

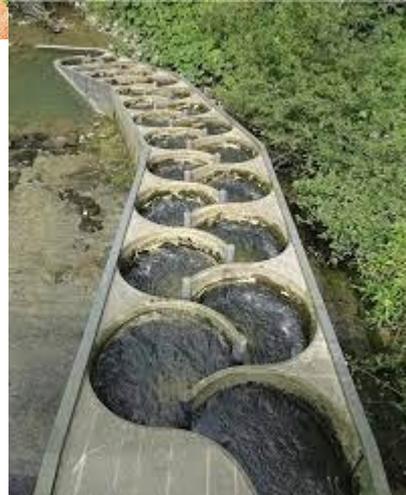




f. Mueble, generalmente de madera, que se compone de una tabla horizontal sostenida por una o varias patas.

f. Mueble compuesto de un tablero horizontal liso y sostenido a la altura conveniente, generalmente por una o varias patas, para diferentes usos, como escribir, comer, etc.





f. Serie de escalones que sirve para subir y bajar.

f. Conjunto de peldaños o escalones que enlazan dos planos a distinto nivel en una construcción o terreno, y que sirven para subir y bajar.

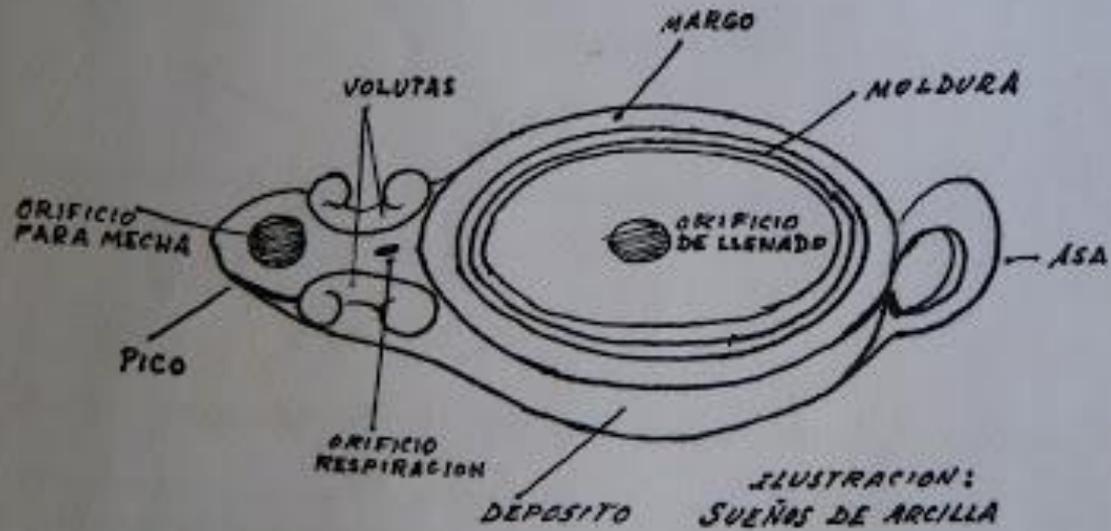


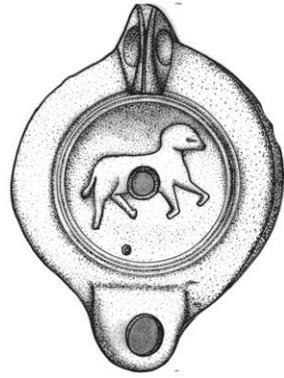


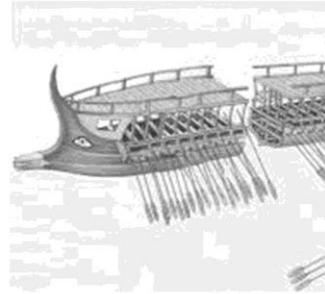
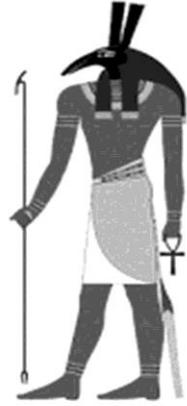


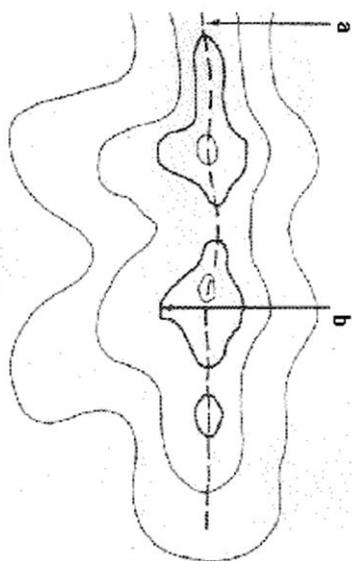
Francisco Miguel Merino Laguna. Jun 2010



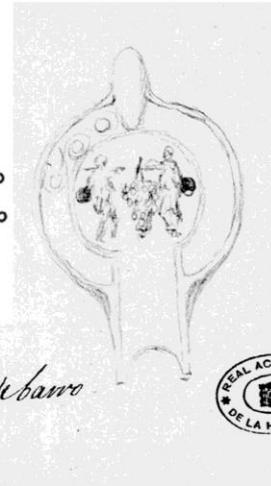
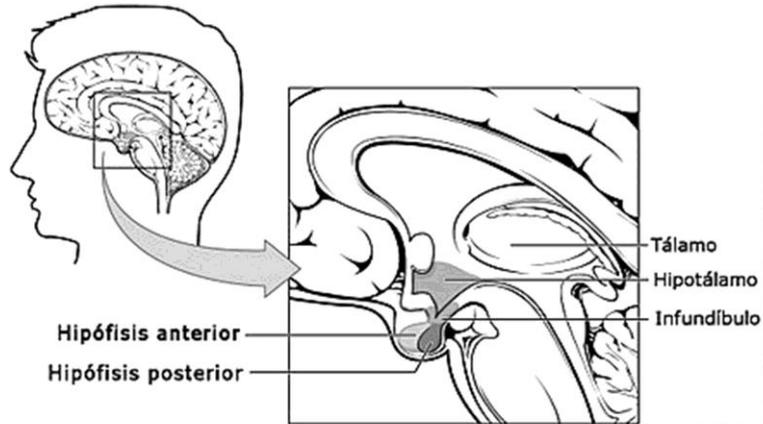
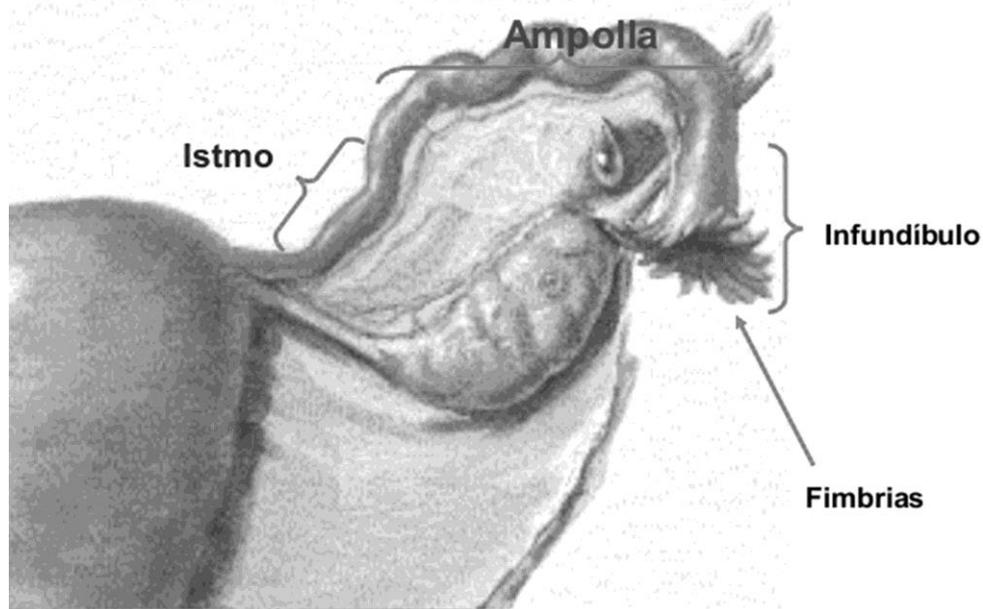








# Trompa Uterina





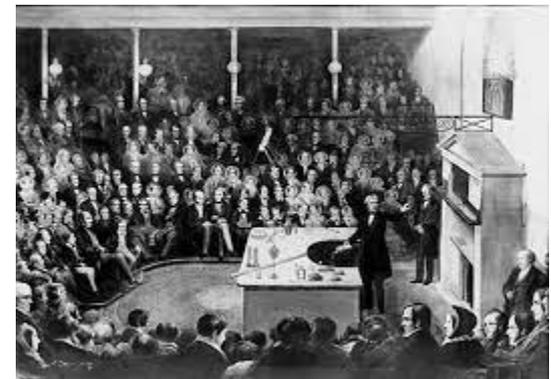
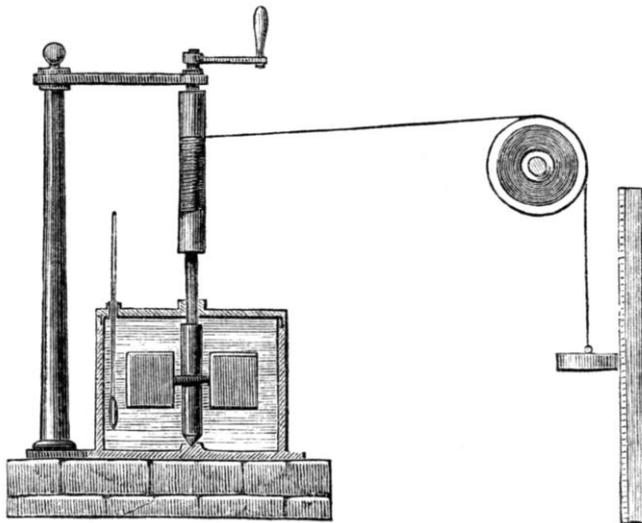
CONSUMO

7,15 ml/h

CAPACIDAD 50 ml

DURACIÓN 7h/carga

Recibo de la luz	
10 lámparas.....	1 sectarium
1 sectarium de aceite ciborium ..	12 denarios





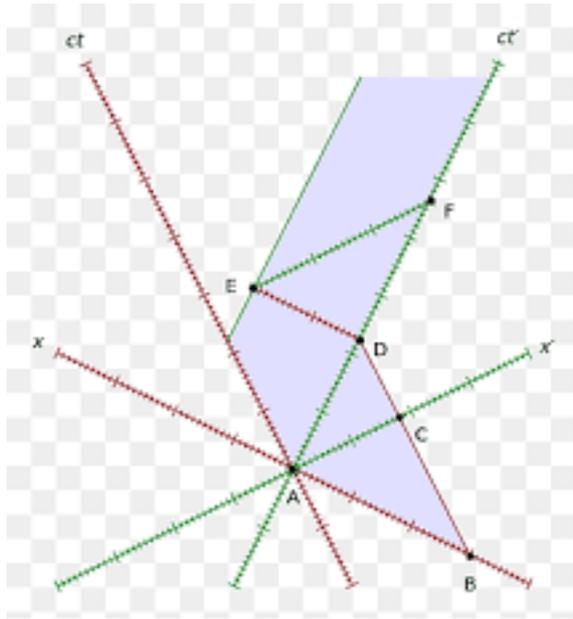






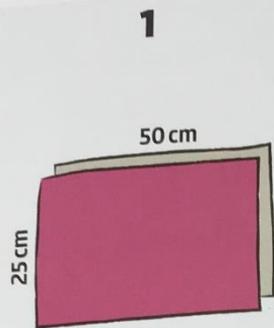


542

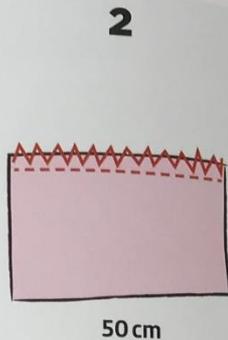


# CANASTA MULTIUSOS

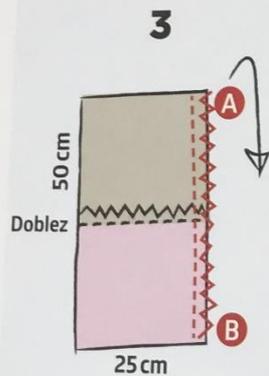
Ficha técnica: «Hago un fuelle» (página 26)



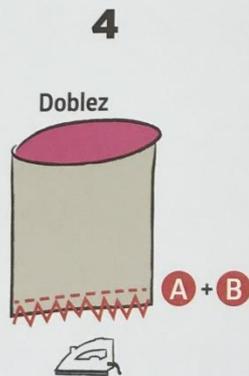
2 rectángulos de tela tejana, lino, tela de tumbona o tela resinada de 50 x 25 cm



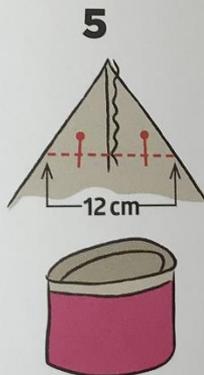
Superpón los dos rectángulos de tela, **derecho con derecho**. Luego **pasa un pespunte** en uno de los lados largos, a 1 cm del borde, y, a continuación, **sobrehíla**.



Abre y dobla la pieza en el otro sentido, **derecho con derecho**. Pasa un pespunte en el lado largo, a 1 cm del borde, y luego **sobrehíla**.



Dobla la parte alta, A, sobre la parte baja, B, **revés con revés**. Plancha. Pasa un pespunte por el fondo, a 1 cm del borde, y luego **sobrehíla**.



Haz dos fuelles de 12 cm. **Da la vuelta** a la canasta de manera que quede del derecho, y dobla 3 cm por arriba.



# Tornear una fuente

Las vajillas bien hechas pueden resultar unos objetos visualmente atractivos por sí mismas, además de tener un uso práctico en el hogar. Nada realza más una mesa que servir la comida en fuentes hechas a mano, especialmente cuando la decoración complementa los colores de los alimentos. Cuando se tornean grandes fuentes, se debe seguir básicamente el mismo proceso que para los platos, aunque es preciso usar más cantidad de barro y placas de torno más anchas. En el ejemplo que se muestra a continuación, se ha creado el borde facetado para que resulte más atractivo.

## CERÁMICA RÚSTICA

**Attila Albert** En esta fotografía, el borde de una plata torneada se está decorando con la presión de los dedos para producir un efecto de «borde de pastel». Albert crea cerámica tradicional funcional en Magyarszombafia, un pequeño pueblo de alfareros en el suroeste de Hungría. Gracias a una arcilla local, y con una decoración de engalbes contrastados, sus piezas son apropiadas para ser utilizadas en el horno doméstico.



## HERRAMIENTAS

- Torno
- Disco para tornear
- Riñón para tornear
- Aguja
- Alambre
- Cuchillo o espátula de madera

## FUENTE FACETEADA



**1** Tornee y abra una versión más ancha y gruesa de un plato; deje el borde considerablemente más grueso (véanse págs. 74-75). Con un alambre tenso corte caras iguales del borde con un movimiento hacia arriba; tenga cuidado de no cortar el lado por completo. Empiece cortando lados opuestos para asegurarse de que estén equidistantemente espaciados.



**2** Una vez practicados los cortes, continúe torneando el borde de la fuente. Ábralo suavemente utilizando los dedos de una mano dentro del borde, mientras la otra mano sujeta el borde desde fuera.



**3** Continúe torneando el borde hasta que consiga la medida deseada. Éste seguirá manteniendo las caras cortadas, pero se irán haciendo más blandas a medida que el borde quede completamente abierto. Acabe la fuente de la misma forma que el plato.

## VÉASE TAMBIÉN

Preparación del barro, págs. 40-42  
Torneado, págs. 64-65  
Centrado, págs. 66-67

# Torneado en masa

Tornear una serie de objetos sirviéndose de un gran trozo de barro se denomina torneado en masa. Esta técnica resulta muy valiosa para producir series de pequeños objetos, pero requiere práctica. La tazas, los pequeños platos y los cuencos de té generalmente se tornean de esta forma, dado que resulta una pérdida de tiempo tener que centrar pequeños trozos de barro continuamente. El principio consiste en centrar un gran trozo de barro y torneado cada objeto desde la punta, centrando cuidadosamente la parte superior para cada uno de los objetos.



## CUENCO DE TÉ



**1** Centre un gran trozo de barro y confíerale la forma de un cono alto. Con cuidado, levante y centre una bola de barro en la parte superior del cono.



**2** Sujetando la parte inferior de la bola con una mano, presione con el dedo pulgar de la otra hacia dentro del barro. Levante y estreche la bola hasta conseguir la forma requerida —en este caso, un riñón o una espátula de madera.

## TORNEADO DE CUENCO

**1 Cathi Jefferson** Cuenco modelado, con cocción

**2 Mike Dodd** Cuenco facetado, esmaltado en horno de leña.

**3 Patrick Sargent** Cuenco en un horno anagario

**4 Frederick Olsen** Cuenco con lados hechos a mano

**5 John Maltby** Cuenco con decoración de esmalte

**6 Steve Mattison** Cuenco blanco y cocción

**7 John Pollex** Cuenco con temperatura de cocción

## HERRAMIENTAS

- Torno
- Riñón
- Alambre



PDF Complete Special Edition

Archivo (F) Editar Ver Ayuda (H)

curso.pdf

## TEXTURA Y FIJADO DEL COLOR

- Abrimos los rollos
- Sacamos las hojas
- Aplicamos el fijador
- Colgamos para que seque
- Lavamos

12/22 14:02:33

© 2012 by la empresa propietaria







#### Galego e Portugués

Caga o rei,  
caga o papa  
e sen cagar ninguén se escapa.

#### Castellano

Caga el rey,  
caga el papa  
y sin cagar nadie se escapa.

#### Euskera

Erregeak kaka egiten du,  
Papak kaka egiten du  
Eta kaka egin gabee ez da inor  
joaten.

#### Francés

Le roi v achier,  
Le pape va chier  
et personne ne peut y échapper.

#### Italiano

Caga il re,  
caga il papa  
Dal cagare non si scappa.

#### Danés

Paven skider,  
Kejseren skider  
Et huert menneske er en der  
skider.



















A group of people, including students and staff, are gathered around a long table covered with a decorative tablecloth. The table is set with plates of food, bowls, and a small potted plant. A man in a white shirt and black apron is serving food to a woman in a black uniform. The room has white walls, a door, and a large poster on the wall. The ceiling has recessed lighting.



← SAIDA DE EMERGENCIA

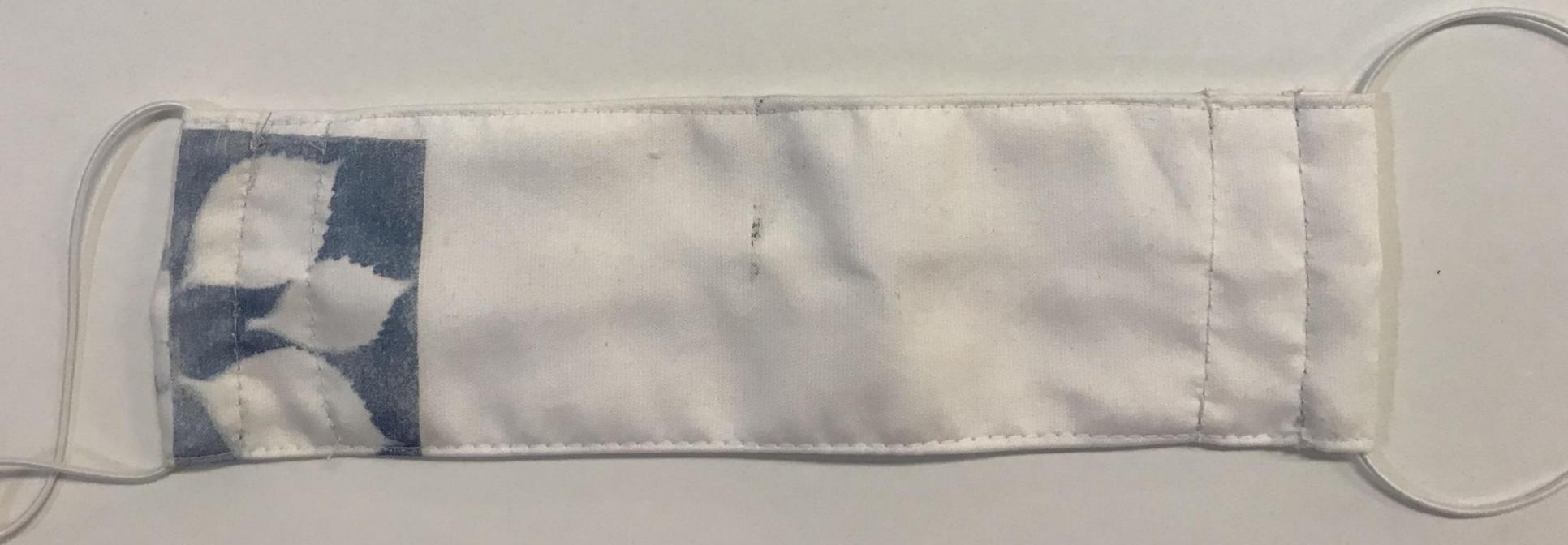
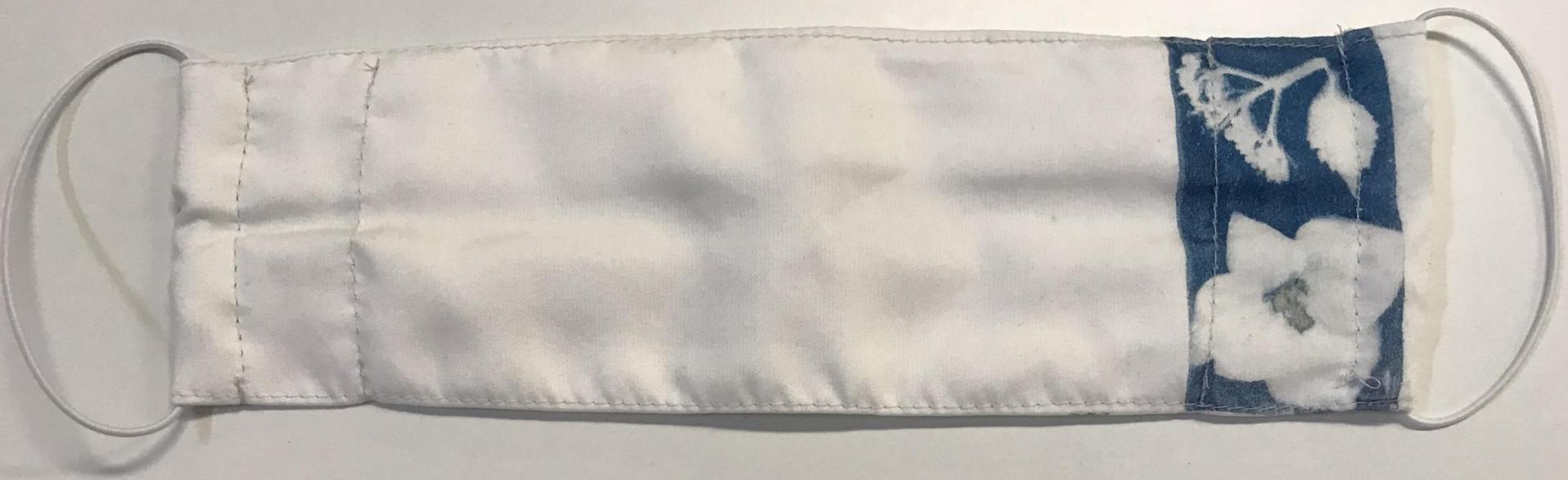












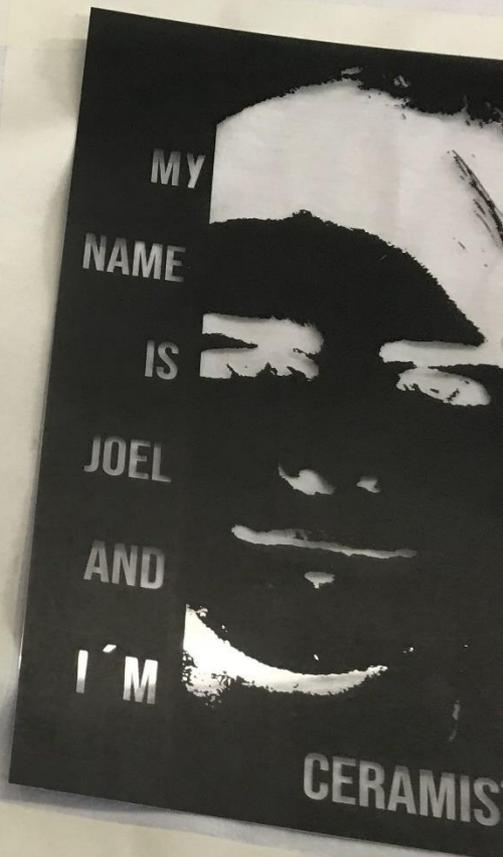


**THE WAY LIFE**

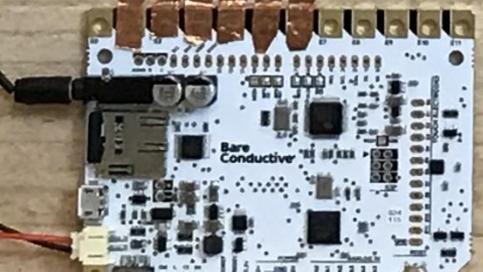
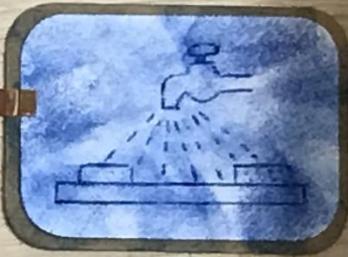
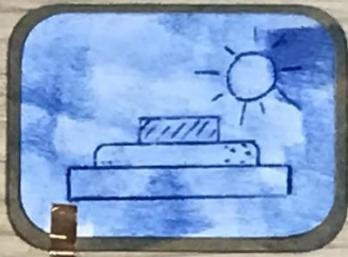
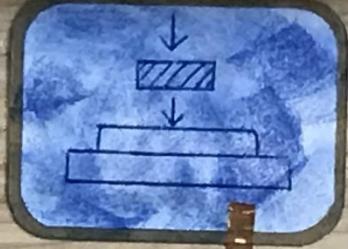
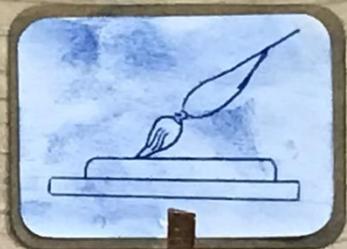
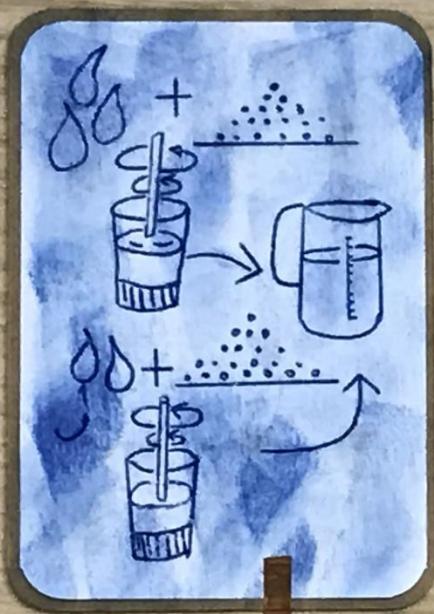


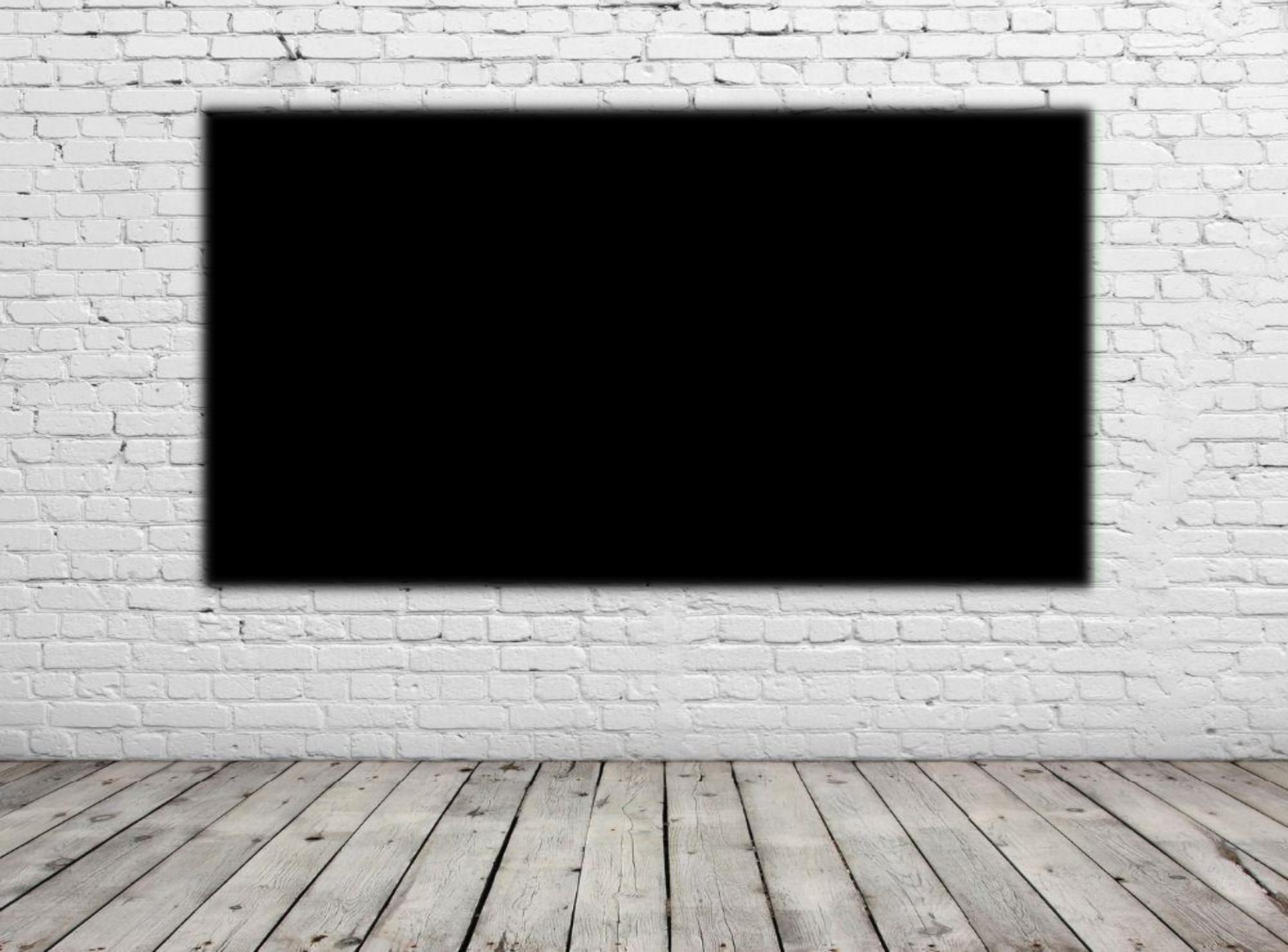
MADE IN BANGLADESH

3100  
SNW





















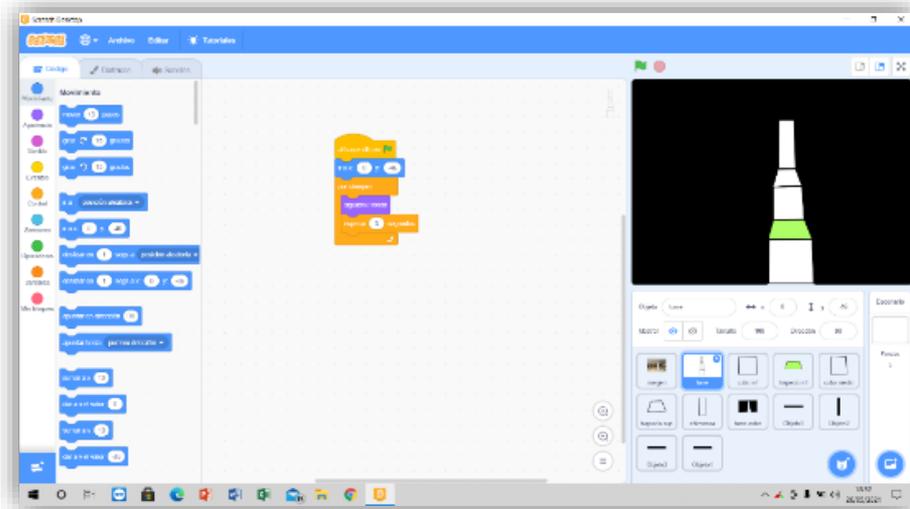


















KORG

nanoKONTROL2

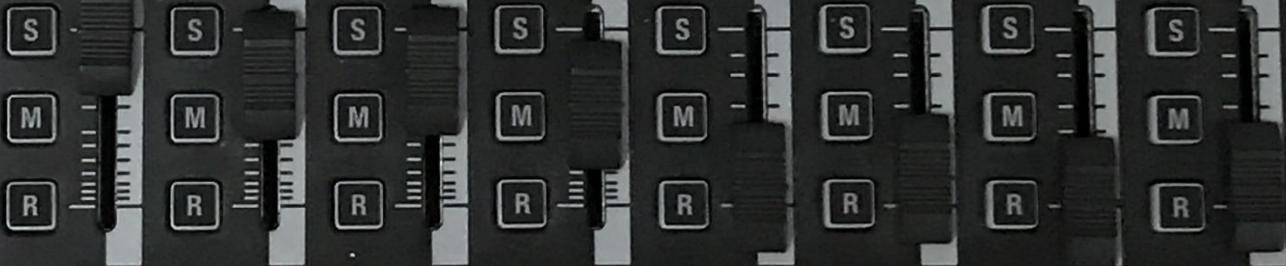
TRACK



CYCLE

SET

MARKER

























AALTO



ARCHIPLAN



