protocolario que rodea la mesa, tal como deja plasmado *un cocinero de S. M. del rey Alfonso XII* (seudónimo de José de Castro y Serrano) en sus cartas con el Dr. Thebussem:

*“Resumiendo ahora los puntos principales de mi doctrina, pido la cooperación de usted [Dr. Thebussem] para las siguientes perfecciones de la mesa: que se proscriba el plateau [el número incontrolable de adornos en la mesa, que impedía mantener conversaciones fluidas entre los comensales], que se concluyan los tableros grandes, que se destierre el servicio al codo [para que cada comensal se pueda servir la cantidad que desee], que se proclame la libertad de vinos, que se tolere la inversión del orden de los manjares, que se guise poco y bien, que no sean pesados ni enormes los platos y cubiertos, que las servilletas sean flexibles y sin bordados. En suma: que el comer no sea una mortificación, sino una comida”.*

#### **4.2. Banquete como herramienta de relaciones públicas.**

Como se ha visto en el apartado anterior, los banquetes han sido momentos favorables a las relaciones interpersonales. El ser humano comprendió desde épocas muy tempranas la capacidad de persuasión que tenía compartir viandas en torno a la mesa. Idea que encaja perfectamente en el concepto de relaciones públicas, que en palabras de Arceo puede definirse como *“una filosofía gerencial traducida en una serie de acciones, con el fin*

---

<sup>4</sup><https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=767852> consultado el 25/07/2022.

*de crear o modificar la aceptación de una persona natural o jurídica por sus públicos"* (ARCEO 1988:21).

Siguiendo a (OTERO, s/f: 3), cuando el anfitrión convoca una reunión en torno a la mesa con la excusa de la comida estamos ante un acontecimiento promovido por él para conseguir notoriedad, aceptación, prestigio o popularidad, con la justificación de celebrar, homenajear, despedir, etc... En todos los casos, el común denominador es el carácter persuasivo y de búsqueda del consenso (*do ut des*) para crear una opinión favorable que otorgue conocimiento y confianza mutua.

Y podemos relacionarlo también con el concepto de *protocolo social*, que en palabras de (LÓPEZ-NIETO, 1995:28), es una disciplina que incluye "*las normas de carácter social o de etiqueta o simples reglas convencionales, variables en el tiempo y en cada país, de carácter no vinculante y cuyo incumplimiento no representa para el infractor más que una sanción social.*"

A través de la aplicación de las normas de protocolo social, además de una función estética, se realizan funciones ordenadoras y jerarquizadoras para situar a cada persona donde se considera que debe estar en ese momento.

Cuando se organiza un acto público, aplicando en su desarrollo ciertas reglas, no se pretende exhibir la vanidad humana, ni formar acomodadores distinguidos, sino que se ejerce una manifestación de justicia al dar a cada uno su puesto. (VILARRUBIAS, 1994: 21).

### **4.3. Reseñas históricas**

A modo de ejemplo se reseñan dos noticias publicadas en la prensa de la época que permiten reconstruir los momentos de un banquete militar, desde sus preparativos hasta su celebración, visto con los ojos de un periodista de la época:

- En una de ellas, los preparativos que se realizaron en la Estación de ferrocarril de Mediodía, en Madrid, el 8 de diciembre de 1893, para preparar un banquete militar conmemorativo de la Inmaculada Concepción, patrona de la Infantería.
- En otra, el desarrollo de un banquete en el que los jefes y oficiales de Infantería y Caballería reconocieron a aquellos de sus compañeros que más se habían distinguido en la campaña de Melilla, celebrado en el Palacio de Bellas Artes de Madrid, el 25 de febrero de 1894.

#### 4.3.1. Preparativos para el banquete militar en la Estación del Mediodía. Los festejos del Arma de Infantería<sup>5</sup>

*“Brillantes festejos ha celebrado en esta corte el arma de Infantería, en honor de su excelsa patrona la Inmaculada Concepción: magnífica retreta en la noche del 7 del actual, que presenció y aplaudió muchedumbre innumerable en calles y balcones; solemne función religiosa el día 8 en la iglesia de San Francisco el Grande, a la que concurrió S. M. la Reina Regente acompañada de S. A. R. la infanta D<sup>a</sup>. Isabel; banquete de 1.500 comensales, generales, jefes y oficiales, en la noche del mismo día 8; honras fúnebres por los compañeros difuntos en la mencionada iglesia de San Francisco el Grande, el día 9 y expedición a Aranjuez para visitar el Colegio de huérfanos de María Cristina, el día 10.*

*El banquete se celebró en el vasto andén de la nueva estación de los Ferrocarriles del Mediodía; había cuatro mesas de 300 cubiertos cada una, situadas paralelamente, y formaba la cabecera otra larga mesa destinada a los oficiales generales: de los muros pendían ricos tapices, facilitados generosamente para la fiesta por el Real Patrimonio, y cubrían el pavimento, por los lados, grandes macizos de flores y plantas ornamentales; catorce focos de luz iluminaban el ancho comedor, cuya glacial atmósfera se trató de templar, aunque en vano, con grandes estufas: en un extremo de la sala ejecutaba selectas piezas musicales una magistral orquesta dirigida por un reputado maestro.*

*Dio principio al banquete a las ocho y media de la noche, ocupando la presidencia el director general del arma, teniente general D. Fernando Primo de Rivera, a quien acompañaban, a derecha e izquierda, varios tenientes generales y generales de división y de brigada; y a los postres, el Sr. Presidente y los generales Porrero y Salcedo pronunciaron elocuentes brindis en honor de la infantería, del ejército y de la patria.*

*El banquete terminó a las once y media “porque la temperatura (lo ha dicho un testigo presencial) no convidaba a permanecer en el comedor.””*

---

<sup>5</sup> La ilustración española y americana Año XXXVI nº XLVI Madrid 15/12/1892 p. 411 y 417.



**Ilustración 2: Banquete en la Estación de ferrocarril.**

Fuente La ilustración española y americana Año XXXVI nº XLVI Madrid 15/12/1892 p. 417.

#### 4.3.2. Banquete militar<sup>6</sup>

*“Celebrose el domingo 25 del pasado un gran banquete militar, en el que los jefes y oficiales de Infantería y Caballería obsequiaron a aquellos de sus compañeros que más se han distinguido en las escaramuzas de la breve campaña de Melilla.*

*El número de comensales era grandísimo, por lo que fue difícil hallar salón capaz de contenerlos. La comisión organizadora presidida por el general Sánchez Gómez, eligió al fin el del Palacio de Bellas Artes, que en verdad es espaciosísimo, y que después de adornado y preparadas las mesas estaba hermoso sobre toda ponderación.*

*Comenzó el almuerzo, modesta y castizamente llamado refrigerio, con la marcha Real y vivas a España, al Rey y a la Reina, iniciados por el general Alaminos. Hubo en todo el gran orden, lo que admiró a muchos, pero no a nosotros, que no creemos que el ejército español pueda ni deba hacer cosa alguna desordenada. Así es que nos parece que por circunstancia tan natural, que no podía faltar, son excusadas las alabanzas. A los postres recibieron muchas cajas de cigarros, que mandaba el general en jefe del primer cuerpo de ejército, Sr. Bermúdez Reina, con un B. L. M. muy expresivo y que fue recibido con gran entusiasmo por los comensales.*

<sup>6</sup> La ilustración española y americana (341). Año XXXVIII Núm. IX Madrid, 8 de marzo de 1894 pag. 142.

*Después de acabado el refrigerio, fue a Palacio a llevar a SS. MM. y AA. los ramos de la mesa de honor una comisión compuesta del general Ezpeleta, de los coroneles Baeza e Ibáñez, y de los tenientes Longoria y Olive.*

*Nuestros grabados de la pag. 144, hechos sobre apuntes del natural de nuestro colaborador Sr. Comba, permitirán al lector darse cuenta de dos aspectos de esta fiesta.*

*En el primero vese el hermoso espectáculo de la sala preparada para el refrigerio. En el segundo la salida de los comensales, pintoresca por la variedad y gallardía de los uniformes y la animación del conjunto.*

*El notable fotógrafo Sr. Nieto sacó tres excelentes fotografías del banquete, las cuales ha tenido la atención de remitirnos, por lo que le damos las gracias”.*



***Ilustración 3: Disposición de las mesas.***

Fuente La ilustración española y americana (341). Año XXXVIII Núm. IX Madrid, 8 de marzo de 1894 pag. 144.



LA SALIDA.  
MADRID.—BANQUETE DE LAS ARMAS DE INFANTERÍA Y CABALLERÍA.  
(1894. ESTUDIO DEL CARRER.)

#### ***Ilustración 4: Salida de los invitados.***

Fuente La ilustración española y americana (341). Año XXXVIII Núm. IX Madrid, 8 de marzo de 1894 pag. 144.

## **5. ASPECTOS INSTITUCIONALES DEL EJÉRCITO**

Centrándonos en el ámbito militar hay que partir de la Constitución de 1978, que en su Título Preliminar recoge el papel clave de las Fuerzas Armadas (FAS), a las que encomienda garantizar la soberanía e independencia de la Nación, y la defensa de su integridad territorial y del ordenamiento constitucional.

Las Reales Ordenanzas de las FAS señalan que sus miembros se sentirán herederos y depositarios de la tradición militar española, y conservarán y transmitirán el historial, tradiciones y símbolos de su unidad<sup>7</sup>, para perpetuar su recuerdo, contribuir a fomentar el espíritu de unidad y reforzar las virtudes militares de sus componentes.

Es por tanto responsabilidad del Ejército la conservación, exaltación y difusión de los valores y tradiciones militares, asegurando su pervivencia más allá de los cambios producidos en la propia organización. Asimismo, en los actos que se llevan a cabo en las unidades se exaltarán las virtudes y tradiciones castrenses y el espíritu e historial de la Unidad, al mismo tiempo que servirá de homenaje a los héroes que forjaron la tradición militar española y a todos los que entregaron su vida por España.

---

<sup>7</sup> Real Decreto 96/2009, de 6 de febrero, por el que se aprueban las Reales Ordenanzas de las Fuerzas Armadas, Artículos 21 y 23.

Según lo establecido en la Instrucción General 01/22 (IG 01/22) sobre el Área Institucional<sup>8</sup>, el Jefe del Estado Mayor del Ejército (JEME), a quien corresponde la representación institucional del Ejército de Tierra, delega las atribuciones relativas a conservación de los valores y tradiciones militares en el Jefe del Mando de Adiestramiento y Doctrina (GEMADOC) como representante institucional de las Armas, Cuerpos y Especialidades del ET, independientemente de las responsabilidades de los Mandos de las respectivas cadenas orgánicas de las UCO,s en la conservación de las tradiciones particulares de las mismas.

### 5.1. Simbología y uniformidad

El empleo de símbolos es una tradición firmemente arraigada en los Ejércitos y constituye una señal de identidad característica de la institución militar y de las UCO,s, que, si bien se basa en antecedentes históricos, debe tener en cuenta los cambios organizativos del propio Ejército.

La uniformidad, como aspecto institucional, abarca el conjunto formado por las prendas, las divisas, los emblemas, los distintivos, las recompensas y las normas de policía personal. A modo de resumen sobre este aspecto es conveniente ver (EIROA ESCALADA, J; BOLIVAR MARTIN, J.J, 2021:143, op.cit).

### 5.2. Ceremonial militar

A los efectos de su regulación en el ámbito del Ejército la IG 01/22 (Op. Cit.), se entiende por ceremonial militar el conjunto de normas, procedimientos, tradiciones y costumbres que rigen la actuación formal del Ejército en la celebración de actos solemnes, para la conmemoración de efemérides y festividades relevantes de la vida nacional y militar o con ocasión de acontecimientos significativos propios de las UCO,s. (punto 5.4 IG 01/22).

El ceremonial militar, que al igual que todo ceremonial se rige por unas normas determinadas, se surte de dos fuentes, las bibliográficas y las no bibliográficas, que se entrecruzan frecuentemente (MEDINA, 2016:12). Las primeras abarcan tanto las leyes, decretos y ordenanzas de los Ejércitos como las normas particulares dictadas para cada unidad o para cada acto en particular. Estas últimas recogen usos, costumbres y tradiciones inveteradas que tratan de plasmar tradiciones que el legislador no contempló en su día, o de resolver problemas particulares surgidos conforme evolucionan los tiempos, configurándose así un protocolo específico.

El ceremonial ordinario engloba el denominado "día militar" y se sigue en las unidades de las Fuerzas Armadas día a día. También hay un ceremonial especial, que tiene

---

<sup>8</sup> Instrucción General 01/22, del JEME, de xx de abril, "Del Área Institucional"



como objeto solemnizar determinados acontecimientos de la vida nacional y militar, dotándolos de un mayor realce y significado, lo que obliga a prestar una especial atención a los procedimientos y modo de actuar en las principales ceremonias militares que, si bien revestirán la mayor solemnidad, se han de llevar a cabo con sencillez. (MEDINA, 2016:87)

Los actos reglamentarios pueden tener carácter ordinario o extraordinario. Los de carácter ordinario se realizan de acuerdo con lo dispuesto en el Libro de Normas de Régimen Interior citado en el Tratado Segundo de las Reales Ordenanzas para el Ejército de Tierra denominado "Del régimen interior", que establece los conceptos generales por los que debe regirse la vida diaria en los acuartelamientos y unidades. En cambio, los actos de carácter extraordinario normalmente se rigen por órdenes particulares y se realizan en ocasiones concretas, algunos de los cuales requieren especial solemnidad.

### 5.3. Ceremonial militar especial

El ceremonial especial está recogido en el Tratado Quinto de las Reales Ordenanzas para el Ejército de Tierra, "De los honores y ceremonias". El artículo 415 del Título XIX señala que "En conmemoración de efemérides relevantes de la vida nacional y militar o con ocasión de acontecimientos significativos, las Fuerzas Armadas celebrarán actos solemnes que, en su desarrollo, se ajustarán al ceremonial que dispone este tratado y a las prescripciones del reglamento correspondiente, quedando a la iniciativa de quien los organice las normas de detalle exigidas por el lugar, las características de los participantes y otros condicionamientos...".

Este ceremonial especial se refiere a:

- Las ceremonias descritas en las Reales Ordenanzas: entrega de enseñas a las unidades militares, juramentos y homenajes a la Bandera y a los que dieron su vida por España, imposición de condecoraciones, etc.
- Los honores militares, la simbología y la uniformidad.
- Conmemoraciones castrenses de carácter especial, no mencionadas expresamente en las Reales Ordenanzas, tanto nacionales como particulares de cada ejército, unidad, centro u organismo, como el Día de las Fuerzas Armadas, la Pascua Militar, el Día de la Unidad, etc.

El especial significado de cada una de estas ceremonias, su realce, vistosidad y fidelidad a nuestra historia hacen necesario estudiarlas detenidamente para perfeccionar su organización y desarrollo, así como recuperar las verdaderas tradiciones en aras de un mayor rigor histórico, como parte integrante del patrimonio de la nación.

La celebración de actos por las unidades militares se ha caracterizado por estar sujeta a unas normas y reglas particulares del estamento castrense fruto del modo de ser militar, constituyendo una forma de expresión externa de los valores, tradiciones, usos y costumbres.

Mediante la IG 01/22, (op.cit), se actualiza normativa anterior que establecía las competencias y regulaba los procesos generales para facilitar a los jefes de UCO el planeamiento, programación, presupuestación y control de la ejecución de las ceremonias y actos militares.

Con carácter general, los Mandos directamente subordinados del JEME son los órganos responsables de programar las actividades a llevar a cabo tanto por sus propios mandos como por sus UCO,s subordinadas y sus responsabilidades se definen en la citada IG 05/08. Además de dichos Mandos, a los efectos de lo regulado tanto en dicha IG como en la IG 01/09, también son responsables los Representantes Institucionales del ET (RIET,s) contemplados en el apartado 6.1 de esta última.

## 6. MARCO EMPÍRICO

En este apartado hay tanta casuística como unidades disponen las FAS, pero el patrón común es que todas las unidades celebran una Cena de Gala una vez al año.

El Art. 222 de las RR.OO. del ET establecen que “con la periodicidad que se aconseje, y según las características de las UCO, se celebrará un acto breve y solemne que exalte las virtudes y tradiciones castrenses y el espíritu e historial de la unidad”. Estos actos están determinados por un hito que responde a la idiosincrasia o las características de la Unidad. Suelen englobarse bajo la denominación de *Día de la Unidad*, y, generalmente, no están sujetos a regulación alguna. Algunos de los motivos por los que se puede seleccionar una fecha u otra para celebrarlo son:

- Fecha de creación de la Unidad. Esta elección suele ser considerada por unidades polivalentes que aglutinan muchas subunidades de diferente índole (infantes, artilleros, especialistas, ...) por lo que es una fecha que cohesiona a todos los componentes de la unidad.
- Patrón de la Unidad. Esta alternativa suele darse en unidades con un carácter más especializado por razón de materia, por ejemplo, unidades compuestas solo por personal del Arma de Caballería que celebran su patrón Santiago Apóstol y la fecha de la Cena de gala sería en torno a ese día.
- Evento característico de la Unidad. Otras unidades celebran efemérides específicas. Por ejemplo, en la Legión se celebra el día del legionario, como recuerdo de la fecha en que se alistó el primer legionario el 20 de septiembre de 1920, o la Brigada Paracaidista que conmemora el primer salto paracaidista.

Por consiguiente, se suele elegir una fecha próxima a alguno de los motivos citados, que coincida con la noche del viernes o la noche del sábado para que el personal que ya no se encuentra en la Unidad y desee participar pueda asistir a la Cena.

Dependiendo de la Unidad y de su tradición se definirá el *dress code* y el lugar donde se desarrollará el acto, que será un recinto militar o, alternativamente, civil que tenga un cierto grado de relación con la institución.

## 6.1. Consideraciones generales

### 6.1.1. Personal seleccionado para la gestión del evento

Será el jefe de Unidad (JEUCO) quien con una antelación variable y totalmente arbitraria, pero suficiente, designe entre los Cuadros de mando (CUMA) de la Unidad a la persona o dependencia que se encargará de la organización de la cena. Sin embargo, lo normal es que si la Unidad dispone de oficina de Asuntos Institucionales (AII) sea ella quien la gestione.

Para una Pequeña Unidad (PU)<sup>9</sup>, al ser un acto casi exclusivo para componentes de esta será suficiente con dos meses de antelación ya que normalmente no suelen acudir autoridades o personalidades que tengan gran repercusión mediática. En caso contrario, igual que en los grandes eventos civiles, las unidades de mayor entidad suelen reservar localizaciones de un año para otro.

### 6.1.2. Selección del lugar donde se desarrolla

Dependiendo de la Unidad, en la oficina de AII suele encontrarse un histórico de los actos organizados, o en su defecto se puede obtener información acerca de las tradiciones y costumbres que permitan organizarlo con garantía de éxito.

En este histórico pueden encontrarse tres posibilidades:

- a) La Unidad posee un comedor histórico con gran carga artística o emocional. En este caso se utilizan estos comedores para las Cenas de Gala vistiéndolos o adornándolos con sus mejores enseres. Unos claros ejemplos de estos casos serían las academias militares: en Segovia, la Academia de Artillería (ACART) utiliza el Convento de San Francisco del siglo XIII donde se imparten las clases académicas (Ver Figura 5). Análogamente, en Toledo la Academia de Infantería (ACINF) también dispone de unas magníficas instalaciones (Ver Figura 6)

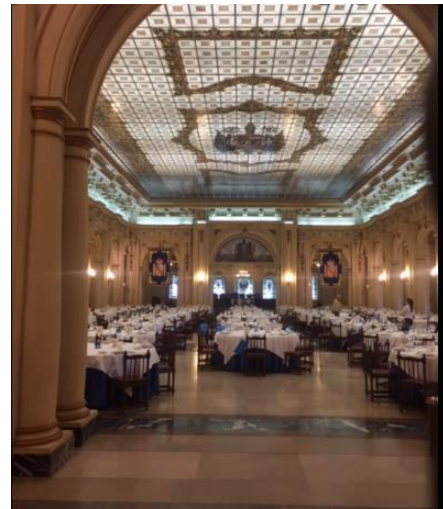
---

<sup>9</sup> Pequeña Unidad tiene una equivalencia a Batallón o Compañía.



**Ilustración 5** *Patio de la Academia de Artillería.*

[https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Patio\\_de\\_orden\\_de\\_la\\_Academia\\_de\\_Artilleria\\_de\\_Segovia\\_%282%29.jpg](https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Patio_de_orden_de_la_Academia_de_Artilleria_de_Segovia_%282%29.jpg)



**Ilustración 6:** *Comedor de la Academia de Infantería.*

Fuente  
<https://generaldavila.com/tag/academia-de-infanteria/>  
Consultado el 22/07/22

- b) Que la unidad militar se encuentre en las proximidades de un Centro Deportivo y Sociocultural Militar (CDSCM). Estos centros tienen como finalidad fomentar las relaciones sociales entre los componentes militares de los Ejércitos, mantener su buena forma física y facilitar la interacción entre sus familias.

Si existe este tipo de centros, normalmente es el lugar elegido para realizar la Cena porque suelen ofrecer más facilidades organizativas que otros lugares ajenos al Ministerio de Defensa (MINISDEF). Otras ventajas son que suelen estar regidos por un CUMA de alta graduación militar, suelen tener instalaciones representativas y no suele haber ningún problema para que los asistentes acudan con uniformes militares.

Aunque la costumbre sea que todos los años se organice la cena en el mismo lugar es una realidad que, por motivos económicos o de otra índole, en ocasiones se consideren emplazamientos alternativos que, aun no disponiendo de unas instalaciones con la última tecnología, ofrezca un recinto y un catering que sean del agrado de los organizadores.

- c) Finalmente, en caso de que en la localidad donde se pretenda organizar la cena no haya ningún CDSCM, la Cena se celebrará en otro venue donde tienen en cuenta las siguientes consideraciones:
- ¿El personal militar podrá ir de uniforme o el restaurante y la zona lo desaconsejan? Hay que considerar la localidad donde se quiera organizar el evento y saber si una cena de las FAS puede llegar a ser un problema. En la actualidad, por motivos de seguridad y prudencia, no es igual ver por la noche un militar por la calle en Sevilla que en Bilbao.
  - Si se elige un restaurante de ámbito civil, por política de seguridad, es recomendable reservar algún salón cerrado para la cena o al menos disponer de una localización apartada para evitar que haya interacción entre los invitados y otro personal que esté en el restaurante. Este punto tiene la finalidad de favorecer la comodidad de nuestros invitados.

Durante su organización algunos puntos más que tienen en consideración son:

- Concretar quien se encargará de la limpieza y acondicionamiento del venue para evitar tener que ceder personal en el último momento para ello.
- Tratar el tema de los seguros y quién responde en caso de que surjan incidencias, como puede ser el deterioro o rotura de mobiliario por su uso.
- Posibilidad de prolongar la cena o alternativamente disponer de algún salón en las proximidades donde pasar después de la Cena para celebrar el baile. No olvidar cuestiones como el sonido o la insonorización del local.
- Disponibilidad de cuartos de baños para invitados con movilidad reducida.

### 6.1.3. Personal asistente

Este punto está íntimamente ligado con el anterior porque resulta necesario saber el número de asistentes previsto al evento para elegir el venue más acertado. Pueden recabarse datos en la oficina de AAI que permitan hacer una estimación conociendo el personal que asistió el año pasado. Con esta referencia inicial, se orienta la búsqueda para seleccionar el espacio más adecuado. Y de manera simultánea también puede enviarse un correo por mensajería interna a todo el personal dando una fecha límite para que comuniquen quien estaría interesado en asistir.

### 6.1.4. Invitaciones

Las cenas de esta relevancia seguirán un formato formal o informal dependiendo de si los asistentes son principalmente personal de la Unidad o personal externo.

La Unidad que organice el evento elegirá el criterio para diseñar las invitaciones. Si, por ejemplo, la Unidad tiene una relación histórica con la localidad o municipios aledaños, junto con una buena relación con la población civil; nos obligará a invitar a ciertas personalidades del entorno ajenas a las FAS y supondrá un mayor número de invitados. Sin embargo, si la relación con la población de los alrededores es baja o nula, la Cena se puede realizar como un acto interno de la Unidad y el número de personalidades externas invitadas se verá reducido sensiblemente.

#### 6.1.5. Traslado al recinto

Dependiendo de la ubicación donde se realice el evento es muy importante considerar el tema del transporte y los desplazamientos de los asistentes.

En la gran mayoría de los casos los invitados suelen acudir por sus propios medios, pero hay que gestionar el aparcamiento en las cercanías, o en su defecto ir en taxi o por otros medios.

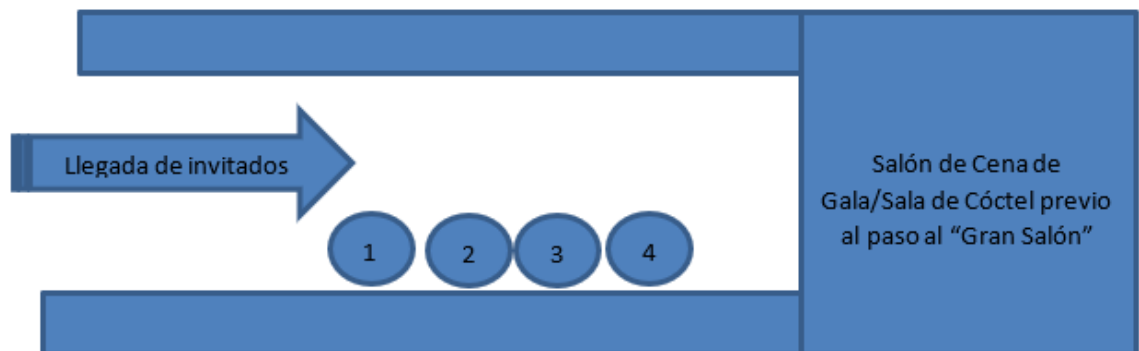
Otras cuestiones que determinar son los siguientes:

- Contactar o pre alertar a los servicios de transporte público de que en la localidad se va a celebrar esta Cena. Se facilitará número de personas asistentes y hora aproximada de finalización de la Cena para reforzar el servicio, sobre todo si va a celebrarse en un CDSCM cuyos usuarios no suelen frecuentar los transportes públicos.
- Facilitar una guía, folleto o enlace web a los invitados con información de los recursos públicos y aparcamientos, tanto privados como públicos, que pueda haber en las proximidades.
- En algunas ocasiones puede incluirse información acerca de posibles rutas y horarios de autobuses concertados. Por ejemplo: “Habrá autobuses que saldrán de (un determinado sitio) a las 01:00 horas y a las 02:00 horas, con destino a (indicar el sitio y si hay paradas intermedias donde poder apearse).
- Otra alternativa interesante es que los invitados puedan dejar su vehículo en un aparcamiento del establecimiento con un mínimo de vigilancia para su tranquilidad, e irse por otros medios. De esta forma se les garantiza que puedan pasar a recoger su vehículo al día siguiente y no preocuparse por el tema de bebidas con un determinado grado de alcohol.

#### 6.1.6. Hora de recepción

Esta hora es determinada, o predeterminada, por el JEUCO. Algunas PU y Gran Unidad (GU) sitúan una línea de recepción para dar la bienvenida a los invitados a la cena que se abre normalmente media hora antes de la hora prevista de inicio del acto social. Los invitados pasan en línea de a uno, por delante de la máxima autoridad de la escala de Oficiales -número 1-, que preside la celebración (y su cónyuge, si lo posee -número 2- ). A continuación, el máximo representante de la escala de Suboficiales -número 3- (y su

cónyuge, si lo posee -número 4- ) (Ver Figura 7). Posteriormente, los asistentes son atendidos por un catering que ofrece algunas bebidas o directamente pasan a ocupar sus sitios en las mesas correspondientes.



**Ilustración 7: Recepción de invitados.**

Elaboración propia

#### 6.1.7. Catering

Dependiendo de la selección del lugar del punto 6.1.2. (a, b o c) les atiende un servicio de catering o directamente el personal del venue donde se celebre el evento, que es la opción más utilizada.

Es fundamental ser muy prudentes con la relación precio/calidad del servicio que se contrate; el precio debe ser razonable y económico para que resulte asequible a todo el personal de las unidades (tanto personal de tropa, como de mandos) pero sin perder la perspectiva de que al ser un acto que gira en torno a la comida, la calidad de esta determinará, en gran medida, el éxito o fracaso del acto.

Puntos importantes que considerar:

- No debe determinarse la localización del venue y dejar en manos del personal de este la decisión acerca del menú a servir. Es muy recomendable determinar el personal que debe de dar el visto bueno al menú para asegurar que está conforme con las instrucciones que se impartan y que, a poder ser, lo haya degustado previamente para evitar posibles sorpresas durante la cena. En caso de que la empresa no lo permita o quiera cobrar alguna comisión, se suele proponer otra vía para hacer la prueba, como ir a alguna cena previa que preparen para otro cliente.

- Cerrar un menú con las bebidas que se pueden tomar y acordar el horario del que se va a disponer del local.
- Tener en cuenta la posible asistencia a la Cena de invitados que sean celíacos, veganos, que profesen otras creencias religiosas, alergias alimentarias, y que no puedan comer el menú preparado, por lo que suele ser oportuno preguntarlo con anterioridad para prever alternativas.

#### 6.1.8. Minuta

Dependiendo de la formalidad de la cena es conveniente valorar si se confecciona una Minuta. Incluso en un acto de carácter informal es recomendable realizarla porque sirve de recordatorio de la cena.

#### 6.1.9. ¿Quién se encarga del servicio de sus invitados?

Como se ha mencionado en el punto 6.1.2. el servicio a los invitados depende de si ha contratado el servicio o si se hace con medios propios de PU o GU. En cualquier caso, una Cena de Gala debe tener un servicio adecuado que garantice la profesionalidad, el aspecto y el buen hacer de los camareros.

#### 6.1.10. Vajilla

Al ser unidades muy heterogéneas, el perfil de los invitados a este tipo de cenas es muy variado. Por ello es recomendable acordar un menú sencillo, servido en una vajilla y con una cubertería de uso habitual.

Algunas unidades, sobre todo las que tienen más años de antigüedad, suelen tener vajilla para Cenas de Gala con el escudo de la Unidad o algún tipo de decoración alusiva. Este tipo de actos son ocasiones ideales para hacer gala de las mismas. Sin embargo, muchas veces se descarta su utilización por ser un material frágil, costoso y tedioso de emplear, además de la necesidad de implicar a alguien para transportarlo al lugar donde se celebre la cena, limpiarlo y montarlo, desmontándolo y limpiándolo de nuevo al finalizar la cena, y devolverlo a la Unidad.

#### 6.1.11. Decoración del emplazamiento

Independientemente del venue donde se localice, al ser una Cena de Gala es conveniente adornar el local con diferentes materiales que suelen tener las unidades. Algunos son bastantes característicos, como pueden ser:

- Colocación de banderas españolas y/o reposteros con el escudo de la Unidad o de otras Unidades de las que dependan o sean afines.
- Fotografías de antiguos componentes de la Unidad o de momentos en que la Unidad haya participado en hechos históricos de relevancia.



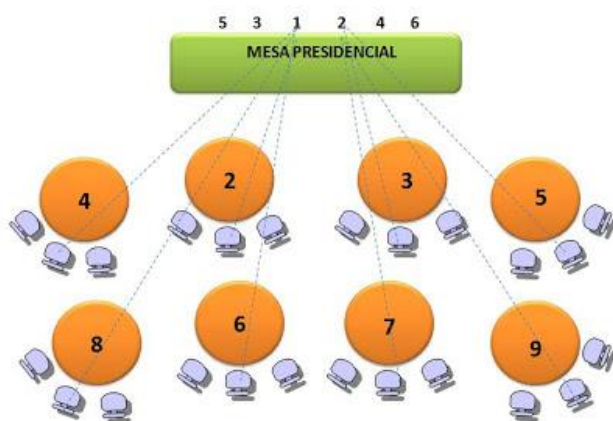
- Colocación de otros adornos al estilo o de objetos antiguos que sean representativos de la Unidad y que sirvan de decoración.
- Posibilidad de colocar un Photocall (con carácter militar de la Unidad, por ejemplo, que sea el escudo de la Unidad) para que los invitados se hagan fotografías de recuerdo.
- La oficina de AAIL de la unidad suelen tener material para “ambientar” el salón y decorar el local. Normalmente, se emplea el mismo material que para el engalanamiento de los actos castrenses.
- Si sus establecimientos disponen de Unidad de Servicio de Acuartelamiento o de Base (USAC o USBA) es conveniente consultar la posibilidad de que faciliten material propio para mejorar el venue.

#### 6.1.12. Decoración de las mesas

Normalmente suelen utilizarse mesas circulares con algún tipo de adorno floral en el centro. No obstante, es preciso concretar qué tipo de decoración se va a utilizar entre las alternativas que pueda ofrecer la contrata. Tener en cuenta y valorar el atractivo que supone poner algún centro de mesa acorde con la temporada en la que se realice la Cena. Recordar que el centro de mesa debe ser sencillo, que no impida la visión entre todos los comensales, ni obstaculice a la hora de disfrutar de la cena, por ejemplo, con aromas intensos.

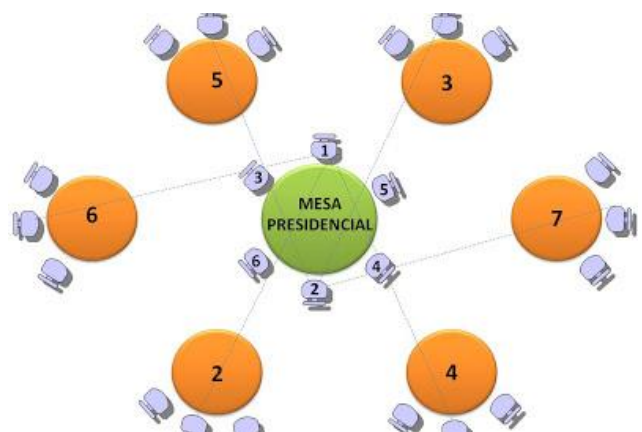
#### 6.1.13. Disposición del salón

En función del punto 6.1.2. y de los objetivos que tenga la cena, el JEUCO elegirá la disposición de las mesas en el salón. Lo más habitual es utilizar mesas circulares para 7 u 8 personas como máximo para facilitar la conversación entre todos los comensales. Que se distribuyen en forma de Margarita (Ver ilustración 9) aunque también pueden optarse por utilizar un comedor clásico, con todas las mesas iguales y destacando la mesa presidencial con forma rectangular sobre las demás (Ver ilustración 8).



**Ilustración 8: Comedor clásico.**

Fuente: Pinceladas de protocolo



**Ilustración 9: Comedor margarita.**

Fuente: Pinceladas de protocolo-

#### 6.1.14. Mesa presidencial

En la mesa presidencial se sientan las máximas autoridades que acudan al evento y en función del apartado 6.1.2. se protocolizan los asientos o no. Sin embargo, es conveniente que esta mesa presidencial esté, como mínimo, semi protocolizada, es decir, previamente a la Cena se definirá claramente quién y en qué orden se van a sentar y habrá personal de protocolo designado para asegurarse que así sea (1 persona sería suficiente).

También, dependiendo de la ocasión, considerar si se semi-protocolizan todas las mesas (por ejemplo, por empleos, edades o dependencias) o si por el contrario se dejan todas las mesas libres para que cada invitado se siente con quien prefiera. El criterio habitual es la primera opción, de manera que se semi-protocolizan las mesas indicando quién va en cada mesa, pero sin definir donde se sienta.

#### 6.1.15. Indicación de vestimenta

La uniformidad para esta cena se establece por decisión del JEUCO y en función del punto 6.1.2. Todos los invitados son avisados, ya sea indicándolo en la invitación o en el mensaje que se envíe a los interesados con la nota de protocolo y los detalles de la celebración del acto.

La asistencia a este tipo de eventos suele ser con el Uniforme de Etiqueta para los militares y smoking para invitados masculinos. Para las señoras la vestimenta elegida será vestido largo o de cóctel.

#### 6.1.16. Brindis

El JEUCO suele dedicar unas palabras al personal asistente al evento en el momento que estime más oportuno. Normalmente, suele hacerse el brindis en el momento de servirse el café. No obstante, el JEUCO dependiendo de las circunstancias determinará si desea realizarlo y en ese caso cuando y como.

#### 6.1.17. Post-cena

Después de la Cena de Gala el evento suele prolongarse con un baile social en otra zona habilitada para ello. Para este punto es necesario acordar con la subcontrata, con

anterioridad a la celebración del acto, si las consumiciones durante este período estarán incluidas en el precio del cubierto o si cada persona podrá abonar lo que vaya consumiendo en el momento.

También se determina el tipo de música que se reproducirá durante toda la velada (música en vivo, radio, ...) y se fija una hora de finalización del servicio.

#### 6.1.18. Obsequio regalo

Es costumbre que a las damas que llegan a la Cena de Gala se les entregue una rosa roja o algún otro tipo de detalle similar. Actualmente, se busca más un regalo neutro para evitar hacer diferenciaciones de sexo o herir sensibilidades. Sin embargo, este punto depende del presupuesto disponible y deben tener previsto su compra, transporte y entrega durante la recepción por alguien (dos personas son suficientes).

También, dependiendo de la estación del año en la que se celebre el acto es conveniente preparar cerca del punto de acceso un sitio o servicio de ropero, con su correspondiente personal, donde los invitados asistentes puedan dejar sus abrigos o accesorios.

#### 6.1.19. Seguridad

En este punto solo suele considerarse la seguridad exterior (perímetro, aparcamiento, ...) ya que la interior, no la estiman oportuna por pertenecer la mayoría a los componentes de las FCSE y siempre están controlándose entre los propios invitados.

#### 6.1.20. Presupuesto

Finalmente, otro punto crucial que determina sensiblemente la organización del acto es el presupuesto disponible.

Para la celebración de aniversarios o actos de carácter anual, la normativa recoge que no se concederán créditos extraordinarios

En consecuencia, la Cena es abonada por los propios invitados y en el cubierto suele estar todo incluido.

### 6.2. Caso práctico

En la actualidad, las unidades de artillería son de las que mejor conservan sus tradiciones en el seno de las Fuerzas Armadas. Este año, precisamente, conmemoran el 500 Aniversario del Patronazgo de Santa Bárbara como Patrona del Arma.

Por este motivo, además de otras actividades como pueden ser la comida de veteranos o el triduo a Santa Bárbara, es tradición que anualmente se celebre una Cena de Gala en la fecha más próxima al día 4 de diciembre.

A continuación, se analiza la Cena de Gala de Santa Bárbara, Patrona del Arma de Artillería, celebrada en Córdoba el pasado día 4 de diciembre del 2021.

Como consecuencia de la pandemia decretada por la Covid-19 en los últimos años no se pudo celebrar este tipo de actos, pero este año la relajación en las medidas que se habían impuesto y la mejoría de la situación general permitió que el JEUCO decidiera retomar esta tradición y que se iniciaran todos los procedimientos tipo para su organización.

#### 6.2.1. Inicio del planeamiento

Normalmente los eventos que se repiten cíclicamente se suelen reservar de un año para otro y suele repetirse el local de celebración si fue del agrado de los organizadores. Sin embargo, por la situación anteriormente mencionada este evento comenzó a fraguarse a mediados de octubre.

Como no puede ser de otra forma el primer hito fue designar la comisión de organización y a partir de aquí darle consignas claras acerca de precio, sitio y lugar que se tenía en mente para realizar el evento.

#### 6.2.2. Selección del local

Como se ha expuesto en el punto 6.1.2, en Córdoba no se dispone de CDSCM por lo que se sondearon los mejores establecimientos de los que se tenían referencia en los históricos y se fue a tratar con los diferentes locales. Para este evento en concreto se llegaron a pedir y visitar seis sitios diferentes de Córdoba para obtener la mejor relación calidad/precio para los asistentes.

Tras realizar estas visitas de inspección se seleccionó el Parado Nacional de Córdoba por los siguientes motivos:

- Mejor calidad/precio de menú por comensal.
- Posibilidad de emplear dos salones diferenciados: uno para el cóctel de bienvenida y otro para la Cena de Gala.
- Exclusividad del uso de los salones (evitando que personal ajeno a la Cena accediera a estas dependencias)
- Posibilidad de ornamentar a nuestro gusto los dos salones y el vestíbulo.
- Posibilidad de servicio de guardarropa (la fecha de la cena es pleno invierno)
- Aparcamiento vigilado.

- Descuento en habitaciones del Parador que se encontraba en el mismo edificio (para este acto teníamos personal que venía desde Sevilla, Granada o Madrid)
- Posibilidad de contratar otros servicios ajenos al Parador y que utilizaran sus instalaciones (servicio de escancador, servicio de entretenimiento, ...)

### 6.2.3. Invitaciones

Una vez elegido el local y comprobado que era del agrado del JEUCO (anfitrión) se diseñaron las invitaciones para las diferentes autoridades e invitados. Para este evento se realizaron dos tipos de invitaciones: una personalizada, destinada a las autoridades (ver Figura 10) y otra sin personalizar, que se empleó para el resto de invitados y acompañantes (ver Figura 11).



**Ilustración 10: Invitación personalizada.**

Elaboración propia.



**Ilustración 11: Invitación no personalizada.**

Elaboración propia.

A continuación, se relacionan los detalles más característicos de estas invitaciones:

- El encabezamiento es representativo en ambas invitaciones. Santa Bárbara tiene la presidencia de la invitación porque la fiesta se organiza con motivo de su Patronazgo. Seguidamente el puesto número dos es para el emblema de la Brigada “Guzmán el Bueno”, que, si bien no es una Unidad de Artillería, es la unidad superior jerárquica a la unidad de artillería y a la que pertenece la misma. Por este motivo, tiene una mayor prelación que el escudo de la unidad de artillería que en este caso se encuentra en tercer lugar.
- El Teniente Coronel, que es el jefe del Grupo de Artillería, queda en una posición de anfitrión desplazado al asistir su jefe, el General de la Brigada al acto. Esta situación es muy común en diferentes sitios cuando, aunque organizamos un evento, viene nuestro jefe directo y quedamos en la posición de anfitrión desplazado.
- Otro detalle curioso en la invitación es el “dress code”. Los militares tendrían que ir todos de Etiqueta que se asimila a esmoquin como hemos comentado anteriormente. No obstante, en muchas ocasiones se permite que acudan de gala al igual que a los invitados se les permite acudir con chaqueta y corbata en caso de no disponer de esmoquin. De esta forma el Uniforme de Gala se utiliza para el acto castrense que se realiza durante el día y el uniforme de etiqueta se utiliza para la noche.

Una vez analizados los rasgos más característicos de las invitaciones cursadas para esta ceremonia se añade la Nota de Protocolo que se realizó para la misma y que contemplamos en la Figura 12.



### NOTA DE PROTOCOLO

Noche del 4 de diciembre del 2021

Secuencia de actos:

- 20:30 a 21:30 Recepción de invitados/cóctel
- 21.30 a 00:00 horas: Los asistentes se trasladan del Salón del Cóctel al Salón de la Cena donde se servirá la cena. Brindis de la autoridad correspondiente.
- 00:00 a 05:00 horas: Baile de Gala

Información de interés

- Para formalizar la confirmación tendrán que abonar X euros por persona a la siguiente cuenta: ES46 0049 4910 8628 1673 6536. En el concepto de la transferencia tienen que poner: "CENA (NOMBRE DE LA PERSONA MILITAR) + Nº ACOMPAÑANTES. Una vez efectuado el pago deberán enviar un correo electrónico a la siguiente dirección: x@y.com especificando su nombre y el de sus acompañantes.
- Existe disponibilidad de reservar habitaciones en el Parador a disposición de los invitados interesados.
- Los servicios de taxi serán avisados con antelación y su teléfono de contacto es 957 76 44 44

- Se establecerá un perchero para los abrigos de los asistentes.
- Existe aparcamiento dentro de las instalaciones del Parador aunque es limitado.

### UBICACIÓN



### Ilustración 12: Nota de protocolo.

Elaboración propia.

En la Nota de Protocolo se da una información complementaria a los invitados relativa al lugar, ropero, horarios o forma de pago. También observamos que se sigue el mismo encabezamiento que en la invitación.

#### 6.2.4. Acondicionamiento del local

Como se analizó en el punto 6.1.2. hay establecimientos como la Academia de Toledo o el Alcázar de Segovia que son difícilmente igualables para una cena con uniformes militares. No obstante, para esta Cena de Gala a continuación se presentan unas imágenes del antes y del después de la ornamentación del local.



**Ilustración 13: Comparativa antes y después.**

Fuente propia.

Como se observa hay multitud de elementos que son empleados para “*vestir*” el local y darle el carácter castrense artillero que permitiera que los invitados se sintiesen más cómodos. Del mismo modo se habilitó una zona donde se colocó el repostero<sup>10</sup> de la Unidad donde se encontraban los máximos representantes de la Unidad dando la bienvenida, tal y como se explicó en el punto 6.1.6. Este mismo emplazamiento o lugar de honor fue utilizado posteriormente como Photocall habilitando un cámara justo delante. La secuencia fue que una vez finalizado el cóctel de bienvenida los invitados debían regresar por este punto y quien lo deseaba se podía hacer una foto antes de entrar en el Salón principal.



**Ilustración 14: Photocall**

Fuente propia

#### 6.2.5. Detalle para acompañante

Este punto cada día está más en litigio y puede llegar a convertirse en un problema. No obstante, en esta ocasión se resolvió de una forma muy ingeniosa. Para evitar hacer distinciones entre sexos se estimó oportuno regalar a todos los acompañantes de nuestros invitados el mismo regalo. Se consideró una pulsera roja y negra, que son los colores de artillería (rojo por la sangre y negro por la pólvora) finalizada con una medalla de la patrona.

<sup>10</sup> Paño cuadrado o rectangular con emblemas heráldicos.



De esta forma evitaron posibles situaciones incómodas a la hora de entregar los detalles a los acompañantes.



**Ilustración 15: Detalle para acompañante.**

Fuente propia

#### 6.2.6. Presidencia y distribución de las mesas

Finalmente se optó por una distribución de las mesas en formato “Comedor margarita” según hemos visto anteriormente y como se dejó donde se ubicaría la mesa presidencial un altar a Santa Bárbara.



**Ilustración 16: Presidencia de cena de gala**

Fuente propia

## 7. CONCLUSIONES

Es importante profundizar en el estudio de las ceremonias debido a varios factores. Primero, porque están directamente relacionado con las relaciones públicas, el ceremonial y el protocolo. Segundo, porque al analizar dichas ceremonias podemos saber con mayor exactitud cuál es el discurso que el anfitrión quiere comunicar a su público, y de esta forma determinar cuál es la imagen que se desea proyectar como institución. Tercero, porque podemos analizar los símbolos que están presentes ese día y, de esta forma, profundizar en el discurso.

Podemos considerar la comida como fuente de vida, la comida como forma básica de conformación de la vida humana y la comida como acto básico social.

Las relaciones públicas son sobre todo comunicación interpersonal y colectiva no masiva en la que los acontecimientos especiales tienen un papel decisivo. Hemos podido apreciar como a través de la sutileza de las normas y formas sociales se comunican mensajes no verbales que resultaría muy complejos para sus emisores hacerlos llegar con efectividad a sus receptores. La reunión en el momento oportuno en torno a un pretexto amable y en un contexto estético adecuado de las personas idóneas puede ser un elemento persuasivo de primera categoría si se sabe orquestar adecuadamente. Y las normas de protocolo social constituyen uno de los elementos ordenadores más eficaces instrumentados por la sociedad para ello.

Como hemos visto durante el artículo nada permanece impasible al transcurso de los años. El ámbito castrense, sus costumbres y ceremonias, tampoco ha sido una excepción. En definitiva, la reunión de un grupo de personas en torno a una mesa con manjares crea y desarrolla cultura.

La naturaleza del ser humano de interaccionar siempre ha sido latente en la sociedad y para ello siempre han tenido lugar cenas que eran un tanto especiales. Desde los inicios del ejército estas cenas que se realizaban en la sociedad contaban con componentes de los ejércitos o eran ellos mismos quienes las organizaban.

Estas ceremonias han llegado a estar reguladas solo a grandes niveles, pero otras tantas han ido variando con el paso de los años a no estar contempladas en ninguna normativa específica. Hoy en día han evolucionado al igual que el resto de la sociedad y cómo podemos ver no han quedado impasibles al paso del tiempo.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- ANTORANZ ONRUBIA, M.A., *“La mesa de los reyes. Imágenes de banquetes en la baja Edad Media”*, Grupo San Gregorio, Zamora, 2010.

- ARCEO VACAS, J.L. (1988): “*Fundamentos para la teoría y técnica de las Relaciones Públicas.*” ESRP-PPU, Barcelona, 1988.
- BERGANZA CONDE, M.R.; RUIZ SAN ROMÁN, J.A.: “Investigar en comunicación”, Mc Graw Hill, España, 2010.
- CAVALLÉ PÉREZ, C.; TÁBARA RODRÍGUEZ, M. “*Historia de los banquetes y de las «buenas maneras»*”, 01/02/2017 en <https://museolazarogaldiano.blog/2017/02/01/historia-banquetes-buenas-maneras-mesa/> , consultado el 13/07/2022.
- DOMÍNGUEZ DOMÍNGUEZ-ADAME, M. “El banquete protocolario” en *Laurea Hispalis: Revista internacional de investigación en relaciones públicas, ceremonial y protocolo*, Nº. 2, Sevilla, 2003.
- EIROA ESCALADA, J; BOLIVAR MARTÍN, J.J.”*Antecedentes y ceremonial de los matrimonios militares en España*”, en *Revista de Estudios Institucionales*. Vol. 8, Nº 15. UNED, Madrid, 2021.
- FEIJÓO SÁNCHEZ, J.J., “*Prontuario básico de Protocolo*”. Ed. Trea. Gijón, 2010.
- LACARRA, J.M. “*Apetitos medievales*”. En “El centenario de José M<sup>a</sup>. Lacarra. 1907-2007. Obra dispersa II. 1945-1950”. Gobierno de Navarra, Pamplona, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, C. “*The Culinary Triangle*”. *Food and Culture. A Reader*. Ed. Carole Counihan y Penny Van Esterik. Routledge, New York, 2013.
- LOPEZ-NIETO Y MALLO, F, “*Manual de Protocolo*”. *Ariel, Barcelona, 1995*.
- MEDINA ÁVILA, C., “*Manual de protocolo y ceremonial militar*”, Ed. Síntesis, Madrid, 2016.
- OTERO ALVARADO, M.T., “*El banquete como acción de relaciones públicas: las comidas en La edad de la inocencia*” Universidad de Sevilla, Sevilla, s/f.
- PÉREZ SAMPER, M.A. “*COMER Y BEBER. Una historia de la alimentación en España*” Editorial CÁTEDRA, Madrid, 2019.

- PORRAS PASAMONTES, C. “*Banquetes señoriales en la Edad Moderna*” en La Gatera de la Villa. Segunda Época - Número 43. Otoño de 2021. Consultado el 01/08/2022 en [www.gateravilla.es](http://www.gateravilla.es)
- SCHMIDT-LEUKEL, P. (2002): «*Santidad de la vida. Sobre la relación entre la comida y la religión*», en *La religiosidad y la comida*, Schmidt-Leukel, Perry (ed.). Ariel, Barcelona, 2002.
- VILARRUBIAS, F., “*Tratado de Protocolo del Estado e Internacional*”. Ed. Nobel, Oviedo, 1994.
- VILA DA VILA, M. “*Manifestaciones festivas en la tradición artística de Occidente*” en “Memoria del IV Encuentro Internacional sobre el Barroco. La fiesta”, Unión Latina GRISO y Universidad de Navarra, La Paz (Bolivia), 2007.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 Unported License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)