



Taller de Protocolo y Etiqueta en la Mesa 30 de Septiembre, 2014



La Prof. Diana María Dondo, misionera radicada en Paraná, Maestra en Ceremonial y Protocolo (también Profesora de Química y Maestra Normal Nacional argentina), fue convocada por la Dirección para dirigir el primer Taller de Protocolo para niños, que tuvo lugar el 30 de Septiembre en el Salón de Recepciones del Campo Deportivo.

*En sus tres horas de duración, la docente repasó contenidos del concepto “buena educación”. La charla teórico-práctica comenzó con las reglas de urbanidad que distinguen a la persona bien educada, aludiendo a la sabiduría popular que reza **“en la mesa y en el juego se conoce al caballero”**.*

Diana presentó las piezas clásicas de la vajilla, los estudiantes realizaron centros florales, y tendieron la mesa diaria y la mesa formal - en la que almorzaron.

A lo largo del taller, los comensales recibieron normas y consejos para comportarse en sociedad sin llamar la atención, excepto por su buena educación. De elegirla, ésta se evidenciará no solamente en sus modales en la mesa, sino en su estilo personal para conducirse con cortesía y elegancia, en todos los órdenes de la vida.

Una persona educada...

- siempre es puntual,
- siempre saluda,
- se expresa cortésmente, incluyendo “por favor” y “gracias” en el trato a los demás, habitualmente.

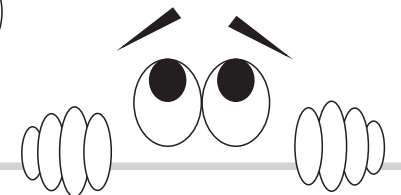


La puntualidad para llegar, para comenzar, para finalizar cualquier actividad, brinda y a la vez exige consideración y respeto.

El noble solo ofende si tal es su propósito. “Disculpa”, “no fue mi intención”, “perdón”, “permiso”, son expresiones de humildad y urbanidad, que, como la gratitud, evidencian grandeza.

¿El mejor piropo?
“Es un Caballero.”
“Es una Señorita.”

Saludo, fuerte y claro, con buena onda, cuando llego y cuando me retiro. Me presento siempre con mi nombre y mi apellido, procurando contacto visual.



Un buen anfitrión...

- se organiza para que todo esté en su lugar en tiempo y forma, para poder tomar aliento y disfrutar del encuentro;
- recibe a los invitados en la puerta;
- dispone los lugares en la mesa dando la jerarquía que corresponde a los invitados de honor;
- nunca hace esperar a la comida, ¡se enfría!
- pasa a lavarse las manos antes de comer;
- se ocupa de que pasen desapercibidos los incidentes naturalmente, sin drama.



No estoy improvisando.

Tengo un buen Plan B.

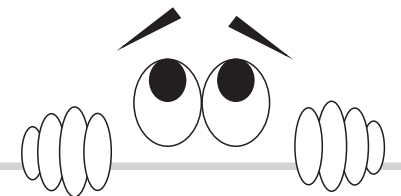
Para que todo salga perfecto: hacer con mucho "cariño" todo lo que hagamos, pensando, deseando hacerlo *bien*, cuidando cada detalle... la elección de las flores, la disposición de los cubiertos, la reposición del agua en las copas...





Buenas costumbres...

- sentarse elegantemente, bien derecho, mantener los brazos junto al torso, las manos sobre la mesa, los antebrazos apoyados en el borde (jamás poner los codos en la mesa);
- agradecer;
- servir el pan con una pinza, cortarlo con la mano, llevar a la boca el bocado;
- esperar la llegada de la comida para comer el pan;
- desplegar la servilleta de tela para cubrir la falda (sin sacudirla); usarla siempre después de beber;
- esperar la señal del anfitrión para comenzar a comer;
- intervenir con prudencia y argumentos en la conversación, escuchando sin interrumpir;
- tomar delicadamente los cubiertos y la copa;
- mantenerse erguido al llevar los alimentos a la boca;
- mantener la boca cerrada al masticar;
- tragar, tomar agua y usar la servilleta antes de hablar;
- depositar los cubiertos en el plato cuando no están trasladando alimentos;
- no pasar el pan por el plato;
- no inclinar el recipiente para llegar al final de un plato.



Hablan los cubiertos...

- Los tenedores se ubican a la izquierda del plato, los cuchillos y la cuchara a la derecha.
- La cuchara toma el bocado desde el borde del plato más cercano al borde de la mesa y se mueve hacia el centro de la mesa para cargarlo y llevarlo a la boca.
- Cortamos a medida que comemos, antes de llevar un bocado a la boca pero nunca mientras masticamos.
- Toda comida que se pueda cortar sin esfuerzo con el tenedor, se corta con el tenedor.
- A partir del primer bocado, los cubiertos descansan en el plato (no quedan en la mano ni en la mesa).
- Cuando terminamos de comer, los cubiertos juntos y paralelos se ubican sobre el plato, el tenedor con los dientes hacia arriba, el cuchillo, a su derecha, con el filo mirando al tenedor.





Algunos detalles ...

La mesa es una ceremonia, en la observación de cuyos rituales se distinguen las personas educadas. La preparación y el desarrollo no pueden ser a las apuradas, es fundamental cuidar los detalles. Mi desempeño como anfitrión y como invitado incidirá en mi imagen y prestigio.



-Al entregar un plato y al retirarlo, así como para servir las bebidas, la persona a cargo se acercará al comensal por su derecha.

- Si alguien desea repetir, se retira el plato y los cubiertos usados y se reponen por limpios al servir la segunda porción.
- Para servir el postre se retira el pan, el aceite, todo lo que no se necesite.



- Nunca se deben encimar los platos al retirarlos de la mesa (y jamás se traspasa contenido de un plato a otro en la mesa).

- Al levantarme de la mesa dejo la servilleta sobre la mesa y arrimo mi silla; “permiso” es suficiente, no es necesario aclarar la razón por la que me retiro.

- Agradezco, siempre.



¿Consultas?
dianadondo@hotmail.com

