



**TROPA 25
BAYAMON PR
CLUB DE LEONES**

**CAMPAMENTO FINCA CARLOS RIVERA
AIBONITO, PR**

Propósito:

Hacer un campamento de tres días de duración, los días 17, 18 y 19 de abril de 2010. Utilizar el mismo para examinar y practicar las distintas destrezas básicas de un Scout y acampar.

Tema de Campamento: Destrezas básicas y avanzadas de scout.

Lugar: Finca Sr. Carlos Rivera carretera PR-162 Km. 2 en el Barrio Cuyón en Aibonito.

Comida: Cada patrulla planificará su menú, lista de provisiones y lista de tareas. Los scouts del grupo

A de Second Class deberán trabajar en ese menú con su patrulla y presentar un proyecto de plan de campamento. Los scouts que tomarán Camping MB deberán presentar su plan completo de campamento y se proveerán su propia comida. Con este plan se incluye el menú de la Patrulla Corí.

Salida: Será a las 6:30am desde el Club de Leones de Bayamón. Nos encontraremos a las 6:00am. La promesa se hará a las 6:15am en punto. **El scout es puntual, no se esperarán por Scouts que lleguen después de las 6:30am en adelante. Llega a tiempo.**

Llegada: Aproximadamente llegaremos al campamento a las 10:00am. Haremos una parada de desayuno en el camino (Aibonito), sin embargo cada scout puede traer el desayuno de su casa o venir desayunado.

Permiso: Todo Scout menor de 18 años debe llenar un formulario de permiso escrito firmado por uno de sus padres o tutor legal. **No se aceptarán Scouts sin permiso, aunque hayan pagado la comida.**

Inspecciones: Como en todo campamento, los Scouts y las áreas de patrulla serán inspeccionadas todos los días, a las horas indicadas en el plan.

Participantes: Scouts de la Tropa 25.

Wilderness Survival MB: Esta insinia de mérito se estará examinando: teoría y práctica. Los scouts que la van a tomar deben venir preparados con todo lo necesario para ello.

Second Class Grupo A: Estos scouts permanecerán en sus áreas de patrulla durante el primer día. Estarán preparando los siguientes proyectos sus áreas de patrulla:

1. área de campamento
2. cama de hojas
3. caseta
4. trípode
5. mesa
6. área de fuego- la leña debe ser clasificada
7. rack de zapatos
8. rack de herramientas
9. estación de fuego
10. 1 asta de bandera fabricada uniendo 2 palos
11. rack de mochila

El instructor inspeccionará su área. Estos proyectos y la manera en que fueron trabajados, contarán para su evaluación final. Estos scouts además estarán trabajando en la cocina durante los tres días de campamento, en coordinación con los scouts de First Class. Debe asegurarse que su patrulla lleve todo el equipo necesario para realizar los proyectos de área.

First Class: Estos scouts serán evaluados por su instructor en cómo se desempeñan como futuros líderes de patrulla. Deberán organizar toda la planificación de campamento: plan, menú, lista de provisiones, menú detallado, lista de tareas, lista de equipo de patrulla, etc. Tendrán a su disposición los scouts de su patrulla para realizar todos los proyectos que solicite su instructor. Se evaluarán por liderazgo.

Líderes Adultos:

1. Miguel Vergara
2. Ray J. Morales
3. Iván Torres
4. Max Velázquez
5. Edrick Vázquez
6. Joel Burgos
7. José A. Fernández

Plan de Actividades del Campamento:

Sábado 17 (Uniforme Clase B, camisa azul, pañuelo vino)

6:00am	Llegada al Club de Leones
6:00am-6:30am	Promesa, recogido de permisos y salida del Club de Leones
6:30am-7:30am	Viaje desde Bayamón hasta Aibonito
7:30am-8:30am	Parada de desayuno
8:30am-9:00am	Viaje desde Aibonito hasta la finca de Carlos Rivera
9:00am-12:00am	Montar Campamento
12:00am-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-3:00pm	Clases de Adelanto por rango
3:00pm-4:00pm	Clase de Wilderness Survival- Mejoras en las areas
4:00pm-5:00pm	Aseo personal
5:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Charla
8:00pm-8:30pm	Retroalimentación
8:30pm-9:00pm	Patrol Leader Concil (PLC)
9:00pm-9:30pm	Reunión de Patrulla
9:30pm	Hora de dormir

Domingo 18 (Uniforme Clase B, camisa vino, pañuelo vino)

6:30am-8:00am	Despertar, Aseo Personal y Desayuno
8:00am-8:15am	Promesa y Ceremonia de Banderas
8:15am-8:30am	El Scout es Reverente
8:30am-10:30am	Adelanto por rango
10:30am-11:00am	Proyectos de Patrulla en su Area y Primera Inspección de Areas de Patrulla
11:00am-12:00pm	Examen teórico de Wilderness Survival – Mejoras de areas
12:00pm-1:00pm	Almuerzo
1:00pm-3:00pm	Visita a lugares de interés en Aibonito
3:00pm-4:00pm	Proyectos de Patrulla en su Area. Inspección final de Area de Patrulla
4:00pm-5:00pm	Aseo Personal
5:00pm-7:00pm	Cena
7:00pm-8:00pm	Movilización de los scouts para Wilderness Survival.
8:00pm-8:30pm	Leader Council (PLC) (tropa de invitados)
8:30pm-9:00pm	Cracker-barrel (resto de la tropa)
9:00pm	Hora de dormir

Lunes 19 (Uniforme Clase B, camisa verde, pañuelo vino)

6:30am-8:00am Despertar, Aseo Personal y Desayuno

8:00am-8:20am Promesa, Ceremonia de Banderas

8:20am-9:30am Limpieza de Equipos de Patrulla

9:30am-11:00am Levantar Campamento

11:00am-11:30am Clausura y reconocimientos

EQUIPO PERSONAL

1. En tu cabeza – una gorra y sentido común
2. En tu corazón – mucho espíritu scout
3. Botas de agarre
4. Mochila de acampar (3,000 in³ mínimo)
5. Mochila Day Pack
6. Poncho o Parka liviano
7. Impermeable (cortina de baño)
8. Sábana o bolsa de dormir liviana
9. Jabón Pequeño en su Jabonera
10. Cepillo de Dientes
11. Pasta Dental
12. Peinilla o Cepillo
13. Talco (preferiblemente anti-hongo)
14. Desodorante
15. Papel Sanitario o toallas de bebé
16. Toalla pequeña o bayeta
17. Linterna de cabeza (head lamp) con baterías extras
18. Cuchilla (si tienes licencia de Totin Chip)
19. Libreta y Lápiz
20. Brújula (opcional)
21. Cantimplora o botella plástica
22. Repelente de insectos
23. Abrigo Liviano (no es necesario de tener un parka)
24. Calzado Liviano
25. Traje de Baño
26. Bloqueador solar
27. Cámara pequeña (opcional)
28. Ropa interior
29. 2 camisetas (según el uniforme)
30. 2 pares de medias
31. Equipo de reparación (duct tape, hilo, aguja de coser, parcho de tela, etc.)
32. Utensilios para Comer – vaso, cuchillo, tenedor, cuchara, plato
33. Pañuelo blanco en el bolsillo
34. Kit de Primeros Auxilios

EQUIPO DE ACAMPAR

bandera de tropa
2 hachas grandes
2 hachas pequeñas
2 serrotes
equipo de primeros auxilios
2 rollos de soguilla
40 estacas de clavo
2 toldos
2 casetas Baker
4 polos 8 pies
8 esquineros 4-5 pies
sogas
tablón de edictos
2 lámparas
1 pala
1 limatón
1 mesa
8 sillas
cristal de lámpara
4 motas para lámpara
bandera de patrulla

EQUIPO DE COCINA

1 cajón
2 ollas grandes
2 calderos (6 qt., 12 in.)
4 sartenes
2 espátulas
2 cucharones
2 cuchillos
2 tenedores de cocina
2 estufas
1 igloo
1 nevera portátil
2 ollas medianas
4 recipientes plásticos con tapa
1 abre lata
2 tazas para medir
2 delantales
3 agarraderas
1 can de agua
1 monda papas

MENU PATRULLA CORI

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
Sábado	Traer desayuno de la casa	Emparedado de pan criollo, jamón, queso, tomate, lechuga, mantequilla y jugo de frutas	Arroz con salchichas con habichuelas rosadas, ensalada de maíz con habichuelas tiernas, chocolate caliente y jugo de china
Domingo	Pancakes (con huevo en la mezcla) con sirop, chocolate, y jugo de uva	Hotdog con pan, chili, ralish, ketchup, mostaza, jugo de parcha y leche	Arroz blanco con habichuelas, beef steak encebollado, jugo de frutas, habichuelas tiernas con maíz y chocolate caliente
Lunes	Revoltillo con pimiento, jamón, cebolla, pan, queso, chocolate y jugo de china		

LISTA DE TAREAS

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
Sábado		Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí
Domingo	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí
Lunes	Cocinar: Patrulla Corí Fregar: Patrulla Corí		

MENU EN DETALLE

Sábado

Almuerzo:

Emparedado de pan criollo, jamón, queso, tomate, lechuga, mantequilla y jugo de frutas

Utensilios:

1 cuchillo	1 delantal
2 platos	1 cucharón
1 igloo	

Ingredientes:

4 lb pan de agua	mantequilla
2 lb jamón	2 env, 24oz jugo de frutas
2 pqt, 24 slices queso	servilletas
2 lb tomates	agua
2 lechugas	

Receta:

Tome una libra de pan de agua y córtela por el centro, hacia lo largo. Aplique mantequilla dentro del pan. Coloque jamón, queso, lechuga y tomate a lo largo de todo el pan. Recuerde que debe rendir los ingredientes para colocar en todas las libras de pan. Una vez haya aplicado todos los ingredientes, corte la libra de pan en cinco pedazos (5 emparedados). Envuelva cada uno en servilleta. Coloque todos los emparedados en dos platos. Sirva un emparedado a cada persona.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Cena:

Arroz con salchichas, ensalada de maíz con habichuelas tiernas, chocolate caliente y jugo de china

Utensilios:

1 caldero grande	2 cucharas
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 plato
2 delantales	1 cuchillo
1 olla grande	1 estufa
1 olla mediana	1 botella gas propano
1 abre latas	

Ingredientes:

2 pqt, 3lb arroz	12 latas, 5oz salchichas
3 latas, 15.5 oz habichuelas rosadas	aceite vegetal
2 lb papas	3 latas, 15.25oz maíz
8 cucharadas sofrito	3 latas, 14.5oz habichuelas tiernas
7 latas, 8oz salsa de tomate	chocolate en polvo
7 sobres sazón con achiote	½ gal. de leche
7 cubitos de pollo	2 env, 24oz jugo de china
	agua

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego mediano en la estufa. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate, sazón con achiote y cubitos de pollo. Mueva todo con el cucharón, tape el caldero y deje calentar por unos minutos, espere todo se mezcle y se disuelva. Abra las latas de salchichas y vierta el caldo contenido dentro del caldero. Tome un plato y vierta las salchichas en él, trócelas en pequeños pedazos y viértalas en el caldero. Cuando comience a hervir todo, añada el arroz en el caldero, mueva todo con el cucharón. Vierta agua en el caldero hasta que cubra justamente el arroz, mueva nuevamente con el cucharón, deje el caldero destapado. Espere que el agua se seque, mueva el arroz con el cucharón y tape el caldero. Baje la temperatura a fuego lento. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos y, el arroz estará cocido y listo para servir.

Tome una olla y caliéntela a fuego moderado. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate (una lata por cada lata de habichuelas) y cubitos de caldo de pollo (medio cubito por cada lata de habichuelas), mueva todo con una cuchara y espere que se caliente. Abra las latas de habichuelas y vierta el contenido en la olla. Mueva todo con la cuchara y tape la olla. Tome las papas, límpielas y remueva la cáscara. Corte en pequeños trozos, y vierta en la olla. Espere 20 minutos y sirva.

Tome el abre latas, destape las latas de maíz y habichuelas tiernas, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla grande, vierta en ella el maíz y las habichuelas tiernas. Con un cucharón mezcle ambos vegetales y sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Domingo

Desayuno:

Pancakes (con huevo en la mezcla) con sirop, chocolate, y jugo de uva

Utensilios:

4 sartenes	2 cucharas
2 espátulas	1 tenedor
1 igloo	1 taza
2 delantales	3 platos
1 olla	2 estufas
2 ollas medianas	2 botellas gas propano

Ingredientes:

2 cajas, 32oz harina pancakes	chocolate en polvo
4 qt leche (1½ qt pancake)	2 env, 24oz jugo de uva
8 huevos	agua
mantequilla	
2 pte, 24 oz siroup pancakes	

Receta:

A primera hora de la mañana tome los beef steak de la cena y colóquelos en un envase para descongelar. Tape ese envase. Cuando estén descongelados adóbelos, vierta adobo líquido y un poco de vinagre. Tome dos estufas y ponga a calentar cuatro sartenes a fuego moderado. Añada mantequilla a los sartenes. En una olla grande vierta agua, leche, huevos y mezcla de pancakes hasta conseguir la consistencia deseada en la mezcla (siga las instrucciones de la caja, usualmente, ¾ taza de leche, 1 cucharada de aceite, un huevo por cada taza de harina). Mueva todo con un tenedor hasta que todo se mezcle. Vierta mezcla en el sartén caliente hasta obtener el pancake del tamaño deseado. Voltéelo con la espátula a los pocos minutos. Una vez hecho esto colóquelos en un plato. Repita esto hasta obtener la cantidad de pancakes necesarios y sirva.

Tome dos ollas medianas y vierta leche en estas. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta en una chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Almuerzo:

Hotdog con pan, chili, ralish, ketchup, mostaza, jugo de parcha y leche

Utensilios:

1 olla grande	1 delantal
1 olla pequeña	1 estufa
1 caldero	1 botella gas propano
2 cucharones	4 platos
1 igloo	1 tenedor de cocina
1 abre latas	

Ingredientes:

4 pqt, 18 oz (10) hot dog	1 pte, 14 oz mostaza
3 latas, 15 oz chili	3 pte, 8 oz sauerkraut
5 pqt, 8 ea pan hot dog	2 env, 24oz jugo de parcha
1 pte, 36 oz ketchup	agua
2 qt, leche	

Receta:

Tome una olla grande, llénela de agua hasta la mitad y caliéntela a fuego alto. Cuando hierva el agua vierta los hotdogs. Cocínelos por 20 minutos a fuego moderado. Tome un caldero y caliéntelo a fuego moderado, una vez caliente vierta el chili. Caliéntelo por 10 minutos a fuego lento. Tome una olla pequeña y vierta el sauerkraut en ella. Cuando los hot dogs y el chili estén listos, dentro de un pan coloque un hot dog y sirva chili, sauerkraut, ketchup y mostaza encima. Sirva dos hot dogs por persona.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo. Tome los cuartillos de leche y sívalos directamente.

Cena:

Arroz blanco con habichuelas rosadas, beef steak encebollado, habichuelas tiernas con maíz, jugo de frutas y chocolate caliente

Utensilios:

1 caldero grande	2 cucharas
2 cucharones	1 taza
1 igloo	1 abre latas
1 delantal	2 estufas
4 sartenes	2 platos
2 tenedores de cocina	2 botellas gas propano
3 ollas medianas	

Ingredientes:

2 pqt, 3lb arroz	2 lb papas
adobo	1½ lb cebolla
adobo líquido	sofrito
aceite oliva	4 latas, 8oz salsa de tomate
7 lb beef steak	3 cubitos de pollo
aceite de cocinar	vinagre
papel de aluminio	chocolate en polvo
3 latas, 15.25 oz maíz	2 qt de leche
3 latas, 14.5 oz habichuelas tiernas	2 env, 24oz jugo de frutas
3 latas, 15.5 oz habichuelas rosadas	agua
3 sobres sazón con achiote	

Receta:

Tome un caldero y caliéntelo a fuego alto en la estufa. Añada agua, sal y aceite de oliva a gusto, mueva todo con el cucharón y espere que hierva. Una vez hierva el agua añada el arroz, muévelo todo para que se mezcle y espere que se seque el agua. Una vez se secó el agua ponga la estufa a fuego bajo y tape el caldero. Espere 5 minutos, destape el caldero y mueva el arroz, tape nuevamente el caldero. Espere 30 minutos, el arroz estará cocido y listo para servir.

Antes de preparar los beef steaks es necesario que se saquen a descongelar en la mañana. Una vez descongelados se deben sumergir en vinagre, sazonar los mismos con adobo en polvo y adobo líquido, y colocarlos sobre un plato una vez sazonados. Tome cuatro sartenes y caliéntelos a fuego mediano en dos estufas, añada un poco de aceite vegetal, sofrito y agua en cada uno. Vierta los beef steaks en el sartén, añada cebolla en rebanadas encima de la carne, espere que se cocinen a fuego lento por alrededor de 20 minutos y sirva.

Tome una olla y caliéntela a fuego moderado. Vierta aceite, sofrito, salsa de tomate (una lata por cada lata de habichuelas), sazón con achiote (1sobre por lata), y cubitos de caldo de pollo (medio cubito por cada lata de habichuelas), mueva todo con una cuchara y espere que se caliente. Abra las latas de habichuelas y vierta el contenido en la olla. Mueva todo con la cuchara y tape la olla. Tome las papas,

límpielas y remueva la cáscara. Corte en pequeños trozos, y vierta en la olla. Espere 20 minutos y sirva.

Tome el abre latas, destape las latas de maíz y habichuelas tiernas, bote el líquido que está en las latas. Tome la olla mediana, vierta en ella el maíz y las habichuelas tiernas. Con un cucharón mezcle ambos vegetales y sirva.

Tome una olla mediana y vierta leche en ella. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

Lunes

Desayuno:

Revoltillo con pimiento, jamón, cebolla, pan, queso, chocolate y jugo de china

Utensilios:

4 sartenes	2 tenedores
2 espátulas	2 cuchillos
1 igloo	3 platos
1 delantal	2 estufas
2 cucharas	2 botellas gas propano
2 envases plásticos	

Ingredientes:

3 doz huevos	1 pqt, 24 slices queso
½ lb. jamón	chocolate en polvo
½ lb cebolla	2 qt leche
½ lb pimiento	2 env, 24oz jugo de china
mantequilla	agua
3 lb pan de agua	

Receta:

Tome dos estufas y ponga a calentar cuatro sartenes a fuego moderado. Añada un poco de mantequilla en las sartenes. Troce en pedazos pequeños el jamón, cebolla y pimiento, y colóquelos en un envase. Rompa los huevos y colóquelos en otro envase, revuelva los huevos y añada el jamón, cebolla, pimiento y un poco de leche. Cuando las sartenes estén calientes vierta la mezcla, utilice la espátula para mover la mezcla y trozarla en el sartén. Espere que se cocine y seque. Coloque en dos envases plásticos el revoltillo. Tome una libra de pan y trócela en 10 pedazos, repítalo para todas. Sirva.

Tome dos ollas medianas y vierta leche en estas. Caliente la leche a fuego moderado en la estufa. Una vez la leche caliente, vierta en una chocolate en polvo a gusto. Cuando el chocolate se disuelva, sívalo.

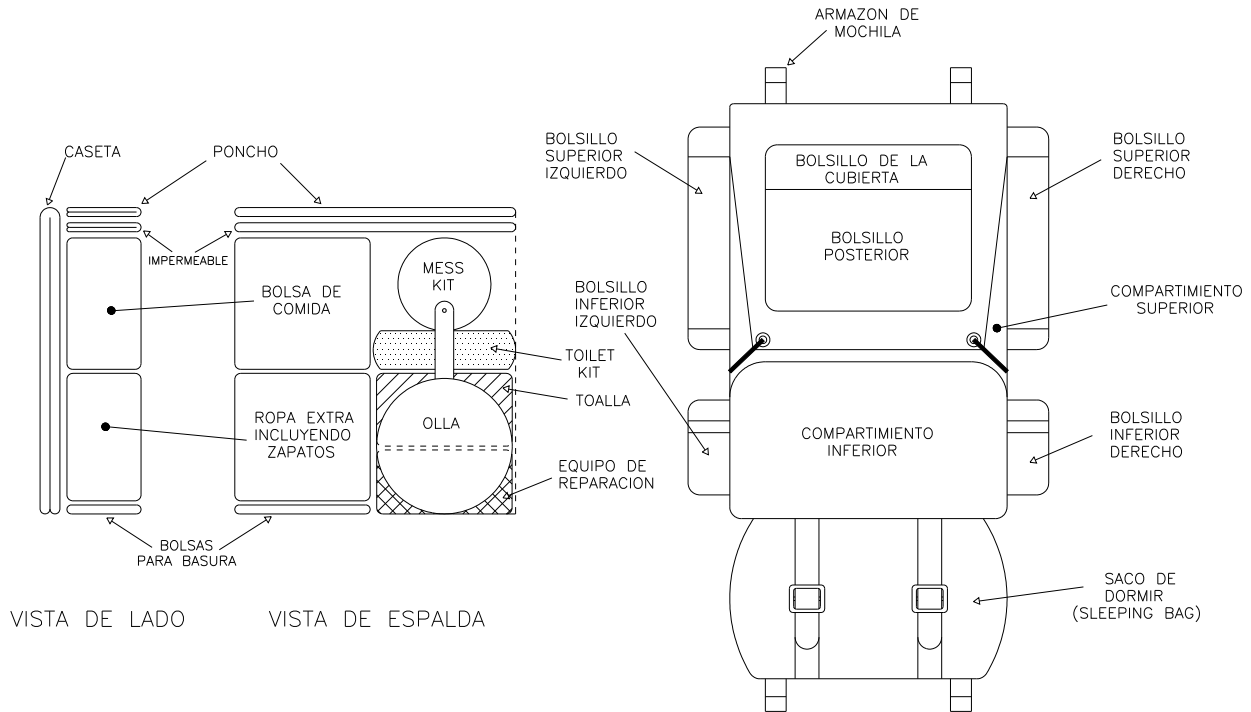
Llene un igloo con agua, hielo y jugo en polvo. Muévelo con el cucharón por unos minutos, pruebe la consistencia y si es la deseada sívalo.

TROPA XXV

EMPAACANDO LA MOCHILA

MOCHILA PEQUEÑA

MOCHILA DE ARMAZON O "FRAME"



BOLSILLO SUPERIOR IZQUIERDO

- Botella de agua o cantimplora

BOLSILLO INFERIOR IZQUIERDO

- Protección contra el Sol
- Protección contra los insectos
- Linterna con baterías y bombilla de repuesto

COMPARTIMIENTO SUPERIOR

- Poncho
- Impermeable
- Utensilios para cocinar
- Estufa
- Caseta
- Estacas para caseta
- Comida y condimentos

COMPARTIMIENTO INFERIOR

- gorra
- medias
- ropa extra
- abrigo
- mocasines o tenis
- traje de baño

BOLSILLO SUPERIOR DERECHO

- Combustible para estufa
- Protección contra el viento para estufa

BOLSILLO INFERIOR DERECHO

- Kit de Primeros Auxilios

BOLSILLO POSTERIOR

- vaso
- plato
- cubiertos
- fósforos y "fire starters"
- pito
- monedas de emergencia
- jabón
- papel sanitario
- espejo de metal
- peinilla
- cepillo de dientes
- pasta dental
- toalla pequeña

BOLSILLO DE LA CUBIERTA

- libreta
- manual de scout
- lápices con sacapuntas o bolígrafos
- brújula

Nota:

El interior de la mochila y todos estos artículos deberán estar envueltos en bolsas plásticas resistentes. Evite el usar bolsas de supermercado, ya que estas se rompen con facilidad y no son selladas.

El poncho y el impermeable deben estar en el tope del bolsillo, para que en caso de lluvia estén accesibles. El impermeable puede ser una cortina de baño vieja o un pedazo de plástico fuerte.

TROPA 25 (BSA)
PERMISO PARA ACTIVIDAD AL AIRE LIBRE

Yo/nosotros, _____ y _____, con seguro social numero _____ y _____ respectivamente, padre(s) con patria potestad del joven _____, quien es un *Scout* inscrito en la tropa de niños escuchas #25 de Bayamón.

Concedemos este permiso libre y voluntariamente para que nuestro hijo participe en la caminata/campamento que han planificado los jóvenes de la Tropa 25 a _____ y pernoctando cerca de _____, sector conocido _____, los días__ a __ de _____ de 200__.

Reconocemos que en este tipo de actividad al aire libre, aunque de por si no es inherentemente peligrosa, siempre acarrea riesgos mas alla de un mero paseo por el parque pues puede ser que el grupo camine por carreteras, caminos y veredas transitadas, y acampe cerca de cuerpos de agua. Sin embargo reconocemos que nuestro hijo esta capacitado para participar en actividades de esta indole donde se pone a prueba su capacidad fisica, su conocimiento y dominio de destrezas propias de los scouts de su edad tales como: natacion, bregar con fuego y cocinar, usar heramientas cortantes autosuficiencia y supervivencia, navegacion, etcetera, y estara discutiendo temas de liderato e interes propio de los *Scouts*, y jóvenes de su edad y confiamos en su capacidad para tomar decisiones.

Hemos sido invitados a participar en la actividad, y razones mayores no nos lo permiten. Sin embargo, entendemos que esta actividad será supervisada por, al menos, dos líderes adultos voluntarios de la tropa 25, y el grupo de líderes jóvenes que conocemos y en quienes confiamos y quienes proveerán liderato al grupo.

Entendemos que, al planificar la actividad, los líderes han tomado precauciones y medidas de salud y seguridad necesarias para minimizar riesgos; aun asi, reconocemos que no es posible preveer todo. Nosotros hemos indagado sobre el asunto y estamos satisfechos con el plan que han preparado para esta actividad.

Autorizamos a cualquiera de los líderes que nombramos en el próximo párrafo, para que, en beneficio de la salud y seguridad de nuestro hijo, (*en caso de emergencia o de ser propio y necesario, y usando su mejor juicio*) provean o autoricen o accedan o permitan atención MÉDICA (O DE CUALQUIER OTRA INDOLE). Hemos dado a nuestro hijo la tarjeta de identificacion del plan de salud que cubre sus gastos medicos. Aun mas, de ser necesario, en caso de emergencia medica nosotros nos obligamos a pagar el tratamiento que reciba nuestro hijo.

Los líderes adultos a que se hace referencia en el párrafo anterior son los señores: Miguel Vergara, Ray J. Morales, Max Velazquez, Ivan Torres, José Hernández, Edrick Vázquez, Joel Burgos y _____.

Esta autorización incluye la potestad de los líderes adultos para retornar a nuestro hijo, en cualquier momento, vía transportación PÚBLICA de regreso a la siguiente dirección: _____ en caso de que los líderes determinen que el comportamiento de nuestro hijo lesiona el bienestar propio o del grupo, pone en peligro la actividad o a cualquiera de sus participantes, *o si al finalizar la actividad no hay quien lo recoja.*

En caso de ser necesario hacer uso de esta autorización, deseamos que, tan pronto sea posible dentro de las circunstancias del momento, se nos notifique a alguno de los siguientes teléfonos: _____, _____.

Para que así conste, **LLENAMOS LOS BLANCOS** y firmamos, hoy ____ de _____ de 200__.

PADRE CON PATRIA POTESTAD

MADRE CON PATRIA POTESTAD

Yo, _____, miembro de la tropa 25 de Bayamón, prometo que en todo momento durante esta actividad mantendré, y exigiré que mis compañeros mantengan, una conducta de acuerdo a los más altos niveles de Escutismo tal y como he aprendido en la tropa 25 y se menciona en la promesa y la ley del *Scout* y observare todas las reglas de orden y seguridad. Entiendo que como requisito para participar en esta actividad no puedo tener deudas con el tesorero del comité de la tropa—de tener alguna deuda, necesitare saldarla u obtener el Visto.Bueno del tesorero para poder participar.