

Material Imprimible

Curso Wedding Planner – Organización de Bodas

Módulo 7

Contenidos:

- *Foods trucks*
- Estaciones de comida
- Fiestas especiales
- Las bebidas: contratación de barras
- degustación del catering.
- La mesa dulce
- La torta de bodas
- Las sedes

Food trucks

Ideales para las parejas que quiera complementar el servicio de comida que hayan elegido para su boda con un servicio moderno casual e informal. Estos consisten en lo que se conoce como un catering móvil o comida sobre ruedas. Son pequeños camiones o combis preparados con cocinas con todo lo necesario donde se sirven platos que se preparan frente a los invitados. Ofrecen propuestas gastronómicas de una gama muy amplia, así como también bebidas.

Es necesario tener en cuenta que se necesita contar con mucho espacio para que ingresen los vehículos. Por eso se recomiendan su contratación para bodas en espacios abiertos.

- Como salones de fiesta con parque,
- locaciones al aire libre,
- casas, quintas
- o estancias con el suficiente espacio para que los camioncitos ingresen.

Se pueden disponer de diversas formas:

- varios camiones alrededor, con mesas y sillas en el centro donde los comensales pueden sentarse mientras comen.
- o como complemento de otro tipo de servicio ubicados en lugares estratégicos.

Suelen servir comidas con las más variadas propuestas, desde comida típicas de países, como mexicana, hindú o china. Estos casos son ideales para bodas tradicionales donde el *food truck* puede ser un complemento de servicio al momento de la recepción mientras se espera a la llegada de la pareja.

También pueden servirse comidas rápidas como hamburguesas o pizzas siempre con un toque gourmet.

- Esto es ideal para bodas relajadas y cancheras en las que el *food truck* no sea un complemento sino el protagonista absoluto.
- o para un fin de fiesta de una boda más elegante como complemento de un banquete más tradicional.

Los *foods trucks* también pueden ofrecer propuestas dulces:

- se puede contratar camiones que sirvan helados

- también que ofrezcan variedad de postres o confituras, crepes y panqueques, entre otros.

En cualquiera de los casos, pueden funcionar como complementos de la mesa dulce o ser el protagonista del evento.

Ventajas de los food trucks

- Suelen ser más económicos que los *caterings* tradicionales, puesto que el servicio es reducido, usa vajilla es descartable, la elaboración de las comidas es más sencilla.
- Respecto de un catering tradicional son más fáciles de organizar
- Sirven a poca cantidad de invitados, por lo que funciona muy bien para bodas pequeñas,
- Debido a la amplia gama de propuestas, los invitados podrán degustar de una gran variedad de productos y propuestas gastronómicas de excelente calidad.
- Se convierten en un elemento más de la ambientación por su concepto novedoso y original.

Estaciones de comida

Funciona como otra posible variación del servicio de buffet o complemento del servicio del coctel. También son llamadas *food corners*. Estas consisten en distribuir mesas alrededor en los extremos del lugar de la recepción donde cada estación de comida contiene un tema en particular. Puede estar supervisado por profesionales especializados en cada tipo de comida o bien, puede haber solo un chef acompañando una de las estaciones y preparando peticiones de los invitados.

Las posibilidades son amplísimas, solo les proponemos algunas ideas:

- Estación de mariscos: estos se pueden acompañar de variadas salsas.
- Mesa de quesos: con gran variedad de quesos duros, blandos, de vaca, cabra, ahumados, entre tantos otros. Se pueden acompañar de panes, galletas, frutos secos, uvas y otras delicias como embutidos de todo tipo.

- Comidas típicas, por ejemplo, platos mexicanos con grandes sabores
- Estación de pizza: para aquellos amantes de esta comida
- Barra de sushi y otros platos japoneses servidos de manera elegante
- Estación de productos argentinos: acá se puede apelar a la creatividad para realizar presentaciones mas gourmet de platos tradicionales del país.
- Estación de bebidas. Aquí se puede optar por ofrecer juntas las bebidas con alcohol con aquellos que no lo contengan. Como también solo ofrecer bebidas como jugos o gaseosas y por otro lado en una barra ofrecer tragos, cervezas, vinos etc.
- Rincón de panes con variedades de todo tipo. Puede ir acompañadas de salsas para untar.

Variables para evaluar las propuestas gastronómicas

Antes de ofrecer a nuestros clientes las propuestas les recomendamos algunas variables para evaluarlas. Así como también, para analizar cuáles son los proveedores apropiados. Algunas consideraciones, entre otras, podrían ser:

- Evitar las repeticiones: Debemos evitar que el menú presente repeticiones. Por ejemplo, evitar comidas con salsas parecidas o ingredientes que se repitan. Si se sirve de entrada mousse de salmón, no se lo puede presentar como plato principal, lo aconsejable sería que no fuese pescado, directamente. Las texturas, también, deberían ser diferentes, no se puede ser servir pan de pescado y mouse de coliflor. Tampoco, es recomendable que como entrada y plato fuerte se sirvan dos platos con el mismo tipo de cocción, por ejemplo, dos frituras.

Respecto de la presentación también se debe tener cuidado, no se debería presentar dos platos moldeados con el mismo formato: por ejemplo, savarín frio de atún y savarín borracho con bananas.

- No caer en excesos o platos abundantes: Íntimamente ligado a lo anterior. Por ejemplo, si en la recepción se ha presentado una variadísima cantidad de platos servidos por mozos en bandejas, sumado a mesas para un servicio tipo buffet e incluso hasta con estaciones de comida típicas, el plato de entrada sería innecesario. De esta manera, además de evitar la repetición de la que

hablábamos, evitaríamos caer en excesos. Igual podríamos mencionar respecto del postre, este se podría evitar si se va a contar la presencia de una mesa dulce con gran variedad de opciones, más estaciones de helados o panqueques y un Candy bar.

- Conocer la nominación de los platos, esto quiere decir cómo se componen. Para adentrarnos en el menú, no como profesionales de la gastronomía, sino como expertos en la organización de bodas; para estar preparados para armar junto a la pareja el menú perfecto para ellos.
- Dietas especiales: ya sea por preferencia, por cuestiones de salud o motivos religiosos. Dentro de estas posibilidades encontramos diversos tipos como la algunas: Vegetariana, celiaca, veganismo y dietas kosher. Es importante que conozcamos las diferencias.
 - El vegetarianismo es un régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne y en ocasiones la de otros alimentos de origen animal. Existen diferentes tipos, aquellas que consumen leche se conocen como lacto vegetarianas, aquellas que consumen huevos son denominadas ovovegetarianas y quienes consumen ambos productos, ovolactovegetarianas.
 - Por su parte, los veganos no sólo se abstienen de consumir cualquier tipo de carne, sino que también productos de origen animal, como los huevos y la leche. Tampoco consumen otras sustancias derivadas o producidas por animales, por ejemplo, la miel o gelatina.
 - En el caso de las personas celiacas, deben evitar el consumo de gluten. Por lo que los platos deberán ser libres de los que se conoce con la sigla TACC, que significa trigo, avena, cebada y centeno. En este caso, es fundamental avisar antes al proveedor del menú que se debe presentar una opción libre el gluten puesto que este puede estar presente en una gran cantidad de alimentos, además, se debe prestar especial atención a los utensilios que se utilizan en la preparación de alimentos ya que tampoco pueden estar contaminados con esta proteína.
 - Por último, hablemos de la comida kosher. Esta refiere a ciertos productos alimenticios que indican el respeto por los preceptos de la religión judía, y que, por tanto, se consideran puros y aptos para ser

ingeridos por los practicantes de dicha religión. Siempre deben ser supervisados por un rabino.

Las bebidas

Para comenzar, veamos que tenemos que tener en cuenta al momento de evaluar las bebidas adecuadas para la boda:

- Como siempre, se debe partir de las preferencias y gustos de los novios, pero siempre y cuando estas sean acordes al estilo de la boda. Aquí nuestro rol entra en juego. Cuando nos parezca que los novios tomen decisiones más basadas en sus gustos que en armonía con el concepto, debemos hacérselos saber y asesorarlos. Pero recuerden que la decisión es de ellos.
- Otro factor a tener en cuenta es el horario, puesto que el hecho de que sea día o de noche cambiarán tanto el tipo de bebidas que más serán consumidas como la cantidad. En bodas que tienen lugar durante el día se consume, se estima, un 40% menos respecto a una boda nocturna. Además, durante el mediodía y las primeras horas de la tarde se acostumbra a pedir más vinos y menos destilados
- La fecha o temporada del año en que tendrá lugar, también condiciona la elección respecto del tipo de bebida como la cantidad.
 - i. Para las bodas que tengan lugar en la primavera- verano se aconsejan bebidas cócteles más refrescantes y bebidas sin alcohol.
 - ii. Mientras que si la celebración tiene lugar en otoño – invierno se consumirá menos bebidas sin alcohol, pero más bebidas con mayor graduación para pasar el frío, por ello es importante contar con una buena elección de destilados añejados, ideales para este clima; puede ser whisky, ron añejo, tequila reposado e inclusive coñac, según los momentos de la boda.
- Tener en cuenta el lugar y si la boda tendrá lugar al interior o exterior es una variable importante para considerar. En una boda de día se tiende a inclinarse más por ofrecer cervezas y vino blanco por el clima

y la temperatura y en la de noche los licores o digestivos son más solicitados.

- La cantidad de invitados es crucial para poder calcular. También cuántos de ellos serán personas adultas y cuantos niños, personas mayores.
- El tipo de servicio de banquete que se va a ofrecer y las comidas es de vital importancia para evaluar cuál es el mejor maridaje para cada caso.
- Por último, es muy importante conocer la estructura del lugar, para evaluar si cuentan con las instalaciones necesarias para mantener todo según la temperatura adecuada.

Variables a tomar en cuenta para pedir presupuesto

- Siempre, partir de los gustos y preferencias de los novios es el mejor comienzo. Por supuesto con nuestra orientación profesional.
- La elección de las bebidas debe combinar de manera armónica con el estilo de la boda. Si el concepto de la boda es elegante y sofisticado, capaz la sangría no sea el trago más adecuado, pero si para una boda del tipo “playero”.
- Respecto del presupuesto, hay que ser cuidadosos en las elecciones, puesto que si las bebidas alcohólicas no son de buena calidad la contratación podrá ser un gran fracaso.
- Considerar el número de invitados para poder calcular el consumo de manera adecuada, pero también para analizar los alcances de esta. Por ejemplo, si la cantidad de invitados supera las 300 personas sería aconsejable que no haya una sola barra, a no ser que sea muy amplia y con mucho personal. De lo contrario, lo mejor es presentar dos barras, para que los invitados no tengan que esperar, haciendo colas delante de esta.
- Se puede contratar una barra que sea provista por el mismo servicio que va a realizar el catering o por fuera de esta. Lo aconsejable es que, de una o de otra forma, se contrate a especialistas en coctelería.

- Recordar que una barra libre no sirve únicamente tragos, también se puede ofrecer cervezas artesanales, jugos, espumantes, vinos, etc. No se debe olvidar de incluir cocteles vírgenes o sin alcohol.

La barra de bebidas

Puede llegar a ser muy costosa, por lo que es importante calcular de manera correcta la cantidad necesaria, para ello se estima un cálculo promedio de consumo. Veamos, algunas consideraciones al respecto:

- El vino es una de las bebidas más elegidas, principalmente para acompañar las comidas, rinde 8 vasos por botella. Para esta bebida, se calcula entre un vaso y medio a 3 vasos por invitado para la cena.
- El Whisky rinde aproximadamente de 18 a 21 vasos por litro.
- En el caso del Vodka suele presentarse en botellas de 750ml y rinde entre 15 y 17 vasos.
- Para el Champagne se estima 7 vasos por botella.
- El Ron: 17 a 22 vasos por botella
- El Tequila: 20 vasos por botella
- Y en el caso de la Cerveza se calcula entre 3 y 4 botellas pequeñas por persona, si es la bebida principal.

La degustación del catering.

Una vez que los novios aprobaron el presupuesto, la empresa de catering ofrece una degustación de los principales pasos del menú, en general, entrada, plato principal y postre. En esta asisten los novios solos o con un pequeño grupo de 4 a 6 personas. En función de sus comentarios, el chef toma decisiones al respecto de los ingredientes, su preparación como de la presentación. En algunos casos, la degustación tiene costo, pero esto depende de cada empresa.

Consejos para darle a clientes

- Si el catering también se va encargar de las mesas, es recomendable que ese mismo día, estas se encuentran presentadas como lo estarán en el día de la boda. Si es posible junto a los centros de mesas, pero en este caso es posible que el proveedor sea otra empresa.

- Tomar fotos de la mesa y los platillos junto con notas para no olvidar ningún aspecto que se considere relevante.
- Prestar atención a los sabores, la calidad de los productos y los puntos de cocción.
- Si el catering ofrecerá el servicio de bebidas con alcohol, se aconseja que también se realice la prueba sobre los vinos para poder comprobar el maridaje adecuado. Igual para el caso de las cervezas.
- Indicar a los novios que vayan acompañados de sus padres o algunos amigos cercanos para que los ayuden con opiniones de la degustación.
- Realizar comentarios de manera honesta para que el Chef pueda usarlos para mejorar la propuesta. Expresar lo que les gusta y lo que no.

La mesa dulce

No todos los proveedores de servicios de catering ofrecen el servicio de armado de mesas dulces. Sin embargo, esto no es un problema ya que hay empresas especializadas en el tema que marcan tendencia. Es aconsejable, como profesionales de la organización de bodas, contar con datos de proveedores expertos para que la pareja pueda elegir entre los más calificados.

Sugerencias sobre lo que no pueden faltar en una mesa dulce de una boda:

- Chocolates en sus diversas presentaciones, junto con bombones de chocolate y frutas. Esto no falla nunca y es ideal para el momento del café como de brindis.
- *Cupcakes* con decoraciones a tono con el concepto de la boda. Son perfecto para armar torres decorativas que jueguen con el espacio.
- Fuentes de chocolate con o frutas. No solo son un punto de reunión de los comensales, también son ideales para generar el punto de atención de la mesa de dulces.
- Tartas de frutas de las diversas variedades. Permiten ofrecer opciones livianas. Además, se pueden presentar en tartaletas o en versiones descontracturadas en *dips* o *shots*.
- Tortas de todo tipo
- Masitas y confituras
- Frutas frescas junto con frutos secos como nueces o avellanas.

- Alfajores, Pastelitos y productos tradicionales de nuestro país.
- Golosinas: tiempo atrás nadie hubiese contemplado esta posibilidad. Sin embargo, hoy la presencia de un *candy bar* en las bodas demuestra que es más que una tendencia pasajera.

Consejos para armar la mesa dulce

- Como siempre debemos partir de los gustos personales de la pareja, pero siempre y cuando se encuentren acordes a la idea conceptual de la boda. Pesemos estas elecciones.
 - i. Si la boda sigue un estilo informal vintage sería ideal una mesa con postres livianos como tartas frutales, cucharas con mouse de cítricos.
 - ii. Mientras que una boda elegante de tipo banquete permite pensar en una mesa con sabores más pesados como repostería clásica europea.
- Como la mesa dulce se integra a la ambientación del evento, la decoración debe ser acorde a la idea de la fiesta. Por eso, no solo hay que considerar qué comida se va ofrecer sino también cómo se va a hacerlo. Nos referimos a la mantelería, vajilla, los colores elegidos y la ubicación de cada elemento, que hacen a la ambientación.
- En cuanto a las cantidades, hay opiniones de todo tipo. En líneas generales, se dice que son de dos a tres postres o dulces por personas o 100 gramos por persona. Pero, aconsejamos que se consulte a los especialistas para poder hacer una estimación adecuada.
- No es mala idea ver las últimas tendencias en moda para mesa de dulces para poder tomar una decisión que sea moderna y actual. Por ejemplo, se pueden identificar los postres con etiquetas con sus nombres como forma de informar los invitados sobre lo que están comiendo. También se puede indicar si hay alimentos libres de gluten para los asistentes celiacos.
- Es importante tener en cuenta la fecha de la boda, ya que, dependiendo de la estación del año, se elegirá la variedad de postres que formen la mesa dulce.

- i. Si la boda se realiza en invierno, lo mejor es seleccionar postres calientes o más pesados. Como pueden ser volcanes de chocolate y dulce de leche.
- ii. Mientras que, si es una boda de verano, nos inclinaremos por opciones frías y más livianas. Como pueden ser budines livianos, tartas de frutas.

La torta de bodas

Todo lo que hemos dicho y aconsejado respecto de la mesa dulces es absolutamente valido para la torta de boda. Así que les proponemos no perder tiempo en esto y veamos diversas opciones de tortas de casamiento.

- el fondant. Ideal para una boda elegante o romántica. Este tipo de tortas, además de su belleza, pueden permanecer al aire libre durante varias horas. Esto es importante porque, en algunas ocasiones, las tortas son exhibidas desde el comienzo del evento.
- También dentro de las tortas clásicas se encuentran aquellas decoradas con flores naturales. Son ideales para la primavera o verano donde la variedad de flores es mayor teniendo la precaución que tiene que permanecer refrigerada ya que las flores se marchitan en pocas horas.
- Dentro un estilo más moderno podemos encontrar tortas con detalles plateados como dorados. Marcan un estilo glamoroso y se pueden realizar tanto con fondant como con merengue italiano.
- Las *Naked cakes*. Estas son tortas que se definen como desnudas porque no presentan ningún tipo de cobertura. Dejando a la vista de todos el bizcochuelo y el relleno. Tienen un estilo natural, y orgánico, por lo que los detalles en azúcar o flores naturales deberán ser parte de la decoración. Ideales para bodas eco *friendly*, o *vintage*. Aceptan incluso la compañía de plantas suculentas y frutas. Hay que tener en cuenta que por la falta de cobertura estas tortas se secan fácilmente y el relleno puede derretirse fácilmente si no se conservan refrigeradas.
- Continuando con la onda mini, se puede presentar una pequeña torta con *mini cakes* para que incluso los invitados los pueden llevar como *gift*.

- Para culminar con las tortas de boda: la galesa es la torta de bodas por excelencia. Realizada con gran cantidad de frutas secas y licor permite seguir una hermosa tradición. Esta consiste en que el día de la fiesta se come la torta, pero se resguarda el primer piso. El que se envuelve cuidadosamente y se lo guarda en una lata. Y según lo indica la costumbre, la pareja comerá un trozo al cumplirse cada mes de la fecha de la boda durante todo el primer año. Como un símbolo de la superación de las dificultades que vayan apareciendo.

La sede para el evento

Como decimos siempre, como profesionales de la organización de bodas es ideal presentar a la pareja tres opciones de proveedores. Y si bien existen gran cantidad de sedes con las más diversas posibilidades, esta no es una tarea sencilla.

Como punto de partida aclaramos que, no hablamos de salones. Nos referimos a espacios para eventos, sedes o predios. Porque si bien el salón de eventos es el tradicional espacio para organizar una boda, la tendencia actual es adaptar diferentes espacios según el estilo de la boda. Así es como se llevan a cabo eventos hasta en los lugares menos pensados. Por ejemplo: una fábrica abandonada para una boda industrial.

Cómo elegir la sede

Cuando comenzamos con la búsqueda del espacio tenemos que tener en cuenta factores que van a influir en la decisión final. Veamos uno a uno los elementos y analicémoslos juntos:

- Locación
- Accesibilidad
- Estética
- Clima de la época o pronóstico histórico del lugar.
- Servicios
- Seguridad

La localización de la sede es fundamental, ya que podría implicar traslados de los invitados y esta logística tenemos que coordinarla como parte de nuestro trabajo. Imaginemos estas situaciones.

- En caso de que hubiese ceremonia religiosa hay que tener en cuenta la ubicación de la iglesia respecto de la sede. Ya que si estuviesen alejadas una de otra habría que considerar el traslado hasta el evento.
- Lo mismo sucedería para el caso de bodas que tengan lugar en zonas alejadas. Imagen ustedes una boda que tiene como eje un concepto campestre, en tal caso la sedes se encontraran alejadas de las zonas céntricas, posiblemente en una zona rural o semejante.

En cuanto a la accesibilidad, no hay que dejar pasar que los accesos son un condicionante a la hora de la elección, especialmente si se trata de un lugar alejado de las ciudades. Es importante, entonces, saber si las carreteras son apropiadas, si existe señalización, si las rutas se encuentran en condiciones. Debemos tener en cuenta, además, si las condiciones climáticas pueden dificultar el acceso con lo cual es aconsejable relevar al espacio en días de lluvia. En caso de lugares que presten dificultad es una buena idea enviar, junto las invitaciones enviar todas las indicaciones de geolocalización, referencias y comentarios.

La estética propia de la sede va a condicionar el evento. El espacio donde la boda tendrá lugar cuenta con determinadas características que no vamos a poder modificar y esto condiciona el ambiente que se desea crear y especialmente el mensaje a comunicar. Por ejemplo: un espacio con una impronta elegante, con alfombras con color bordó, arañas de cristales, muebles de estilo van a proporcionar un concepto refinado que será muy difícil de modificar. No sería el predio adecuado para una boda informal.

Conocer el pronóstico histórico para poder prever el clima de la época del año, es fundamental. Con esto no nos referimos solo a la posibilidad de que llueva, hay otros factores climáticos, como la temperatura, que pueden afectar el desarrollo del evento. En tales casos, debemos buscar lugares adecuados al clima de la época o buscar soluciones sencillas que permitan que la boda se desarrolle con naturalidad. Por ejemplo: para aquellas bodas al exterior es conveniente evaluar si el lugar posee espacio techado o suficiente como para poner una carpa, ya sea como elección o

como plan B. Así como chequear la refrigeración o la calefacción con la que cuenta la sede para combatir los meses de frío o de calor extremo.

Hablemos ahora de los servicios que provee el lugar.

- Para comenzar es fundamental conocer con qué maquinaria cuenta la sede para hacer el trabajo del servicio de catering más sencillo. Por ejemplo: si hay heladeras, freezers, parrillas, tipo de cocina y cantidad de hornalla. También es necesario saber las dimensiones de la cocina y de toda el área exterior que permita instalar estaciones de preparación de alimentos o bebidas, *Food trucks*, estaciones de comida.

También debemos tener en cuenta las dimensiones de todas las áreas junto con la capacidad máxima de cada una de estas y las comodidades del lugar. Algunos puntos a tomar en cuenta son:

- Si el lugar cuenta con calefacción y / o refrigeración
- Estacionamiento techado o al aire libre y su capacidad.
- Guardarropas
- Espacio para niños o guardería
- Alojamiento para pasar la noche
- Tipos de sanitarios
- Habitaciones para que los novios se cambien y o sus familiares más cercanos.
- Tipos de instalaciones disponibles para el audio y video, la iluminación, etc.
- Medidas de seguridad. Como grupos electrógenos, entre otros.

El relevamiento

¿Cómo sabemos que un espacio es adecuado para poder agregarlo a nuestra agenda de proveedores? Una palabra: relevamiento. Esto significa Relevar significa mirar, fotografiar, medir el lugar. Como profesionales podemos visitar espacios destinados para eventos o no pensados para ellos, pero acondicionados y recorrerlos con mirada profesional. Siempre tendremos que ir de los elementos adecuados como lápiz, papel, cinta métrica y una cámara de fotos. Se deberá realizar un plano de la sede a mano alzada para poder trabajar la distribución del espacio, término conocido como

lay out. Debemos tomar nota de todas las características que consideremos importantes a la hora de pensar en una ambientación para lo cual se recomienda tomar fotografías de todo el lugar.

¿Cuáles son los puntos en los que nos tenemos que detener al relevar un espacio?

- En primer lugar: a la capacidad, ya que la misma depende del armado que vamos a instalar. Un *cocktail* solo requiere de 50 cm² por persona mientras que un lugar con servicio de recepción, comida, pista de baile incluyendo mesas, sillas y logística de circulación requiere de 2 metros por persona. Con lo cual, en muchos casos, un espacio va a servir para un determinado evento, pero puede resultar incómodo para otro.
- En muchos espacios la altura varía en todo el perímetro, lo que tendremos que tener en cuenta es si existen desniveles, techos más bajos en algunos sectores porque esto impactará en el tipo de mobiliario, elementos y equipos a instalar.
- Otro punto importante a tener en cuenta es el techo. Para un evento deberemos contar con puntos de *rigging*, es decir los anclajes para soporte y elevación de estructuras de iluminación, sonido, video y escenografías; caso contrario tendremos que contratarlos especialmente.
- Hay que tener en cuenta el tipo de suelo, porque más allá de la estética es importante para el tránsito, el montaje y la circulación. Pensemos que podremos clavar elementos que sean necesarios solo si no hay alfombras.

La seguridad

En este punto es vital que el wedding planner reciba asesoramiento técnico adecuado. Para comenzar, siempre tendremos que solicitar los planos del lugar, la habilitación municipal, los certificados de ignifugado. Así como los planos y planes de evacuación, temas de los que nos ocuparemos a continuación.

En el momento del relevamiento de un espacio deberemos constatar que se encuentren visibles tanto el plano como el plan de evacuación. ¿Qué diferencia existe entre plano y plan?

- El plano de evacuación grafica el punto donde nos encontramos y los lugares a donde deberemos dirigirnos en el caso de una emergencia.
- El plan de evacuación consiste en la determinación de las personas encargadas de reunir a los invitados en lugares comunes para su reconocimiento y brindar los servicios esenciales de asistencia.

Para verificar la existencia de los matafuegos o extintores deberemos tener en cuenta: la ubicación y el área cubierta. Por lo general, son instalados sobre una pared o columna a través de un soporte fijado sobre el cual se cuelga el equipo. Debe ser correctamente señalado con su correspondiente chapa baliza, que indica para que tipo de fuego es apto: A, B, C, o D, y con indicaciones adicionales en el piso y por sobre el equipo para facilitar su ubicación ante una emergencia. Para que un matafuego siempre sea eficaz, deberá efectuarse en forma periódica, un adecuado mantenimiento. Cada equipo debe tener su tarjeta de control, donde se especifique fecha y responsable de la última verificación. No vamos a detenernos en cuestiones de tipo técnicos que nos exceden.

También es importante verificar la capacidad eléctrica del lugar, tipo de instalación con la que cuenta y la presencia o no de grupo electrógeno. Si bien esto es básico, no está de más decir que es vital no sobrecargar los enchufes. No es conveniente enchufar varios aparatos de gran potencia al mismo enchufe ya que al sobrecalentarse pueden originar el fuego.

Continuando con las medidas de seguridad, el ignifugado es una técnica de aplicación industrial mediante la cual se trata un material para mejorar su “comportamiento” frente al fuego. Con este tratamiento se disminuye la inflamabilidad del material y la velocidad de propagación de las llamas en caso de incendio. La función de esta técnica no consiste en disminuir la combustibilidad, sino que lo que permite es mejorar la reacción del material ante el fuego.

En cuestiones de seguridad tenemos que constatar que las vías de salida comunes y de emergencia deberán estar señalizadas y con libre acceso. El lugar deberá tener luces de emergencia y bandas fluorescentes en recorridos y escaleras para ser

utilizadas sin inconvenientes en un momento de evacuación. Verifiquemos que las puertas sean de estilo anti pánico, es decir de apertura en el sentido del tránsito, con un mecanismo sencillo, y con acceso libre sin entorpecimientos. Para terminar, comprobemos que las escaleras cuenten con pasamanos a una altura de 0.80 a 1.05 metros y que estén libres de ocupación. Es decir que no sean utilizadas como depósito, y que no conduzcan a niveles inferiores de Planta Baja para evitar confusiones y que estén dispuestos los carteles de No utilización de ascensores en caso de emergencia.