

Etiqueta y protocolo

Indice

1. Etiqueta y protocolo, definiciones
2. El arte de la mesa para comidas formales y semiformales
3. Como Conducirse En La Mesa
4. Las Bebidas
5. El Menú Internacional
6. El Protocolo En Las Presentaciones
7. Como conducirse en las diferentes actividades sociales
8. Como Conducirse En Los Diferentes Lugares
9. Los Deberes

1. Etiqueta y protocolo, definiciones

Etiqueta

Es el conjunto de reglas y costumbres que nos permite desenvolvernosc adecuadamente en los diferentes ambientes. Acto ceremonial y solemne que se observa en los palacios y sitios públicos.

Protocolo

Viene del griego protocollum y significa "orden". Elemento de orden creado para evitar problemas y resolver divergencias que surgen constantemente del encuentro de las vanidades humanas.

Diplomacia

Es el uso de la inteligencia y el tacto en las relaciones entre las personas y las naciones. Es el arte de la cortesía.

Aspecto Relevante De Una Personalidad Agradable

- Utilizar un tono de voz bajo y bien modulado.
- Saber escuchar.
- Mirar a los ojos a nuestro interlocutor.
- No hablar excesivamente de nuestros propios intereses.
- No jactarnos de nuestras cualidades ni hablar en exceso de nuestros bienes.
- Evitar el uso de bromas pesadas.
- La edad y la virtud de una mujer no se deben cuestionar.
- Evitar discutir sobre temas de política o religión con desconocidos.
- Evitar las quejas continua de nuestro trabajo y de nuestra vida en general. Esta actitud sólo provoca el reforzamiento de esa situación y que los demás rehuyan nuestra compañía.
- Evitar el uso de palabras vulgares tanto de palabras rebuscadas y gestos exagerados, son una clara señal de inseguridad.
- Evitar ser arrogante, petulante. La sabiduría no se impone simplemente se manifiesta y los demás la perciben.
- Respetar lo ajeno.
- Las oficinas Privadas (en las oficinas) y las habitaciones (en las casas), no deben penetrarse sin antes tocar a la puerta y esperar aprobación.
- Evitar discusiones estériles.
- Por Favor Y Gracias son palabras mágicas que nos abren todas las puertas.
- Sonría al solicitar, ofrecer o agradecer un servicio o favor.
- Aceptar los defectos de los demás. Es la única opción en nuestra relaciones humanas, pues cada persona es un universo, con sus virtudes y sus defectos.
- Responder siempre a una invitación que se le haga, ya sea confirmando su asistencia o excusando su ausencia.
- En los templos, en los teatro, en los cines, en cualquier lugar donde debamos caminar por una fila de asiento hasta lograr acomodarnos, debemos hacerlo de frente a los que están sentados. Dar la espalda es señal de desconsideración y mala educación. Además debemos hablar en voz baja y estar pendiente de quien llega para saludarlo con una señal o con un gesto, ya que hablar en voz alta denota poco refinamiento.

2. El arte de la mesa para comidas formales y semiformales

La Mantelería: Blanca para grandes ocasiones, colores pasteles para las menos formales. Las servilletas deben ser del mismo color.

- La Vajilla: El plato base es sólo un soporte. Es de mayor tamaño que los demás. Estos últimos se escogerán de acuerdo con el menú seleccionado.
- Los Cubiertos: Se colocan de afuera hacia adentro, en el orden en que van a ser utilizados. Los tenedores a la izquierda, salvo el tenedor para el plato de entrada que no requiera cuchillo.
- Cuchillos y Cucharas van al lado derecho. Los cuchillos se colocan con el filo hacia adentro.
- Al hablar, no acciones con los cubiertos en la mano.
- El agua puede ser servida antes de pasar a la mesa.
- El vino tinto se sirve a temperatura ambiente, pero fresca.
- Los vinos Blancos y Rosados se sirven fríos.
- Los Alimentos se llevan a la boca sin inclinar el cuerpo.
- Cada porción de carne u otros alimentos, se corta al momento de ingerirla.
- No mueva los alimentos alrededor del plato.
- Del pan sólo se parte el pedazo que se va a comer.
- Alimentos que se comen con las manos: Espárragos, camarones con colas, frutas tales como uvas, fresas, cherries.
- Los espaguetis no se cortan, se envuelven en el tenedor, sobre la base de una cuchara.
- Al servir el postre se retiran todos los platos anteriores.
- El café y los digestivos se sirven fuera de la mesa

Horas para servir bebidas internacionales

10:00 a.m.	Te y café
11:00 a.m.	Bebidas largas: Refrescos, jugos, ponches de frutas, cocteles largos.
12:00 a.m.	Aperitivo: Todas las bebidas cortas (Vermouth, Jerez, Malaga, Oporto, Cócteles cortos)
2:00 p.m.	Digestivo: Café, licores y aguardientes.
4:00 p.m.	Café, té, refrescos, jugos, ponches de frutas.
6:30 p.m.	Aperitivos
8:00 p.m.	Aperitivos
10:00 p.m.	Digestivos
11:00 p.m.	Hora de las bebidas largas (Té, tisanas, jugo de naranja, grape fruit, champagne, cerveza, whisky con agua o soda)

3. Como Conducirse En La Mesa

La mesa, es uno de los lugares donde se pone de manifiesto el grado de educación de una persona. No debemos sentarnos en la mesa antes que nuestros padres y/o de las personas que forman el grupo de comensales.

Hay que sentarse a una distancia conveniente, es decir ni muy cerca ni muy lejos. Así podremos comer con naturalidad y soltura.

No debemos extender los pies debajo de la mesa ni apoyar en ella todo el antebrazo, ni subir los codos. Cuando lo que necesitamos no este en la mesa no debemos levantar ni extender el brazo por delante de una persona, lo correcto es pedirlo a la persona que esté más cerca de eso que necesitamos.

Al sentarnos en la mesa, debemos tomar la servilleta (de tela), desdoblarla y extenderla sobre las rodillas. Con la servilleta de tela sólo se limpian los labios.

Es un acto de mal gusto olfatear las comidas y las bebidas, tampoco debemos soplarlas cuando estén calientes.

No comer ni demasiado rápido ni muy despacio.

La cuchara y el cuchillo se manejan siempre con la mano derecha. El tenedor sólo se maneja con la mano derecha cuando el alimento no tiene que dividirse con el cuchillo.

Para trinchar ni para servir nos debemos poner de pie.

Para tomar el cuchillo se debe tomar por el mango, con los tres primeros dedos: Pulgar, índice y mayor. El cuchillo, se usa sólo para cortar y ayudar al tenedor, nunca se lleva a la boca.

El tenedor, se emplea para comer carne, legumbres y otros, se agarra igual que el cuchillo pero con la mano izquierda y se vuelve la palma de la mano hacia arriba y apoya el tenedor en el dedo mayor, sosteniéndolo con el pulgar por y el índice adherido al mango.

La cuchara, debemos usarla como el tenedor y sólo para líquidos y semilíquido. No introduzca toda la cuchara en la boca ni la roca con los dientes. Se usa en la mano derecha.

El vaso, se toma con la mano derecha. Nunca levantes el meñique al tomar el vaso.

La copa, se toma por la columnilla.

La botella, se coge con los cuatros dedos a la derecha y el pulgar a la izquierda.

Los platos, es de lama costumbre servirlos bien llenos. No se debe servir mayor cantidad de alimentos o bebidas de las que vayamos a comer o tomar de una vez.

Los vasos y tazas, no deben servirse hasta rebosar.

Cuando acabes de comer dejas el cuchillo y el tenedor dentro del plato con el mango en dirección hacia ti. Es señal para retirarlos.

Para levantarte de la mesa espera que lo haga el anfitrión o los mayores pero si tuvieras que hacerlo antes excúsate cortésmente.

Como servir la mesa

- En la mesa se da preferencia al servir a los invitados.
- Si tuvieras que servirte a ti mismo hazlo con moderación.
- Nunca se debe hablar mientras se está sirviendo.
- Cuando tengas que rechazar algo lo haces delicadamente.
- No debemos doblar la servilleta cuando acabemos de comer.
- No debemos acercar la silla a la mesa al terminar de comer.
- Si nos indican donde sentarnos debemos hacerlo sin objeción.
- Al sentarnos no debemos hacer ruido.

Comer diferentes tipos de alimentos

Carne

Se debe cortar cada vez un pedazo, con el tenedor y el cuchillo, luego se lleva a la boca con el tenedor en la mano izquierda.

El Pescado

Llevarlo a la boca con el tenedor y sólo se emplea el cuchillo para separar las espinas.

El pan

Se come quitando pedazos y se lleva a la boca, nunca se lleva todo el pan a la boca.

Si se desea poner mantequilla se le pone al pedazo que se llevará a la boca.

Las legumbres y ensaladas

Se comen con el tenedor, nunca se deben mezclar con otro tipos de alimentos.

Las frutas

Manzanas, peras, melones, melocotones, guineo, entre otras, se dividen en pedazos según su tamaño y se toman con el tenedor.

Aceituna, cerezas, naranjas, fresas, uvas, entre otras, se llevan a la boca con la mano o con una cucharilla luego las semillas se reciben en la mano discretamente. En el caso de las uvas se puede tomar un racimo pequeño en la mano.

El guineo entero, se cortan los extremos y luego ayudado con el cuchillo se rasca su cascara, se deposita en el plato y se corta con el cuchillo en rodajas (ruedas) a medidas que nos los vamos comiendo.

Las Almendras, nueces, avellanas, se habren con un cascanueces o rompenueces. Nunca con los dientes.

Las galletas y/o pastas secas

Es permitido tomarlos con las manos.

El pollo, langosta, cangrejo, carnes con hueso

Se permite comer con la mano cuando ya no se pueda continuar con el tenedor.

El café, Té o Leche

Se sirven caliente, en tazas, para enfriarlos no soples, ni vacíes en el platillo. El café complemento de la comida.

El salcocho

Se sirve en la mesa en envases diferentes, caldos separados de víveres y carnes.

El vino, sidra, cervezas

Se sirven en copas y se usan para ayudar a la digestión

Como poner una mesa

No.1 Tenedor

No.2 Tenedor plato fuerte

No.3 Plato base

No.4 Cuchillo plato fuerte

No.5 Cuchillo pescado

No.7 Cucharilla de postre

No.8 Tenedor de postre

No.9 Copa de agua

No.10 Copa vino tinto

No.11 Copa vino blanco

No.6 Cuchara consomé

Servilleta, opcional. Es correcto a mano izquierda o mano derecha, nombre del comensal, opcional.
Es correcto en cualquiera de los lados.

No.12 Platico del pan

Diferentes tipos de cubiertos

1- Cuchara de Postre

2- Tenedor de Mesa

3- Cuchillo de Mesa

4- Cucharilla de Café

5- Tenedor de Postre

6- Cuchillo de Postre

7- Cucharilla Moka

8- Tenedor Lunch

9- Cuchillo de Pescado

10- Cuchara de Salsas

11- Tenedor de Pescado

12- Cazo de Sopa

13- Cuchara de Mesa

14- Pala de Huevos Fritos

15 y 16- Set de Servir Pescado

17 y 18- Set de Trinchar

19- Pala de Tarta

20 y 21- Set de Servir Fuentes

22- Cazillo Azúcar

4. Las Bebidas

El Café

Lo primero que se sirve, es el azúcar y luego el líquido.

Cuando se va a brindar a las personas se coloca:

A- El asa de la taza del lado derecho

B- La cucharilla del azúcar delante

Cuando se le pasa a la persona quien lo va tomar se coloca el aza del lado izquierdo, para que la persona reciba del lado derecho.

El plato del café, nunca debe ser depositado en la mesa.

Después de tomar el café (sobremesa), lo correcto es brindarle el licor.

La cuchara que sirve para servir el azúcar, al café se llama cuchara "Mara"

Agua Ardiente

Es toda bebida alcohólicas que se destila de frutas, cereales o granos en un aparato llamado alambique.

EJ: De Aguardientes Famosos.

EL RON Destilación de la caña de azúcar

COGNAC Hecho de uvas

CALVODOS Hecho de manzana

WHISKY Se destila de la cebada.

Bebidas Largas

Es bebida de volumen que se sirve en vaso o copa que tenga volumen.

Ej. de Bebidas Largas

- Agua
- Jugos Naturales
- Jugos Efervescentes
- Cerveza
- Tom Collins
- Soombi
- Piña Colada
- Champan
- Sidra

Bebidas Cortas

Son de poco volumen, se sirven en recipientes pequeños.

Ej. De Bebidas Cortas.

- Coñac
- Ponche
- Vinos
- Licores
- Vermuth
- Alexander

Los Vinos

Los Vinos de Mesa:

Son aquellos que acompañan la comida.

- En la Entrada - Se sirve el Vino Blanco
- En el plato Fuerte - Vino Tinto (De menos cuerpo)
- Para los Quesos - Vino Tinto (De más cuerpo)

Temperatura de los Vinos:

- Champan - Bien Frío
- Vino Blanco - Seco
- Vino Blanco Licoroso - Frío
- Vino Rosado -
- Vino Tinto - A medio Ambiente.

Diferentes estilos de copas y vasos

5. El Menú Internacional

- Entrada
- Plato fuerte
- Ensalada
- Quesos
- Postre
- Frutas

Entrada: Todo aquello que te dé apetito (consomé, Sufflé, Pescado, Langosta)

Plato Fuerte: Plato Principal (carnes rojas, con sus legumbres conocidas)

Quesos: Por lo general se ponen tres tipos.

Postre:

Frutas: Naturales que se coman con las manos.

La Buena Anfitriona Debe Tener Presente

La tarjeta de invitación (cóctel, recepción, etc.)

La redacción es clásica, la tarjeta de invitación puede ser de cualquier tamaño, pero que tenga estética. Se debe de enviar de 15 días a un mes de anticipación dependiendo de la importancia de la fecha y/o el número de habitaciones.

Si se presenta una fiesta de improviso se llama por teléfono para invitar.

Se debe responder al R.S.V.P. en el transcurso de las 72 horas.

R.S.V.P.

De este lado va todo incluso: Hora y fecha

Todo cóctel o recepción tiene su línea de recibo, esa fila está de pie, la línea comienza con el anfitrión y sigue la esposa e hijos grandes.

Si hay invitados especiales, sigue después de los anfitriones.

Esta fila durará de acuerdo al número de invitados.

Nunca se ve el reloj.

6. El Protocolo En Las Presentaciones

Es el orden de las presentaciones según los ingleses se presenta primero a las gentes de más categoría.

En una línea de recibo no hay presentación, sólo es saludo.

Las Tarjetas de: Visitas, personal o Profesionales.

Nunca debe faltar en un hogar y es muy necesaria.

La impresión debe ser sobria, clásica, las letras deben ser negras y sin relieve.

Ej. de tarjeta para invitar- estos son 2 ejemplos de las tantas formas y depende a lo que se invite y quien invite.

Traje de fiesta R.S.V.P.

Uniforme R.S.V.P.

Uniforme y Condecoraciones

Calle Del Sol 48

- R.S.V.P.

Repondez S' il vous plait

Responder por favor.

Tarjetas Diplomáticas

- Tamaño para Hombre: 3 ½ x 2 (alto)
- Tamaño para damas: 3 ½ x 3 (alto)

p. p. Para presentar
 p. r. Para dar gracias
 p. f. Para felicitar
 p.c. Para condolencia o pésame
 p. p. c Para despedirse

Siempre las iniciales van en minúscula abajo a la izquierda.

7. Como conducirse en las diferentes actividades sociales

La Conversación

La conversación es un cambio de ideas sobre diferentes puntos. A través de la conversación desahogamos situaciones al mismo tiempo que adquirimos conocimientos. La conversación nos brinda agradable momentos en nuestra vida diaria.

Debemos respetar la opinión de los demás, debemos aprender a escuchar y evitar discutir.- aunque advierta un error no debes corregirlo. Cuando no domines un tema tu silencio será la mejor postura. Es más digno hablar poco y bien que mucho mal.

Cualidades de la conversación

El lenguaje debe ser siempre culto, decente y respetuoso. Hablar con moderación, sin alzar la voz. No seas extremista (ni hablar muy bajo Ni muy fuerte).

La mujer se destaca por la dulzura de su voz.

Se debe dirigir la vista a la persona con quien hablamos.

Al responder no basta decir si o no, se debe añadir la palabra señor, señora, señorita, etc..

No interrumpir a la persona que hablan.

Defectos de la conversación

No es correcto poner apodo o sobrenombre a una persona.

Cuidar de las bromas pues pueden apenar o herir la susceptibilidad de los demás.

No apelar a la burla y/o ironía.

No hablar mentira.

Otro defecto es la murmuración y la calumnia.

No criticar, ni adular.

El saludo

El saludo es una expresión de respeto y cordialidad.

El saludo nunca debe ser frío y orgulloso.

Cuando se estrecha la mano de una dama o la de un superior, debe hacer simultáneamente una inclinación en señal de respeto.

Las visitas

Antes de invitar a una persona a quedarse en tu casa, piensa si podrás dar las comodidades que disfruta en su hogar.

Trata de conocer las diferencias del invitado, en lo que respecta a la alimentación y costumbre.

Debes mostrarte siempre amable, atento al igual que toda la familia.

Si eres el invitado compórtate bien hasta el final y cuando te hayas retirado de la casa después de unos días debes agradecer los favores recibidos (Carta y/o Tarjeta).

Las visitas son indispensables para el cultivo de la amistad.

Debemos oportunamente a nuestros amigos, sea para felicitarlo por algún motivo, sea para despedirnos si nos vamos a ausentar, o para agradecer algún favor que nos han dispensado o para darles el más sentido pésame.

No entremos nunca en una casa, sin llamar previamente a la puerta.

Nuestras visitas a las personas con quienes no tengamos mucha confianza, deben ser siempre de corta duración.

Cuando nos encontramos de visitas en una casa y entra otra persona nos pondremos de pie y no se toma asunto hasta que aquello no lo hace.

Al presentarse la persona que viene a recibirnos nos dirigimos hacia ella y la saludaremos con toda cortesía sin adelantarnos nosotros a darle la mano.

Debemos ponernos de pie a despedirse a la visita y permanecer hasta que haya

terminado la despedida.

Procuremos que la personas que nos visiten se despidan de nosotros satisfecha de la manera como les hemos recibidos, tratado y obsequiado.

Al retirarse de nuestra casa debemos acompañarla hasta la puerta de la sala, si tenemos otras visitas y hasta la puerta de la calle si estamos solo.

Los regalos

Los regalos se ofrecen con motivo de:

Cumpleaños

- Bautizo
- Matrimonio
- Navidad, etc...

Al elegirse los regalos debe tener en cuenta:

- A quien se le entrega
- Su utilidad
- Como pueda constituir un recuerdo
- No hacer regalo de tal manera que parezca pago de precio por determinada razón.

Si se le hace un regalo, no se debe vender o regalar a otra persona por que no sea de mi agrado.

8. Como Conducirse En Los Diferentes Lugares

El baño

Las necesidades corporales son naturales y necesarias. Por lo cuales no se hacen en lugares públicos. En el baño se manifiesta también, la educación que posees.

Antes de hacer uso de el asegúrate que no hay nadie adentro. No seas impaciente si hay otra persona dentro.

La taza del inodoro es para sentarse, por lo que no se debe encaramar.

Los papeles del baño no son lanzados al inodoro, pues ese no es el lugar donde van, sino al sesto del baño.

No se debe hacer del baño un lugar de esparcimiento y lectura porque no es de tu uso exclusivo.

Demora sólo el tiempo necesario.

El escribir y rayar las paredes es de señal de bajísima cultura y moralidad.

No se debe silbar dentro de un baño.

El baño es le lugar donde se limpian también la nariz, se escupe y donde se hace el aseo general.

Para una buena salud, debe reinar la higiene en el baño.

El aseo personal

El aseo nos proporciona salud.

El baño es necesario porque significa aseo general del cuerpo.

Debemos bañarnos cantas veces sea necesario.

La cabeza por igual debe lavarse por lo menos 2 veces a la semana.

Cepillado de los dientes

1- Cepillado de diente para evitar la caries.

1- A Las caries son focos permanentes de infección y producen elementos putrefactos que mezclados con saliva y los alimentos pasan al estomago, a los intestinos y a la sangre provocando enfermedades.

1- B Se pierden piezas dentales por efectos de caries.

1- C Por lo cual afea el rostro y se hace deficiente las masticación de los alimentos.

Visitar al odontólogo 2 veces al año.

Uso diario del cepillo dental e hilo dental.

Aseo de las habitaciones

1- Mantener abiertas las puertas y ventanas para lograr buena ventilación y entrada del sol.

2- Limpiar diario los muebles y pisos.

3- Ordenar nuestras propias camas y closet.

Uso del pañuelo

1- Usar una sola cara del pañuelo, una cara debe estar limpia.

2- Usar otro pañuelo para limpiar la cara y el sudor.

- 3- La parte sucia del pañuelo debe quedar dentro.
- 4- No se escupe en pañuelo.
- 5- Si por casualidad tienes que soverte en presencia de otras personas aléjate un poco o vuélvete un poco.

Aseo de nuestra persona

No emplear los dedos para limpiarnos los ojos, los oídos, los dientes y la nariz.

No escupir en el suelo.

Es un acto de mala educación, llevar la mano a la boca cuando uno tiene que toser, estornudar y eructar. En semejantes casos si no podemos evitarlo, debemos usar el pañuelo.

Es peligrosa y de mala costumbre humedecerse los dedos en la boca para volver las hojas de los libros. Pues no expone al contagio de cualquier enfermedad.

El aseo de nuestros vestidos

Nuestros vestidos deben siempre aseados, cuando estemos en la calle, en la escuela, de visita y dentro de nuestra casa.

Debemos cuidar de nuestra ropa nunca esté sucia, rajada, ni rota.

Aunque seamos de modesta condición económica debemos cambiar la ropa interior con la mayor frecuencia.

El calzado debe estar siempre limpio y con lustre.

Cambiarnos las medias todos los días.

9. Los Deberes

Deberes para con nosotros mismos

Entre los principales deberes para con nuestro cuerpo tenemos:

- 1- Cuidar nuestra salud.
- 2- El aseo, que es la limpieza del cuerpo; es una agradable cualidad social.
- 3- Comer y beber con moderación. Los excesos comprometen nuestra salud.
- 4- Fortalecer nuestro cuerpo con gimnasia (ejercicios físicos adecuados y al aire libre)
- 5- Trabajar es el único medio de luchar contra el vicio.
- 6- Aborrecer los vicios porque son peligrosos.

Importancia del baño

A- A través del aseo, mostramos respeto y estimación por nosotros y por los demás.

B- La pulcritud de una persona crea una impresión favorable a quienes les rodean.

C- El baño diario garantiza el aseo y es una fuente de salud ya que se eliminan a través de este las materias tóxicas por el sudor.

D- En nuestro clima es recomendable darse 2 baños al día: por la mañana y otro por la tarde.

E- El uso del desodorante.

F- Lavarse por lo menos 1 vez a la semana la cabeza con champú o jabón.

Principios generales para con Dios

Dios es el creador del mundo y de cuanto en él existe es toda bondad y misericordia.

Dios es el principio de toda existencia, debemos tener confianza en él, y por ello debemos conocerle, amarle y adorarlo con profunda devoción.

Debemos amarle sobre todas las cosas, porque es el origen de todo lo bueno, hermoso y justo.

No debemos perder la fe.

Debemos orar con frecuencia ya que nos acerca a Dios.

Asistir a la iglesia ya que es la casa de Dios.

Debemos respetar el templo.

Principios generales para con nuestros padres

La familia es la reunión del padre, de la madre y los hijos que viven en un mismo hogar.

A nuestros padres le debemos la vida. Ellos se desvelan por nosotros, se sacrifican por darnos felicidad.

Debemos amarlos, respetarlos y obedecerlos siempre.

No abandonarlos en los momentos difíciles, ni cuando estén ancianos que es cuando más nos necesitan.

El amor filial es el primero y más puro de los sentimientos humanos.

Los hermanos deben amarse y ayudar entre sí.

Entre los hermanos no debe existir ni envidia ni egoísmos.

Los hermanos mayores deben proteger y cuidar a los menores.

A nuestros abuelos, tíos, primos y demás miembro de la familia también le debemos cariño, respeto y obediencia.

En el hogar debe reinar el amor, comprensión y armonía.

El mayor premio por hacer el bien, es la felicidad que se siente después de haberlo hecho.

Principios generales para con nuestra patria

La patria es la tierra donde hemos nacidos.

La patria es todo lo nuestro, es lo que debemos querer, es todo lo que nunca debemos olvidar.

Si no somos buenos ciudadanos debemos amar a la patria, no con palabras sino con hechos.

Debemos respetar y servir a la patria.

Si se ama a ella debemos respetar y cumplir las leyes, obedecer y respetar a las autoridades, rendir culto a nuestros héroes.

Debemos respetar la bandera, no caminar cuando:

A- Se esté enarbolando la Bandera.

B- Se esté cantando el Himno Nacional o de cualquier país, ya que refleja mala educación.

Principios generales para con nuestros semejantes

Hombre desde el momento en que naces, es un ser material, espiritual y social.

Todo ser humano vive en sociedad, en ella debemos aprender a vivir sin egóismos y querer a los demás.

La libertad no consiste en hacer cuantos nos place, sino en hacer aquello que ayude a todos y no perjudique a nadie.

Debemos tratarnos como buenos hermanos, aprender que la mejor manera de lograr que se nos respete y aprecie es apreciando y respetando a los demás.

Cuando viola normas de respeto, conducta o, lealtad son juzgados en tribunales para castigar.

Tener confianza en sí mismo equivale a pensar bien, a tener seguridad en lo que uno dice, a tener fé y precisión en lo que uno hace.

A- La comunidad

En la comunidad vienen muchas personas (ancianas, adultos, jóvenes y niños)

El respeto de todas las personas que viven en ellas.

Saludar a la personas que se encuentren en la calle.

Cuando se dirige a ellos hacerlo con respeto.

Prestarle el servicio que esté a nuestro alcance (recoger, llevar, cruzar calle etc.)

Sonreír y tratar a los vecinos con cariño.

Si piden información y está en otra actividad, interrumpir y gustosamente indicarle

B- Los vecinos

Ser amable, serviciales y respetuosos con nuestros vecinos.

Cuando nos crucemos con ellos, debemos saludarlos o cuando menos sonreírles.

Compartir la alegría de los vecinos, así como darles consuelo cuando lo necesiten.

C- Hacer bien sin mirar a quien

No se debe dejar pasar ninguna oportunidad para prestar ayuda, para realizar un acto bueno.

En realidad, hacemos el bien cuando ayudamos a una persona, cuando damos de beber a un animal que está sediento o una planta que carece de agua.

Trabajo enviado por:

Miguel Diaz

galactico_@hotmail.com