



MANUAL DE ESPECIALIDADES

Requisitos

ARTES DOMÉSTICAS



@wsmundoja



El concepto original de las especialidades fue proyectado por una comisión de la Asociación General en 1927. Al comienzo se llamaban "méritos vocacionales". El primer Manual, que enumeraba las exigencias de estas especialidades, fue publicado en 1928, con 16 méritos vocacionales. A pesar de que se hayan cambiado algunos nombres o requisitos, las especialidades originales siguen hasta ahora.

Cada especialidad está destinada a estudiar un contenido en particular. Este contenido debe tener un valor práctico y destacar el estilo de vida de la persona que posee esta especialidad. El estudio de la misma debe ayudar al individuo en su desarrollo como cristiano íntegro, lo que afecta directamente los aspectos sociales, emocionales, físicos y espirituales de la vida. El estudio de una especialidad debe llevar a la persona a un amor más profundo por el Creador, e incentivarlo en el compromiso con la salvación y el servicio.

El estudio de cada especialidad ayuda en el desarrollo espiritual del carácter de la persona. Consecuentemente, cada especialidad requiere un alto nivel de excelencia en los requisitos que se intentarán alcanzar. Cumplir los requisitos debe ser interesante y divertido, y al mismo tiempo, debe proporcionarle a la persona un sentido de éxito.

El estudio de una especialidad debe brindarle al individuo una manera atractiva de aprender sobre sus alrededores o ampliar la exposición a nuevos horizontes o aventuras. Tales temas de estudio pueden incluir aprendizaje sobre pasatiempos, algún interés especial, o pueden presentar alguna nueva vocación. Cada especialidad debe estar destinada a acomodarse al grupo de estudio de una reunión del Club, familia o un estudio individual por parte de una persona altamente motivada. El contenido completo de la especialidad debe cumplirse en menos de tres meses.

Como las especialidades de los Conquistadores forman parte de un programa apoyado por la Iglesia, todas las fases del estudio deben estar en armonía con los criterios básicos de la Iglesia, evitando la agresión a la naturaleza o al prójimo y así crecer "en sabiduría y en estatura, y en gracia para con Dios y los hombres"



Este manual ha sido preparado por el ministerio de apoyo Mundo J.A con el objetivo de actualizar la información para los clubes de la División Interamericana.

Fuentes de consulta:

- <https://www.gcyouthministries.org/>
- <https://wiki.pathfindersonline.org>
- <http://www.guiasmayores.com/>
- Honor Book 2014
- Manual de Especialidades del Club de Conquistadores – División Sudamericana, 2013

Índice

 Acolchado	3
 Alimentos congelados	4
 Arte culinario I	5
 Arte culinario II	6
 Conservación de alimentos	7
 Corte y confección I	8
 Corte y confección II	9
 Costura básica	10
 Deshidratación de alimentos	11
 Economía doméstica	12
 Elaboración de pizzas	13
 Fabricación de tapetes	14
 Lavandería	15
 Nutrición I	16
 Nutrición II	17
 Panadería	18
 Preparación de comidas culturales	19
 Sastrería	20
 Vestidos de tapa	21

Las siguientes especialidades no están en el Manual de Guía Mayor – 2018, impreso en Interamérica. Sin embargo, estamos compartiendo sus requisitos para que también puedas desarrollarlas.

NOTA IMPORTANTE: Confirma con tu líder de jóvenes del campo local, la disponibilidad de los honores de especialidad para tu banda antes de iniciar el desarrollo de alguna especialidad del siguiente listado.

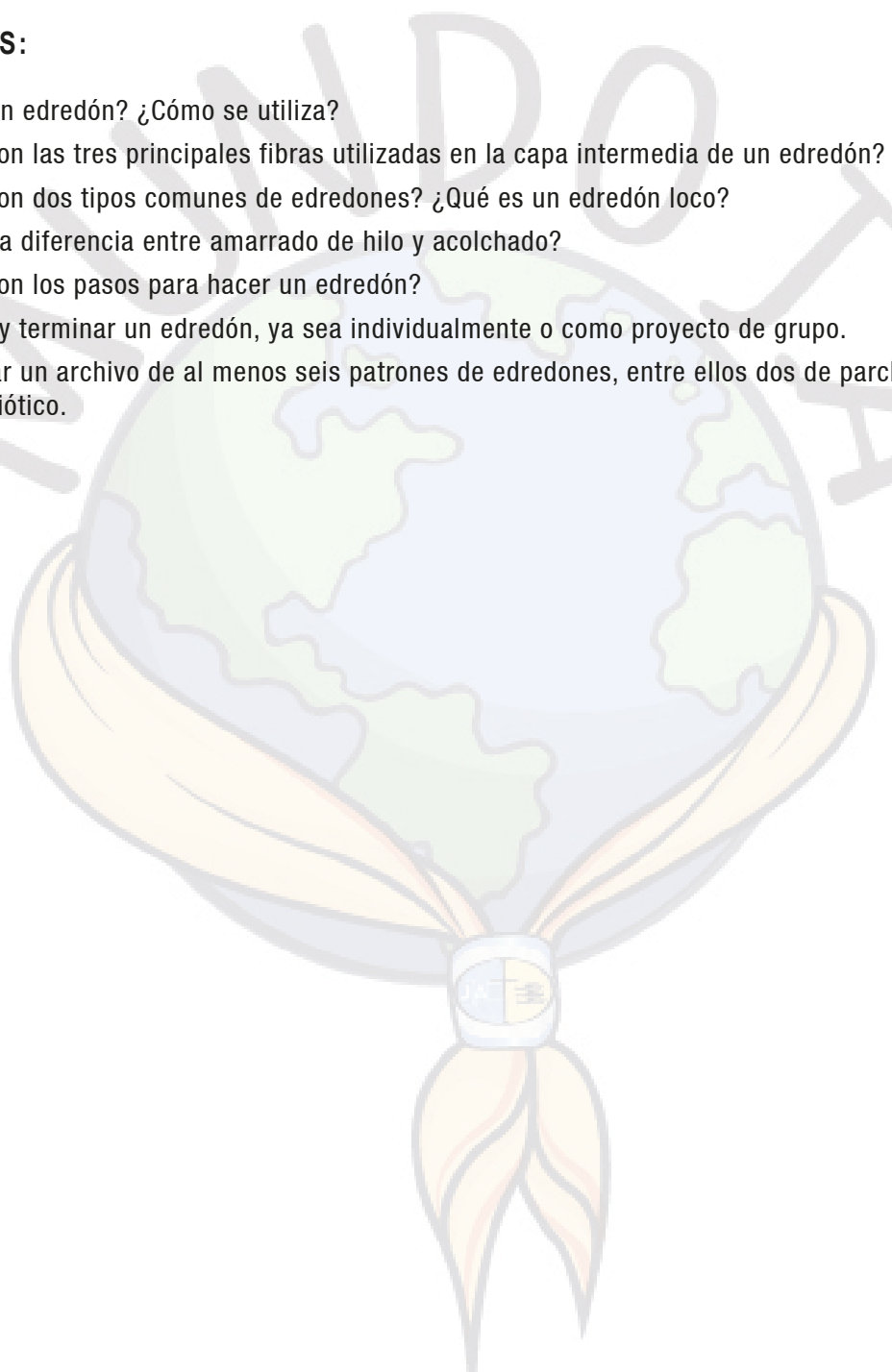
 Chocolate	22
 Mantenimiento del hogar	23
 Presupuesto familiar	24



Nivel	Año	Institución de origen
2	1976	Asociación General

REQUISITOS:

- 1 ¿Qué es un edredón? ¿Cómo se utiliza?
- 2 ¿Cuáles son las tres principales fibras utilizadas en la capa intermedia de un edredón?
- 3 ¿Cuáles son dos tipos comunes de edredones? ¿Qué es un edredón loco?
- 4 ¿Cuál es la diferencia entre amarrado de hilo y acolchado?
- 5 ¿Cuáles son los pasos para hacer un edredón?
- 6 Construir y terminar un edredón, ya sea individualmente o como proyecto de grupo.
- 7 Desarrollar un archivo de al menos seis patrones de edredones, entre ellos dos de parches y uno sobre un tema patriótico.





REQUISITOS:

- 1 Definir los siguientes términos:
 - a. Escaldado
 - b. Congelación rápida
 - c. Quemaduras por congelación
- 2 ¿Qué tipo de contenedores se puede utilizar para congelar los alimentos?
- 3 ¿Cuáles son las cosas esenciales que deben considerarse al seleccionar las verduras o las frutas para congelar?
- 4 ¿Cómo descongelar verduras congeladas para la mesa? ¿Cómo descongelar las frutas congeladas para la mesa?
- 5 Congelar dos hortalizas (maíz y otro de su elección), luego preparar y servir como ejemplo.
- 6 Congelar de manera rápida un vegetal para luego servirlo de manera fácil.
- 7 ¿Por qué no se debe poner sal en las hortalizas que se van a congelar?
- 8 Congelar algunos duraznos en sirope Círculo verde.png (almíbar) y también algunos en jugo de naranja o de piña. ¿Cuál es la razón para el uso de ácido ascórbico en el sirope y no en el jugo de frutas? ¿Por qué es el ácido ascórbico utilizado en la congelación de duraznos?
- 9 Congelar un tipo de bayas (fresas, frambuesas, etc.) sin adición de endulzantes.
- 10 Hacer una especie de mermelada congelada.



REQUISITOS:

- 1 Conocer la forma de operar adecuadamente la clase de estufa que hay en su casa. Saber cómo apagar un fuego de aceite o grasa en su cocina. Saber cómo prevenir tal tipo de incendio. Conocer las precauciones de seguridad mientras cocina, incluida la consideración de los niños pequeños.
- 2 Saber cómo utilizar correctamente cucharas de medir, tazas de medir, y si se dispone de una batidora eléctrica, una licuadora y un procesador de alimentos saber cómo utilizarlos.
- 3 ¿Qué se entiende por punto de ebullición, asar, freír, hornear, cocer a fuego lento, cocer sin agua y si se dispone cocción de microondas? ¿Cuáles son las formas más saludables de preparar alimentos comunes? ¿Cuáles son las formas menos saludables?
- 4 Demostrar una capacidad para preparar adecuadamente dos tipos diferentes de cereales calientes, una bebida caliente saludable y cocinar los huevos en dos maneras diferentes al frito.
- 5 Preparar patatas saludables con dos métodos diferentes.
- 6 Cocinar otras tres verduras en la forma más saludable.
- 7 Preparar una ensalada sencilla. ¿Por qué se necesita ensaladas frescas en la dieta?
- 8 Conocer la guía de la pirámide alimenticia. ¿Por qué es importante seguir la pirámide alimenticia en la dieta todos los días? Hacer un gráfico de una semana de los alimentos que come para ver si está siguiendo la pirámide alimenticia.
- 9 Poner la mesa adecuadamente para su familia para una cena. Servir una comida equilibrada que haya planificado y preparado en la medida de lo posible por sí mismo. Incluir el plato principal, verduras y la ensalada.
- 10 Seguir una receta correctamente en un plato vegetariano de entrada o una cazuela de verduras.
- 11 Iniciar un archivo de sus propias recetas. Poner en él 10 recetas de platos que ha preparado personalmente de entradas, verduras, ensaladas y bebidas.



REQUISITOS:

- 1 Tener la especialidad de Arte culinario I
- 2 ¿Cuántas tazas se necesitan para un cuarto de galón? (¿Cuántos mililitros se necesitan para un litro?)
¿Cuántas cucharas de mesa se necesitan para una taza? ¿Cuántas cucharitas se necesitan para una cucharada?
- 3 Preparar dos platos principales cocidos utilizando macarrones, fideos, frijoles o arroz.
- 4 Preparar dos platos de verduras diferentes.
- 5 Preparar dos tipos de ensalada. ¿Cómo se mantienen crujientes las ensaladas?
- 6 Conocer la diferencia en valor nutritivo entre la leche entera, la leche baja en grasa y las leches a base de soya.
- 7 Preparar un desayuno equilibrado utilizando la pirámide alimenticia.
- 8 Preparar un plato vegetariano de entrada.
- 9 Planear un menú para una semana, eligiendo al menos tres platos en los que se puedan usar los alimentos sobrantes de las comidas utilizadas.
- 10 Preparar una comida equilibrada utilizando una entrada vegetariana, una cacerola de verduras y una ensalada.
- 11 Conocer las varias razones por las cuales el vinagre no es saludable.
- 12 ¿Qué hace la cafeína en el cuerpo? Hacer una lista de cinco alimentos que contienen cafeína.
- 13 Tener 25 recetas de platos personales preparados, no más de cinco de los cuales son dulces o postres.



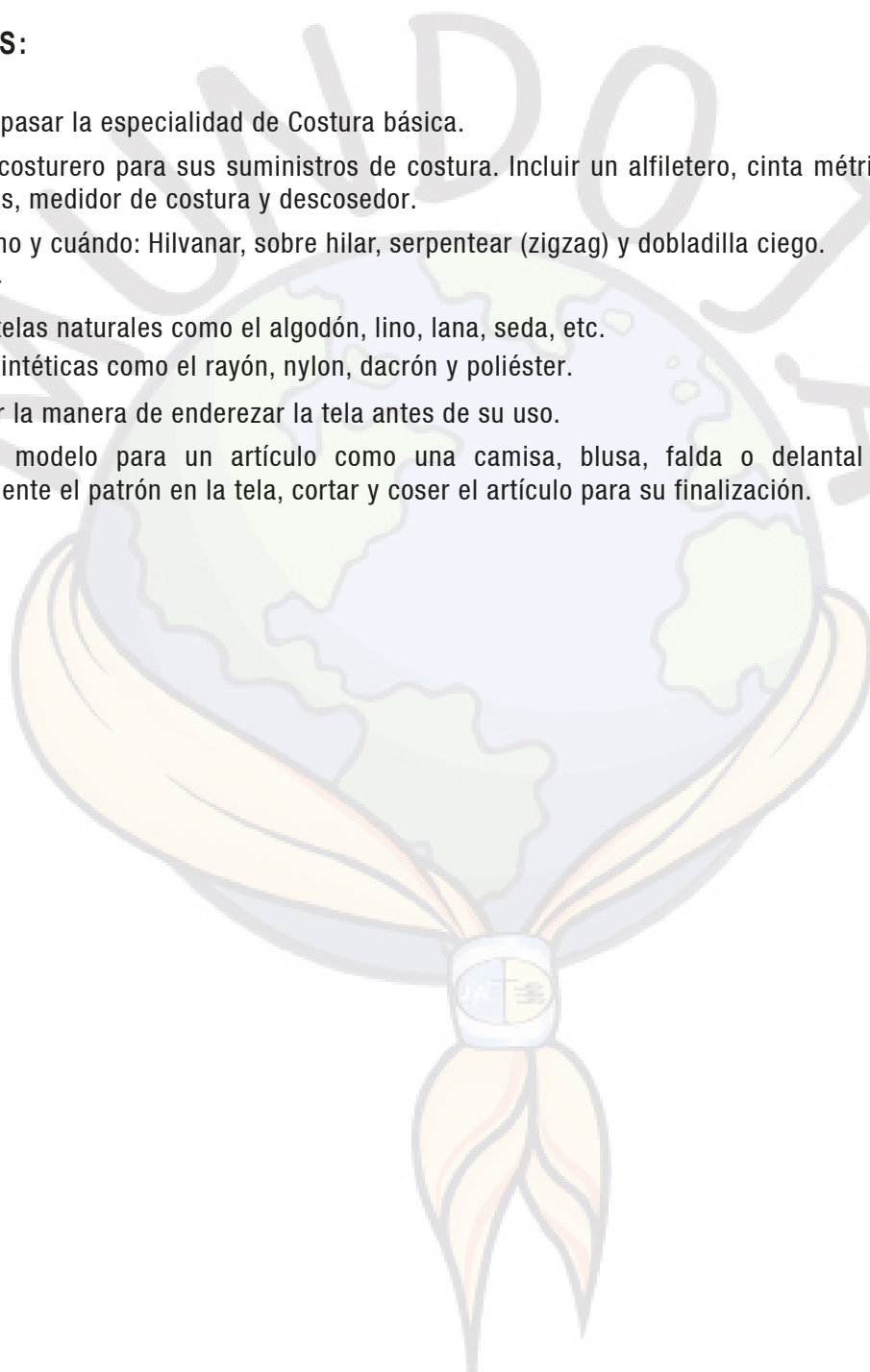
REQUISITOS:

- 1 Definir los siguientes:
 - a. Botulismo
 - b. Olla de presión
 - c. Baño de agua hirviendo
 - d. Baño de vapor o baño maría
 - e. Olla abierta
 - f. La pectina
 - g. Empaque caliente
 - h. Empaque frío
 - i. Esterilizar
 - j. Escaldar
 - k. Jalea
 - l. Dulce
 - m. Mermelada
 - n. Encurtidos
- 2 Hacer una lista de los equipos utilizados en los siguientes métodos de enlatado:
 - a. Presión
 - b. Baño de agua hirviendo
 - c. Vapor
 - d. Olla abierta
- 3 Dar las instrucciones de esterilización, llenado, sellado y pruebas de los sellos en los frascos.
- 4 ¿Cuándo los alimentos deben ser procesados con vapor a presión?
- 5 Hacer una lista de los tipos de verduras y frutas que son excelentes para enlatado en lugar de la congelación o la deshidratación.
- 6 Conservar las siguientes elementos:
 - a. Un jugo de frutas mediante el método de olla abierta.
 - b. Dos tipos de frutas utilizando el método de baño de agua hirviendo, uno en empacado caliente y otro en empacado frío.
 - c. Dos tipos de hortalizas, utilizando el método de enlatado de presión, uno en empacado caliente y otro en empacado frío.
 - d. Una jalea o mermelada.



REQUISITOS:

- 1 Tener y repasar la especialidad de Costura básica.
- 2 Tener un costurero para sus suministros de costura. Incluir un alfilerero, cinta métrica, alfileres, agujas, hilo, tijeras, medidor de costura y descosedor.
- 3 Saber cómo y cuándo: Hilvanar, sobre hilar, serpentear (zigzag) y dobladilla ciego.
- 4 Identificar
 - a. Cinco telas naturales como el algodón, lino, lana, seda, etc.
 - b. Telas sintéticas como el rayón, nylon, dacrón y poliéster.
- 5 Demostrar la manera de enderezar la tela antes de su uso.
- 6 Elegir un modelo para un artículo como una camisa, blusa, falda o delantal de tienda. Colocar correctamente el patrón en la tela, cortar y coser el artículo para su finalización.





REQUISITOS:

- 1 Tener la especialidad de Corte y confección I
- 2 Hacer lo siguiente:
 - a. Hacer una costura con bordes terminados
 - b. Hacer pinzas
 - c. Juntar
 - d. Fruncir
 - e. Punto arriba
 - f. Hacer una costura francesa
- 3 Hacer un ojal prolijo.
- 4 Demostrar en otra persona cómo tomar la medida para el largo de una falda/unos pantalones, el largo de unas mangas y el largo del cuello a la cintura.
- 5 Hacer una blusa o camisa con mango y cuello y explicar cómo ajustar los hombros de las personas de diferentes medidas.
- 6 Explicar cómo hacer al menos 4 de las siguientes alteraciones o modificaciones en los patrones:
 - a. Acortar o alargar la cintura
 - b. Acortar/alargar la manga
 - c. El tamaño de la cintura
 - d. Acortar/alargar una falda
 - e. Pantalón y acortar o alargar una blusa
- 7 Hacer un par de pantalones o shorts que se ajusten adecuadamente.
- 8 Hacer una falda que se ajuste adecuadamente.
- 9 Seleccionar de imágenes o fotografías un conjunto para sí mismo que demuestre la debida armonía de colores y complemente su figura.



REQUISITOS:

- 1** Describir el uso adecuado de los siguientes:
 - a. Dedal
 - b. Cinta métrica
 - c. Tijeras grandes y de podar
 - d. Tijeras de picos (zigzag)
 - e. Agujas de varios tamaños y tipos
- 2** Estar familiarizado con la máquina de coser en su casa o en la escuela. Identificar:
 - a. Volante
 - b. Tira hilos
 - c. Pedal
 - d. Liberador del pedal
 - e. Aguja
 - f. Alimentador de tela
 - g. Bobina
 - h. Control
 - i. Palanca de retroceso
- 3** Demostrar la manera correcta de colocar el hilo y hacer funcionar la máquina.
- 4** Poner un dobladillo en uno de los siguientes artículos mostrando puntos de sutura nítidos y emparejados.
 - a. Toalla
 - b. Delantal
 - c. Una manta para bebé de franela
 - d. Una manta para bebé de franela de tamaño que cubra las piernas del que alimenta al bebé
- 5** Demostrar la habilidad para coser adecuadamente los botones y cierres.
- 6** Mencionar lo que entiende por orillo, sesgo y tejido atravesado.
- 7** Hacer una bolsa de lavandería para acampar o un artículo simple similar.



REQUISITOS:

- 1 Hacer una lista de por lo menos tres diferentes formas de deshidratar alimentos.
- 2 ¿Por qué y cómo se le añade azufre a las frutas deshidratadas?
- 3 ¿Cómo se almacenan y se protegen las frutas deshidratadas de los insectos?
- 4 ¿Cómo se reconstituyen los alimentos deshidratados?
- 5 ¿Por qué es importante la selección de frutas para ser utilizadas en los dulces de frutas deshidratadas?
- 6 ¿Cómo se almacenan las nueces secas?
- 7 Secar lo siguiente y proporcionar muestras para probarlas:
 - a. Pan (hacer pan rallado y utilizarlo en una receta para muestra)
 - b. Frutas
 - c. Vegetales
 - d. Rebanadas de frutas
 - e. Vegetales rebanados (como las zanahorias) o los trozos (como los guisantes)
 - f. Mezcla vegetariana
 - g. Perejil o alguna otra hierba
- 8 Reconstituir un vegetal y cocinar como muestra.



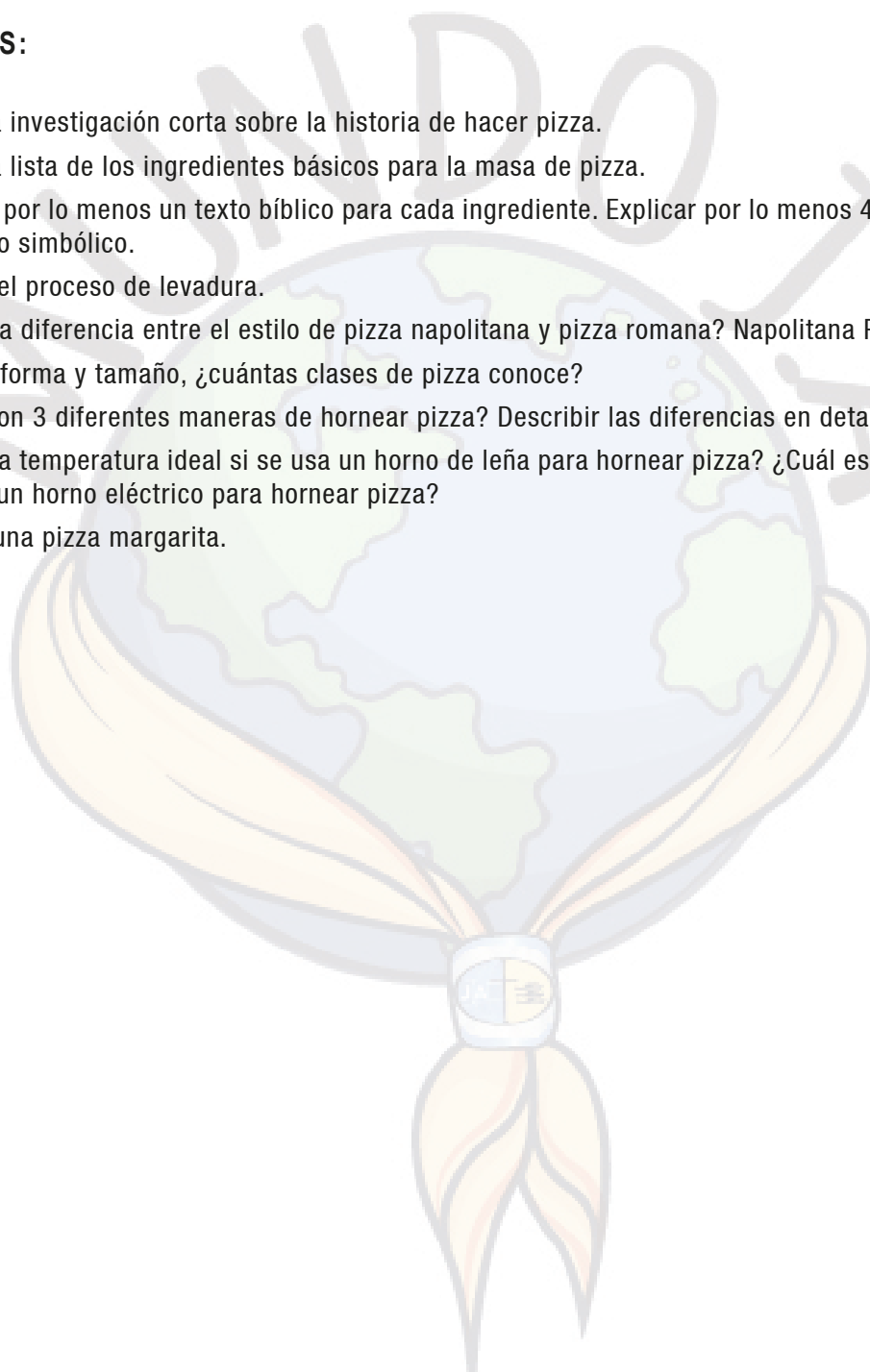
REQUISITOS:

- 1 Tener la especialidad de Lavandería (Lavado y planchado)
- 2 Hacer una lista de los elementos utilizados en el mantenimiento de una casa limpia.
- 3 Describir la mejor manera de mantener la cocina, el horno de microondas y el refrigerador limpio.
- 4 ¿En qué condiciones los gérmenes y plagas se multiplican? Mencionar las formas de cómo limpiar cada uno de los siguientes lugares: sótanos, armarios, aparadores, fregaderos, pisos y baños.
- 5 Decir la forma adecuada de preparar los platos para lavarlos, ya sea en el fregadero o en la máquina de lavar platos. Mencionar el orden que deben lavarse la cubertería, los vasos, platos y trastes de cocina.
- 6 ¿Cómo deben limpiarse tapetes, alfombras, almohadas, muebles tapizados, paredes empapelados, paredes pintadas, pisos y ventanas?
- 7 ¿Cómo se elimina la basura en su comunidad?
- 8 ¿Qué precauciones deben tomarse en la limpieza de una chimenea?
- 9 ¿Qué se entiende por mantener un hogar «seguro para el bebé»?
- 10 Planear y hacer el trabajo de la casa durante una semana.



REQUISITOS:

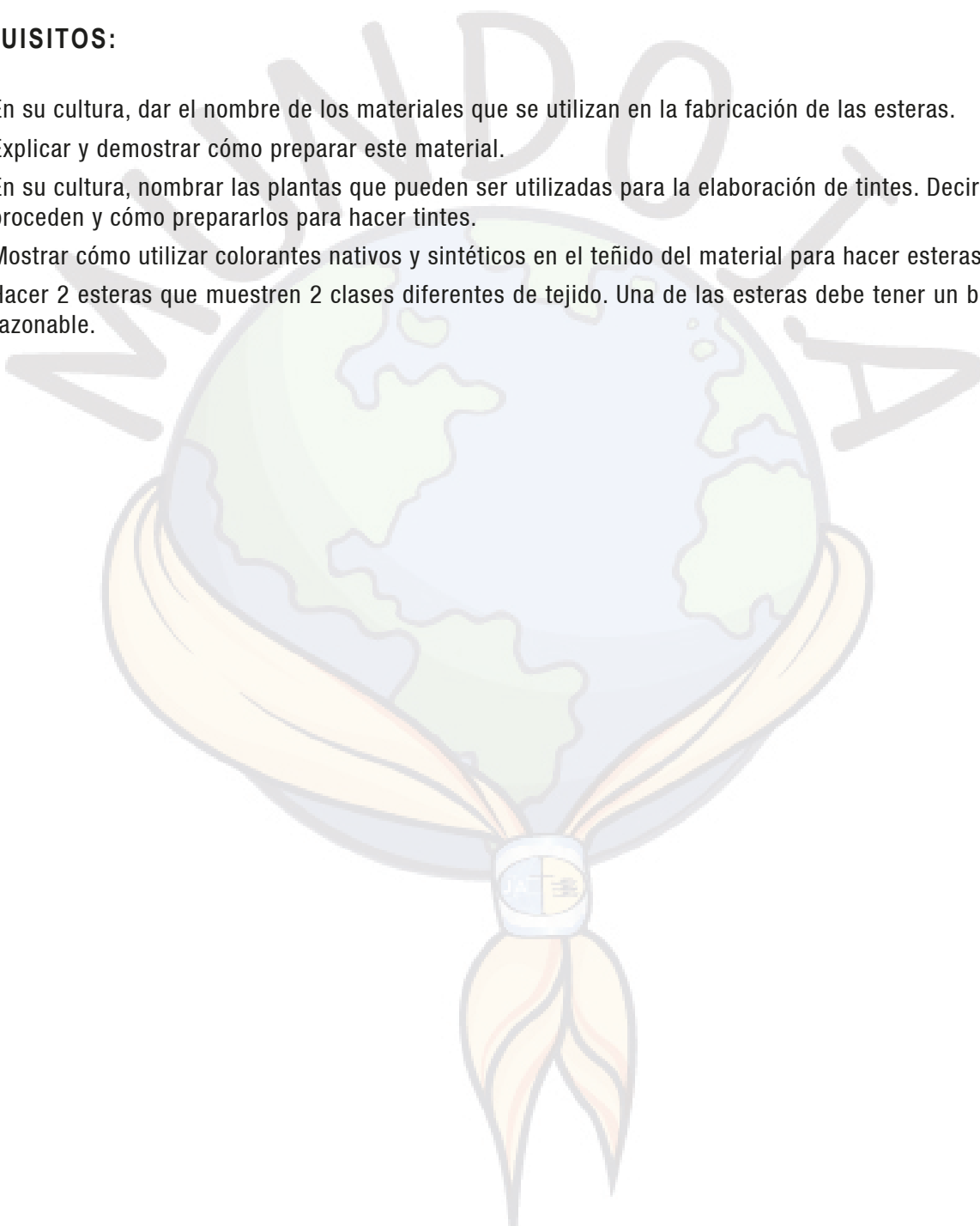
- 1 Hacer una investigación corta sobre la historia de hacer pizza.
- 2 Hacer una lista de los ingredientes básicos para la masa de pizza.
- 3 Encontrar por lo menos un texto bíblico para cada ingrediente. Explicar por lo menos 4 de estos textos y su significado simbólico.
- 4 Describir el proceso de levadura.
- 5 ¿Cuál es la diferencia entre el estilo de pizza napolitana y pizza romana? Napolitana Romana
- 6 Según su forma y tamaño, ¿cuántas clases de pizza conoce?
- 7 ¿Cuáles son 3 diferentes maneras de hornear pizza? Describir las diferencias en detalle.
- 8 ¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno de leña para hornear pizza? ¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno eléctrico para hornear pizza?
- 9 Preparar una pizza margarita.





REQUISITOS:

- 1 En su cultura, dar el nombre de los materiales que se utilizan en la fabricación de las esteras.
- 2 Explicar y demostrar cómo preparar este material.
- 3 En su cultura, nombrar las plantas que pueden ser utilizadas para la elaboración de tintes. Decir de donde proceden y cómo prepararlos para hacer tintes.
- 4 Mostrar cómo utilizar colorantes nativos y sintéticos en el teñido del material para hacer esteras.
- 5 Hacer 2 esteras que muestren 2 clases diferentes de tejido. Una de las esteras debe tener un buen tejido razonable.





REQUISITOS:

- 1 ¿Por qué es importante leer las etiquetas en las prendas antes de lavarlas?
- 2 ¿Cuál es la forma correcta de preparar la ropa para lavarla?
- 3 ¿Qué tipo de ropa se debe lavar en agua caliente, tibia y fría?
- 4 ¿Qué precauciones deben tenerse cuando se usa cloro? ¿Cuáles son las ventajas de blanqueador en polvo oxigenado? ¿Por qué nunca debería cloro y amoníaco mezclarse?
- 5 ¿Qué precauciones deben tomarse cuando se utilizan suavizantes líquidos?
- 6 ¿Qué puntos se han de tener en cuenta al elegir una lavadora, una secadora y una plancha? ¿Cómo se deberían cuidar estos artículos?
- 7 ¿Cómo deben ser lavadas las prendas de vestir hechas de lana o algún material semejante?
- 8 Saber cómo eliminar las siguientes manchas: tinta, fruta, el ódix, hierba, el jugo de uva, grasa, sangre, goma de mascar, crayones. ¿Por qué deben ser eliminadas las manchas antes del lavado?
- 9 ¿Por qué es importante sacar las prendas de vestir de la secadora de inmediato cuando el ciclo ha finalizado?
- 10 Saber qué tipo de materiales deben secarse sólo en el nivel más bajo de la secadora.
- 11 Mostrar una blusa o camisa que usted ha planchado apropiadamente.
- 12 Lavar y doblar adecuadamente la ropa de toda su familia durante una semana.



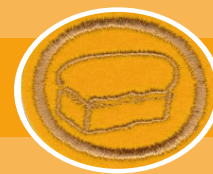
REQUISITOS:

- 1 Dibujar y explicar el Plato Saludable en sus varias formas. Decir el número de porciones necesarias de cada grupo por día. ¿Por qué es importante comer una dieta balanceada?
- 2 Explicar la diferencia entre los siguientes tipos de dieta:
 - a. Ovolactovegetarianismo
 - b. Ovovegetarianismo
 - c. Veganismo
- 3 Planificar un menú de dos días de una dieta equilibrada ovolactovegetariana utilizando el Plato Saludable.
- 4 ¿Cuál es otro nombre para las siguientes vitaminas?
 - a. Vitamina B1
 - b. Vitamina B2
- 5 Hacer una lista de por lo menos tres importantes fuentes alimenticias de los siguientes nutrientes:
 - a. Vitamina C
 - b. Vitamina A
 - c. Vitamina B1
 - d. Vitamina B2
 - e. Hierro
 - f. Calcio
- 6 ¿Por qué es importante beber mucha agua cada día? ¿Cuánta agua debería beber todos los días?
- 7 Nombrar tres enfermedades comunes que pueden ser controladas por la dieta.
- 8 ¿Cuál es la diferencia entre la harina integral y la harina blanca refinada?
- 9 ¿Qué significa Ingesta diaria recomendada?
- 10 ¿Por qué es importante no tomar cantidades excesivas de algunas vitaminas y minerales?



REQUISITOS:

- 1 Tener la especialidad de Nutrición I.
- 2 Leer un libro acerca de la nutrición.
- 3 Hacer lo siguiente:
 - a. Mantener un diario de lo que come durante una semana usando un programa de computador y/o una aplicación de nutrición.
 - b. Calcular (muchos programas de computadoras o aplicaciones hacen esto automáticamente) la cantidad total de nutrientes de los siguientes elementos en su dieta de cada día: calorías, proteínas, hierro, calcio, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina C o ácido ascórbico.
- 4 ¿Cómo está el número de nutrientes en su dieta comparado con la Ingesta diaria recomendada?
- 5 Explicar por qué una dieta alta en fibra es importante y decir cómo ésta se puede obtener.
- 6 Nombrar tres enfermedades debido a la desnutrición y describir los síntomas de cada una.
- 7 ¿Cuáles son los síntomas de la deficiencia de vitamina B12?
- 8 ¿Qué consejo se puede dar a una persona que decide ser un vegetariano total?
- 9 ¿Cuál es la diferencia entre grasas saturadas e insaturadas? ¿Cuál es la más saludable y por qué?
- 10 ¿Por qué es recomendable usar menos azúcar en la dieta? Hacer una lista de varias maneras en que esto puede lograrse.
- 11 ¿Qué son los aminoácidos? ¿Cuántos son necesarios para fabricar todas las proteínas necesarias en el cuerpo? ¿Qué se entiende por aminoácidos esenciales? ¿Cuántos de ellos son esenciales? ¿Dónde puede obtener todos los aminoácidos esenciales?
- 12 Conocer la diferencia entre las vitaminas hidrosolubles y las liposolubles. ¿Cuáles son dos vitaminas liposolubles? ¿Cuáles son dos vitaminas hidrosolubles?
- 13 Usando el libro Consejos sobre el régimen alimenticio de Elena G. de White, escribir un párrafo acerca de los beneficios de una dieta ovolactovegetariana.
- 14 Explicar por qué necesita balancear el ejercicio con su ingesta de alimentos. ¿Por qué es importante no tomar cantidades excesivas de algunas vitaminas y minerales?



REQUISITOS:

- 1 Explicar la diferencia entre el valor alimenticio de la harina integral y la harina blanca.
- 2 Describir los efectos de la levadura en la confección del pan.
- 3 Decir en el Antiguo y Nuevo Testamento un incidente en el que la levadura es mencionada.
- 4 Preparar pan de granos enteros (puede ser de trigo, centeno, avena, etc.).
- 5 Preparar dos de los siguientes:
 - a. Galletas de levadura
 - b. Panes sin levadura
 - c. Palitos de pan
 - d. Panecillos
 - e. Pan de vegetales
- 6 Explicar por qué el uso de polvo de hornear y la soda se debe evitar y por qué la mezcla de leche, azúcar y huevos es perjudicial para la salud.
- 7 ¿Cómo probar si un pastel está listo? ¿Cómo evitar que un pastel se «caiga» (baje, desinfle)?
- 8 Preparar dos de los siguientes:
 - a. Pastel de ingredientes básicos (de cualquier sabor)
 - b. Pastel de una mezcla (de una caja de cualquier sabor)
 - c. Pastel de fruta o pastel de nuez o panqué
 - d. Bizcocho
- 9 Hacer una tarta de cada una de las siguientes categorías:
 - a. Hornear, cualquier fruta incluyendo limón
 - b. Sin hornear (sólo la parte inferior horneada), de frutas frescas, agar, etc.
- 10 Hacer y hornear galletas de una receta. Hacer una receta de galletas de refrigerador. Para ello es preferible utilizar ingredientes enteros y sanos como frutas, avena, nueces, etc.
- 11 Preparar un archivo con las recetas de los elementos preparados de los requisitos anteriores y cualquier otra que desee. Ver cuántas recetas se puede encontrar en donde se usa fruta sin grandes cantidades de azúcar.



REQUISITOS:

- 1** Cocinar un platillo de comida utilizando métodos locales y los alimentos por sí mismo. Ver el ejemplo siguiente.
 - a. Materiales**
 - i. Los alimentos crudos (ej. ñame, yuca, batata/camote, hojas de taro, etc.)
 - ii. Hojas de plátano u otras hojas utilizadas en su área.
 - iii. Piedras
 - iv. Leña
 - v. Tallos de plátanos
 - vi. Hojas de coco
 - b. Métodos**
 - i. En primer lugar encender el fuego.
 - ii. Colocar el montón de leña en orden (el método cruzado).
 - iii. Poner todas las piedras en la parte superior de la leña.
 - iv. Dejar que el fuego queme la madera completamente, hasta que note que están las piedras al rojo vivo.
 - v. Limpiar el fogón/horno.
 - vi. Poner el tallo plátano aplastado encima de las piedras.
 - vii Comenzar a poner todos los alimentos crudos en la parte superior de los tallos del plátano.
 - viii Cubrir primero con las hojas verdes de coco antes de cubrirla por completo con las hojas y dejarla de una a una hora y media.
 - ix. Descubrir el fogón/horno y la comida estará lista.



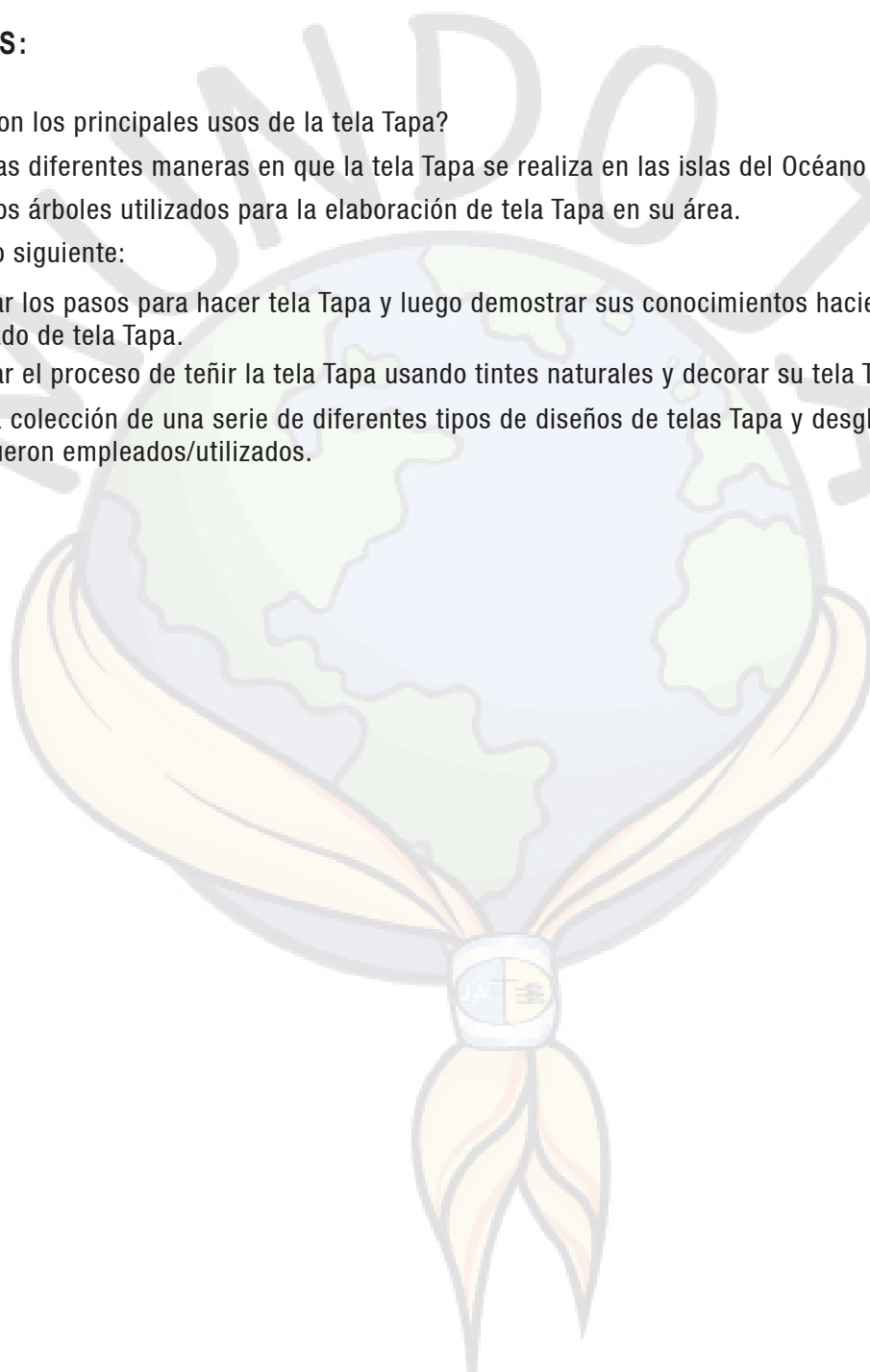
REQUISITOS:

- 1 Identificar los siguientes materiales:
 - a. Lana
 - b. Lana planchada (estambre)
 - c. Algodón
 - d. Lino
 - e. Seda
 - f. Seda artificial
 - g. Rayón
 - h. Poliéster
 - i. Lana sintética
- 2 Identificar tres de los siguientes tejidos:
 - a. Liso/plana
 - b. Tejido de esterilla (tipo cesta)
 - c. Tipo listones
 - d. Sarga
 - e. Tipo cruzado
 - f. Tejido de pelillos
- 3 ¿Cómo se utilizan los siguientes materiales?
 - a. Capa intermedia
 - b. Hilvanado de sastrer
 - c. Lona de sastrer u otro tipo de tela de relleno
 - d. Costura de relleno
 - e. Relleno que se pega con la plancha
- 4 Mencionar los puntos a tenerse en cuenta cuando se hace una prenda de vestir a la medida y que tenga un buen acabado.
- 5 Estar familiarizado con los siguientes equipos de planchar:
 - a. Tabla de manga
 - b. Guante de presión
 - c. Rodillo de sastrer
 - d. Cojín de sastrer
 - e. Tabla de sastrer
 - f. Tabla de agujas
- 6 Saber por lo menos dos métodos para hacer ojales para botones. Hacer un ojal para botón usando uno de estos métodos.
- 7 Hacer un bolsillo de ojal de sastrer o un bolsillo de plastrón con ojal.
- 8 Demostrar su habilidad en confección de un traje para un hombre o una mujer que sea a su medida.



REQUISITOS:

- 1 ¿Cuáles son los principales usos de la tela Tapa?
- 2 Conocer las diferentes maneras en que la tela Tapa se realiza en las islas del Océano Pacífico.
- 3 Conocer los árboles utilizados para la elaboración de tela Tapa en su área.
- 4 Explicar lo siguiente:
 - a. Explicar los pasos para hacer tela Tapa y luego demostrar sus conocimientos haciendo $\frac{1}{2}$ metro cuadrado de tela Tapa.
 - b. Explicar el proceso de teñir la tela Tapa usando tintes naturales y decorar su tela Tapa.
- 5 Hacer una colección de una serie de diferentes tipos de diseños de telas Tapa y desglosar el propósito del por qué fueron empleados/utilizados.





REQUISITOS:

- 1 Describir el proceso por el cual los granos de cacao se hacen en chocolate.
- 2 Hacer una lista de 6 beneficios para la salud del chocolate.
- 3 Discutir las diferencias entre el chocolate con leche, el chocolate dulce, el chocolate amargo, el chocolate blanco y el algarrobo.
- 4 Hacer una lista de 10 usos del chocolate en recetas.
- 5 Decir el almacenamiento adecuado para el chocolate.
- 6 Discutir las propiedades del chocolate en:
 - a. Temperaturas frías
 - b. Temperaturas tibias
 - c. Temperaturas calientes
 - d. Temperaturas muy calientes
- 7 Hacer 2 de los siguientes:
 - a. Huevo de chocolate
 - b. Conejo de chocolate
 - c. Chocolates con centros suaves
 - d. Bizcocho de chocolate
 - e. Galletas con trocitos de chocolate
- 8 Demostrar la manera correcta de derretir el chocolate.
- 9 Responder a la pregunta planteada en Jueces 14:18.



REQUISITOS:

- 1 Identificar las siguientes herramientas y conocer su uso:
 - a. Martillo
 - b. Destornillador normal
 - c. Destornillador de estrella
 - d. Alicates
 - e. Tenazas
 - f. Cortaalambres
 - g. Pinzas de presión
 - h. Escuadra
 - i. Nivel
 - j. Sierra de mano
 - k. Sierra para metales (con marco)
 - l. Radial
 - m. Perforadora
 - n. Cinta de acero retráctil
 - o. Sierra ingletadora
- 2 Demostrar la habilidad de clavar por lo menos 6 de 10 clavos en madera, sin doblar el clavo.
- 3 Con una perforadora, perforar un hoyo en un tablero e instalar un ancla (tarugo) y tornillo.
- 4 Instalar 2 tornillos en madera. Mostrar la habilidad de usar un destornillador normal y un destornillador de estrella.
- 5 Demostrar la habilidad de renovar la instalación eléctrica de un enchufe simple, como instalar un enchufe nuevo de la cuerda de una lámpara o reparar una existente.
- 6 Con una escuadra y sierra de mano demostrar la habilidad de serruchar una tabla en ángulos rectos.
- 7 Describir como colgar un cuadro, incluyendo las herramientas que se usan. ¿Qué se haría diferente para colgar un cuadro de 16 kilogramos en vez de colgar un cuadro de 1 kilogramo?
- 8 Preparar una caja de herramientas. El uso de herramientas reales es sugerido, pero se puede usar fotografías.
 - a. ¿Cuáles puntos deben ser considerados en seleccionar las herramientas?
 - b. ¿Por qué es importante comprar herramientas de buena calidad aun si significa menos herramientas?
 - c. Dar al menos un usuario para cada herramienta en la caja de herramientas.
 - d. ¿Cómo se debe cuidar las herramientas?
- 9 Qué se debe hacer si hay una cañería reventada si
 - a. Hay electricidad
 - b. No hay electricidad
- 10 Demostrar cómo cambiar una arandela gastada de llave.
- 11 ¿Qué se debe hacer si el desagüe está tapado? ¿Qué es un desatascador? ¿Cómo se usaría el desatascador para destapar un desagüe tapado? ¿Qué precauciones se deben tomar cuando se usan destapadores de químicos?



REQUISITOS:

- 1 ¿Qué es un presupuesto familiar y cuál es la importancia de hacerlo?
- 2 Hacer una lista de los gastos de su familia y clasificarlas en necesarias, útiles y superfluas.
- 3 Verificar la lista de compras de comestibles y productos de higiene y limpieza de su familia. ¿Todos los artículos son realmente necesarios?
- 4 Describir cuál es el mejor día y local para obtener hortalizas, frutas y verduras en su vecindario.
- 5 ¿Qué puede hacer usted y su familia para economizar agua, energía eléctrica y teléfono?
- 6 ¿Qué es la inflación?
- 7 ¿Qué impuestos su familia tiene que pagar? ¿En cuál mes ellos deben ser pagados?
- 8 ¿Qué clase de compras nunca deberían ser hechas con crédito? ¿Por qué?
- 9 ¿Qué es interés? ¿Cómo debe ser calculado?
- 10 Investigar cuál es la tasa de interés y responsabilidades financieras en las líneas de crédito de lo siguiente:
 - a. Tarjeta de crédito
 - b. Sobregiro
 - c. Préstamo personal
- 11 ¿Qué medidas deben ser tomadas cuando la familia está endeudada?
- 12 ¿Qué porcentaje de los ingresos de una familia debe ser ahorrado?
- 13 Investigar por lo menos 2 métodos además de la libreta de ahorros para invertir el dinero ahorrado. ¿Cuáles son las ventajas y las desventajas de cada una?
- 14 Saber hacer lo siguiente
 - a. Llenar y endosar cheques
 - b. Llenar recibos
 - c. Pagar boletos y/o facturas en un cajero automático
- 15 Mantener un presupuesto personal y registro de entrada y salida de dinero durante 6 meses.
- 16 Montar un presupuesto familiar y mantener un registro preciso de entradas y salidas durante 6 meses (Conquistadores y jóvenes pueden hacer esto en conjunto con los padres); los muchachos y las muchachas que viven en haciendas pueden hacer registros sobre la agricultura, lácteos o ganado.
- 17 Leer Malaquías 3:8–12 y escribir un mínimo de 250 palabras sobre lo que significa ser un mayordomo fiel.

Encuentra más materiales para las clases J.A en www.mundoja.org

MUNDO J.A

Síguenos



@wsmundoja



Mundo J.A



Evangelio Adventista



www.mundoja.org