

**E.E.E Martina Chapanay**

**Docente: Montiveros María Amalia**

**Pérez María Belén**

**Sección : Taller de Mimbrería**

**Turno: Mañana**

**Áreas Integradas**

**Título “Aprendemos en casa”**

 **CONTENIDOS**

Adquisición de técnicas pre laborales, manuales u ocupacionales básicas.

 **ACTIVIDADES**

- Mirar el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=cvakvfXi0KE>
- Buscar en casa material que podamos utilizar para reciclar, limpiar profundamente con agua y detergente. Dejar secar.
- Utilizar guantes en los casos que sea necesario y no olvidar realizar un correcto lavado de manos antes y después de realizar las actividades.
- A continuación realizaremos diferentes propuestas con diferentes técnicas para que puedas realizar en casa junto a tu familia.

➤ **TÉCNICA DE CARTAPESTA.**

➤ **PASO:**

Cortar en trozos el papel madera o de diario.

Poner el engrudo en un recipiente.

Cubrir la caja con el engrudo y pegando las tiras de papel, encimándolos un poco entre sí.

Cuando la cartapesta esté lista y seca, pintar y pegar la servilleta decorativa.

Organizar los saquitos de té.



➤ Lapicero de tubo de cartón

PASOS:

Seleccionar los tubos de cartón de forma individual para su propio lapicero.  
Cortar los mismos.

Elegir los materiales para poder forrar y decorar los tubos.



Podes ver los siguientes tutoriales:

<https://www.youtube.com/watch?v=0eN6RPtCNX8>

Montiveros María Amalia  
Pérez María Belén

<https://www.youtube.com/watch?v=pQFEi2WDP64>

➤ TÉCNICA MASA DE PAPEL MACHÉ

Poner el papel en abundante agua.

Batir el papel y el agua con una batidora.

Escurre el papel.

Agregar adhesivo vinílico y colorante vegetal.

Colocar en bastidor.

Dejar secar.

Decorar.



➤ Técnica Tejido de Cestería con papel periódico “ Individual de mesa”

Realizar tiras de papel periódico, colocando el pliego en diagonal.

Colocamos en nuestra mesa de trabajo, 8 tiras en posición horizontal

Tomar una tira y la vamos a empezar a pasar en forma contraria a éstas

Vamos a repetir este procedimiento hasta colocar 11 tiras, va a quedar un individual rectangular.



Mirar: <https://www.youtube.com/watch?v=Z4JIEjW3b8s>

Propuesta: “Cocinamos en familia”

➤ Realizamos Semitas Caseras

• **Ingredientes a utilizar:**

- 100 gramos de chicharrones.
- 50 gramos de grasa.
- 1 kg de harina 0000.
- 10 gramos de levadura seca.
- 1 cucharada de sal fina.
- 300 c.c. de agua apenas tibia.

• **Preparación**

- Para preparar la masa colocar en un bols 1 kg. de harina 0000 y mezclar con 1 cucharada de sal fina.
- Agregar 10 g. de levadura seca y los chicharrones, junto a 2 o 3 cucharadas de la grasa fundida.



- Verter 300 c.c. de agua apenas tibia. Tomar la masa, volcar sobre la mesada y amasar durante 10 minutos. Formar un bollo y colocar en un recipiente enharinado.



- Cubrir y dejar levar en un lugar tibio durante al menos 1 hora. Una vez que duplicó el volumen, volcar sobre la mesada enharinada y aplastar para des gasificar. Tomar porciones con la mano, estrangulando la masa, para luego formar los bollitos.



- Para hacer las tortitas, aplastar los bollitos formando círculos.
- Engrasar una placa para horno y ubicar las tortitas dejando un poco de espacio libre entre ellas.



- Llevar a horno precalentado a temperatura fuerte (220 ° C) durante 15 a 20 minutos, o hasta que la superficie se note dorada. Retirar y dejar entibiar antes de consumir.



¡LISTAS!

- Maicénitas:
- Ingredientes:
  - 400 gr manteca / mantequilla / margarina
  - 400 gr harina 0000
  - 600 gr fécula de maíz (maicena)
  - 300 gr azúcar (se puede reemplazar por azúcar impalpable)
  - 6 yemas
  - 1 huevo
  - 1 cucharadita esencia de vainilla
  - 1 cucharada ralladura de limón
  - cantidad necesaria dulce de leche repostero y coco seco.
- **Pasos:**
  1. En un bols batir la manteca blanda, tipo pomada no derretida, con el azúcar.
  2. Agregar las yemas de a una, mezclando bien cada vez, la esencia y la ralladura de limón, mezclar bien.
  3. Incorporar poco a poco la harina mientras unimos con nuestras manos todo sobre la mesada formando un arenado húmedo no amasando.
  4. Estirar la masa sobre la mesa enharinada y cortar círculos.
  5. Colocarlos en placas enmantecadas y enharinadas. cocinar en horno medio precalentado a 180°C durante unos 10 a 12 minutos
  6. Retirar de la placa con mucho cuidado ayudándote con una espátula.
  7. Dejar enfriar antes de armarlos.
  8. Formar los alfajores uniendo dos tapitas con dulce de leche, presionar apenas, pintar los bordes con dulce de leche y luego hacerlos rodar por coco rallado.

