



**CICLO BÁSICO  
SECUNDARIO**

---

# ◆ INDICE

---

## PRIMERA SEMANA

Ciencias Naturales

..... pag. 6

Matemática

..... pag. 10

Ciencias Sociales

..... pag. 11

Lengua y Comunicación

..... pag. 13

## SEGUNDA SEMANA

Ciencias Naturales

..... pag. 16

Matemática

..... pag. 18

Ciencias Sociales

..... pag. 19

Lengua y Comunicación

..... pag. 22

Gobernador: **Dr. Gildo Insfrán**

Vicegobernador: **Dr. Eber Wilson Solís**

Ministro de la Jefatura de Gabinete del Poder Ejecutivo:

**Dr. Antonio Emérito Ferreira**

Ministro de Cultura y Educación: **Dr. Alberto Marcelo Zorrilla**

---

◆ **Queridas y queridos estudiantes**  
**Respetados directivos y docentes**  
**Apreciadas familias**

Los pueblos del mundo, incluidos por supuesto el argentino y el formoseño están padeciendo una pandemia con características nunca vistas que ponen a prueba la capacidad de respuesta de los Estados.

En nuestra Provincia, el Modelo Formoseño, conducido por nuestro Gobernador Dr. Gildo Insfrán, acompañado por el pueblo, ha podido desarrollar desde hace 24 años los sistemas necesarios para afrontar esta adversidad, como ser el de Salud, Seguridad, Educación, Infraestructura de Servicios como energía eléctrica, agua, conectividad, escuelas, hospitales, caminos, cuidados ambientales, producción con énfasis en los productores de poca superficie, conocidos como paipperos, sin dejar de atender a los medianos y grandes productores.

Nuestro Sistema Educativo se basa en el desarrollo de capacidades cognitivas, socioafectivas y espirituales, que nos permiten reconocer y apreciar los valores que ayudarán a afianzar nuestra unidad solidaria para organizarnos y podamos salir de la crisis lo mejor posible.

El tema alimentario es hoy lo más urgente, por eso, desde Educación queremos centrar nuestros estudios en este tema tan necesario y cotidiano, estudiando y aprendiendo todo lo referente a ello desde todas las disciplinas y en todos los niveles y modalidades, afianzando nuestras culturas y nuestras lenguas que conforman nuestro Ser Formoseño.

Hoy no podemos estar en las aulas, por eso estamos llegando a sus casas a través de los docentes de sus escuelas, con diversos medios a los que se agregan estos cuadernillos que son guías de estudio e incentivos para profundizar los conocimientos.

Les pedimos a los familiares de nuestros estudiantes a apoyarlos con alegría y comprensión para que puedan continuar con el proceso de formación como personas que van construyendo su proyecto de vida al servicio de los demás y así poder reencontrarnos en las aulas cuando, entre todos, superemos este tiempo.

Dios los bendiga

Dr. Alberto M. Zorrilla  
Ministro de Cultura y Educación

---

## ✦ ESTIMADOS ESTUDIANTES Y FAMILIAS

La situación de emergencia sanitaria que estamos atravesando requiere de todos nosotros. Los educadores, en particular estamos trabajando en la planificación y presentación de múltiples estrategias y actividades para que todos los alumnos y alumnas de nivel secundario puedan seguir ESTUDIANDO EN CASA.

A partir de nuestra política educativa provincial resaltamos el trabajo conjunto diciendo: “En el modelo formoseño y proyecto provincial nos orientamos a una sociedad equitativa compuesta de personas solidarias, que trabajan por el bien común, donde nadie sea más que nadie, ni menos que ninguno. La escuela es la oportunidad de que los estudiantes se desarrollen de manera integral”; compartiendo esta línea de pensamiento, desde la Dirección de Educación Secundaria queremos presentarles este cuadernillo, que contiene una serie de actividades organizadas para que varias materias puedan trabajarse de manera integral, en torno a una misma temática. Esta posibilidad de tareas integradas permite aprender diversos contenidos a la vez, propiciando el desarrollo de capacidades.

Aprovechamos la oportunidad para agradecerles el enorme esfuerzo que están realizando para que sus hijos e hijas no pierdan la continuidad de sus aprendizajes, y asegurarles que estamos trabajando incansablemente para dar lo mejor y estar a la altura de esta circunstancia tan inédita que nos sorprendió a todos.

---

## ✦ TE RECORDAMOS ALGUNOS CONSEJOS PARA ESTUDIAR Y APROVECHAR EL TIEMPO

- 1-** Encuentra un ambiente apropiado, en lo posible tranquilos alejado de los ruidos, ventilado, con buena iluminación, pero no demasiado cómodo como puede ser tu cama.
- 2-** Ponte un tiempo regular para lecturas, estudio y tareas de al menos dos horas cada día. (aprovecha para conocerte y saber en qué momento del día estás en mejores condiciones para estudiar y aprovéchalas).
- 3-** Buscá, Accedé y conocé las propuestas de estudio y a las actividades de cada materia.
- 4-** Reuní previamente todos los materiales, de tal manera que no te andes parando a buscar cada cosa que necesites.
- 5-** Comenzá por las tareas más difíciles para ti de tal manera que cuando estes cansado te dediques a las que más te gustan.
- 6-** Consultá si no entendes, dejate ayudar, recurrí a los que puedan ayudarte. No temas en pedir lo que necesites.
- 7-** Tomá pequeños descansos cada 20 minutos, caminá, tomá agua, comé algo...
- 8-** Sé responsable con las fechas de entrega.
- 9-** Encontrá una buena motivación para leer, estudiar y hacer la tarea, la queja y el enojo no favorecen la concentración ni los aprendizajes.
- 10-** Evitá postergar las tareas, “no dejes para mañana lo que puedes hacer hoy”.
- 11-** Una manera de combatir la ansiedad que provoca tener muchas tareas pendientes es tranquilizarte y dividir tus grandes tareas en pequeñas actividades, elegí las esenciales y realizá solo aquellas que puedas terminar.
- 12-** Cuidá el uso del celular y otras pantallas ya que son muy útiles para recibir, procesar, producir y enviar información, pero también son un poderoso distractor. Usá lo necesario.

## Ciencias Naturales

### ✦ ACTIVIDAD 1

Te proponemos que:

✓ **Elabores tu comida preferida a partir de la lectura que te ofrecemos.**

Ana y su hermano mayor Juan, son estudiantes de la escuela secundaria de la provincia de Formosa, al igual que todos los adolescentes del país, están cumpliendo con el aislamiento social obligatorio o cuarentena y tienen que quedarse en casa.

### CHIPÁ GUAZU

(Texto de la receta de Chipa Guazú extraído del libro formoseño “Gastronomía Formoseña” – SANTANDER, Jorge M)

El arraigo “guaraní” en la cultura del este territorial concentra en sus aptitudes y conocimientos, el desarrollo gastronómico que nos introduce a un mundo de sabores que perduran hasta hoy como manjares de fiesta o domingueros en la cocina formoseña como este exquisito plato.

Hace tiempo que no ven a sus compañeros, profesores, amigos, familiares y sobre todo, a los abuelos. Extrañan a la abuela Pocha, quien cocina muy rico la chipa guazú, extrañan esos mimos culinarios que les hacía la abuela. Pero se les ocurrió una idea, llamar a la abuela Pocha y pedirle la receta.

Esta es la receta que les dijo la abuela Pocha a los hermanos:

Ingredientes: 300 g de cebolla picada, 1 kg (1000 g) de choclo cocido desgranado, 200 g de grasa de cerdo, 300 g de queso, 5 huevos batidos, 1 taza de leche, sal y pimienta a gusto

#### Preparación:

Saltear la cebolla picada en la grasa, agregar la leche y dejar cocinar 10 minutos más, retirar del fuego y agregar el queso, los huevos batidos y el choclo. Mezclar bien y colocar en una asadera enmantecada, llevar al horno caliente y sacar cuando está dorado por encima.

## Pensemos juntos...

En el medio de la lectura de la receta, mientras buscaban todos los ingredientes y utensilios necesarios para la elaboración surgieron algunas preguntas y dudas:

- ¿Podremos cambiar la grasa de cerdo por otro producto? ¿por cuál?
- ¿Con qué otros alimentos podremos acompañar la chipa guazú?
- ¿Qué tipos de nutrientes nos aportarán estos alimentos?
- Un alimento y un nutriente ¿Serán lo mismo?
- ¿Qué recipientes y cubiertos (utensilios) necesitamos para la preparación?

En ese momento en que Ana y Juan se hacen tantas preguntas y tienen tantas dudas, llega su mamá para ayudarlos a responder y evacuar sus dudas mientras conversan en la cocina:

**MADRE:** hola chicos! ¿Qué están haciendo?

**JUAN:** hola ma!!! queremos hacer la chipá guazú con la receta de la abuela

**ANA:** hola mamá ¿Podré cambiar la grasa de cerdo por otro producto?

**MADRE:** Te sugiero que utilices la manteca.

**ANA:** GRACIAS Ma...

**JUAN:** ¿Con qué otros alimentos podremos acompañar la chipa guazú?

**MADRE:** tu abuela siempre decía que la chipa guazú es un plato muy completo, no hace falta que acompañemos con nada, sin embargo, estamos acostumbrados a comerla con carnes o sopas, pero la comida preferida de ustedes tiene todo lo que el cuerpo necesita para estar bien.

**ANA:** ¿Qué tipos de nutrientes me aportará estos alimentos?

**MADRE:** No tengo idea. Pero busquemos en internet.



**JUAN:** Acá encontré...dice: Que los alimentos constituyen la principal fuente de materia y energía para el organismo. Además, que provoca el aumento corporal.

**ANA:** ¿y eso qué significa?

**MADRE:** Que los alimentos son necesarios para tu crecimiento saludable Ana.

**JUAN:** También explica que la comida es la sustancia o representación de los alimentos, estos son degradados en el interior del organismo, en unidades menores y son transportados por la sangre a todas las células del cuerpo.

**ANA:** Ahhh si ahora me acuerdo... la profe de biología nos explicó esas unidades menores son los nutrientes.

**MADRE:** Nutrientes ¿Que son?

**ANA:** A mi me enseñaron en la escuela que todos los alimentos se los agrupan en 4 conjuntos que son los hidratos de carbono, los que aportan energía; las proteínas, que forman todo nuestro cuerpo, los huesos, la sangre, todo todo..; la fibra, las vitaminas y minerales, que están en las frutas y verduras; y ¡sabes que mama? las grasas buenas también son nutrientes, son muy importantes para el cuerpo, son las que necesitamos para pensar y concentrarnos, sin grasa nos ponemos de mal humor o nos deprimimos, sin grasa nos podríamos enfermar.

**MADRE:** ¡¡Que interesante todo lo que se aprende en la escuela!!!

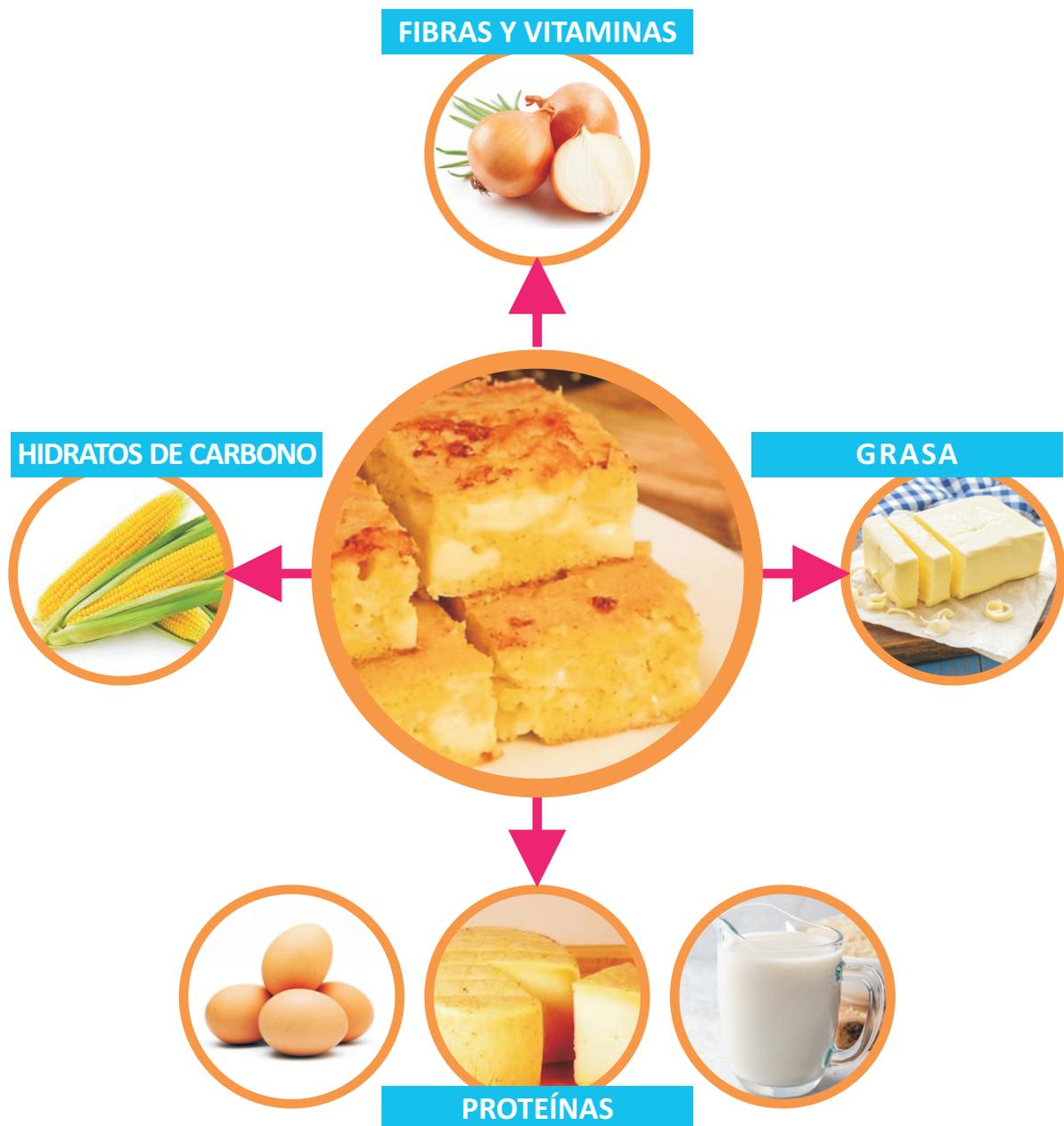
**ANA:** Ma... ¿de qué están hechas esas bandejas en la que siempre la abuela hace chipa guazú en el horno de barro?

**MADRE:** una es de barro y la otra de vidrio... la de barro la fabricó tu bisabuelo hace muchísimos años, por eso la Abuela Pocha la cuida mucho.

**ANA:** entonces esa bandeja la de barro, según lo que aprendí en el colegio, es un producto tecnológico fabricado con un material de origen natural como lo es la tierra... Cuando finalice el aislamiento, vamos a sorprender a la abuela y le cocinaremos la chipa guazú. Uhhh!!! pero ahí estarán también los tíos, los primos, la vecina Carla, son muchos NO? Tendremos que aumentar las proporciones.

## ◆ CONSIGNAS

1. Ahora te proponemos que al igual que ANA puedas elegir un plato que te guste mucho y que lo elabores. También deberás consultar algún integrante de la familia que te pueda ayudar.
2. En la actividad anterior te habíamos pedido que pensaras en el plato de comida que más te gusta a vos y lo elabores. Ahora te pedimos que lo dibujes y que, utilizando flechas escribas los nutrientes que tiene tu comida favorita. Mira todo lo que tiene la comida favorita de Ana.



\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

## Matemática



### ✓ Receta que le dijo la Abuela Pocha a Ana y Juan:

**Ingredientes:** 300 g de cebolla picada, 1 kg (1000 g) de choclo cocido desgranado, 200 g de grasa de cerdo, 300 g de queso, 5 huevos batidos, 1 taza de leche, sal y pimienta a gusto

#### Preparación:

Saltear la cebolla picada en la grasa, agregar la leche y dejar cocinar 10 minutos más, retirar del fuego y agregar el queso, los huevos batidos y el choclo. Mezclar bien y colocar en una asadera enmantecada, llevar al horno caliente y sacar cuando está dorado por encima. (Texto de la receta de Chipa Guazú extraído del libro formoseño “Gastronomía Formoseña” – SANTANDER, Jorge M).

## ✦ CONSIGNAS

Completá el siguiente cuadro con las calorías que aporta cada ingrediente, en la receta de la abuela Pocha:

INGREDIENTES	CAL	CAL en la receta de la abuela
CEBOLLA (frita x 100g)	258	
CHOCLO (cocido x 100 g)	115	
GRASA DE CERDO (manteca de cerdo x 100g)	115	
QUESO (100g)	902	
HUEVO (uno cocido)	310	
LECHE (1 taza)	155	
TOTAL	105	

- 1- ¿Qué ingrediente tiene más calorías?
- 2- ¿Cuántas calorías hay en la segunda columna?
- 3- ¿Cómo hiciste para completar la tercera columna?
- 4- ¿Cuántas calorías hay en la tercera columna?
- 5- ¿De cuánto es la diferencia de calorías entre ambas columnas?
- 6- Si la receta es para obtener una asadera de chipa guazú, y la Abuela Pocha suele dividir la asadera en 6 porciones iguales ¿cuántas calorías habrá en una porción de chipa?

\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

## Ciencias Sociales

### Los invitamos a leer:

Un periodista visita la ciudad de Formosa con el fin de conocer cuáles son los sabores tradicionales de la provincia, entrevista a dos pobladores:

José vive en Ingeniero Juárez explica que para los encuentros familiares suelen preparar empanadas de charque (de carne de distintos animales), que acompañan con asado de carne vacuna, cabrito, cerdo y pescados, también comenta que en la zona de la localidad de El Potrillo las familias wichi preparan los pescados asados, y en El Chorro es común la chanfaina (es una preparación que utiliza la sangre y vísceras de animales recién faenados). También la tortilla (torta a la parrilla)

Sandra vive en la localidad de Laguna Naineck, nos cuenta que para las festividades tradicionales y festejos familiares es común preparar empanadas de carne y de charque, sopa paraguaya, asado de carne vacuna o de cerdo y además pescados que acompañan con mandioca o batata, y chipá guazú para la Semana Santa.

1- Elige un plato del lugar donde vivís que te guste y realiza una breve descripción acerca de él.

### Observá la imagen:



#### DESCRIPCIÓN:

describir es contar lo que ves del entorno, de los objetos, de las personas.

El puchero, es una sopa que tiene carne, choclo, papas, mandioca, zanahorias, cebollas, pimientos, cebollitas, perejil, zapallo, ¡y es muy rico!

\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

2- A partir de la lectura de la entrevista respondé:

- a) ¿Qué encuentras en común entre los relatos de José y Sandra con respecto a las comidas? ¿Cuáles son las diferencias?
- b) Ubicá y señalá con un círculo en el mapa cada localidad nombrada en la entrevista:



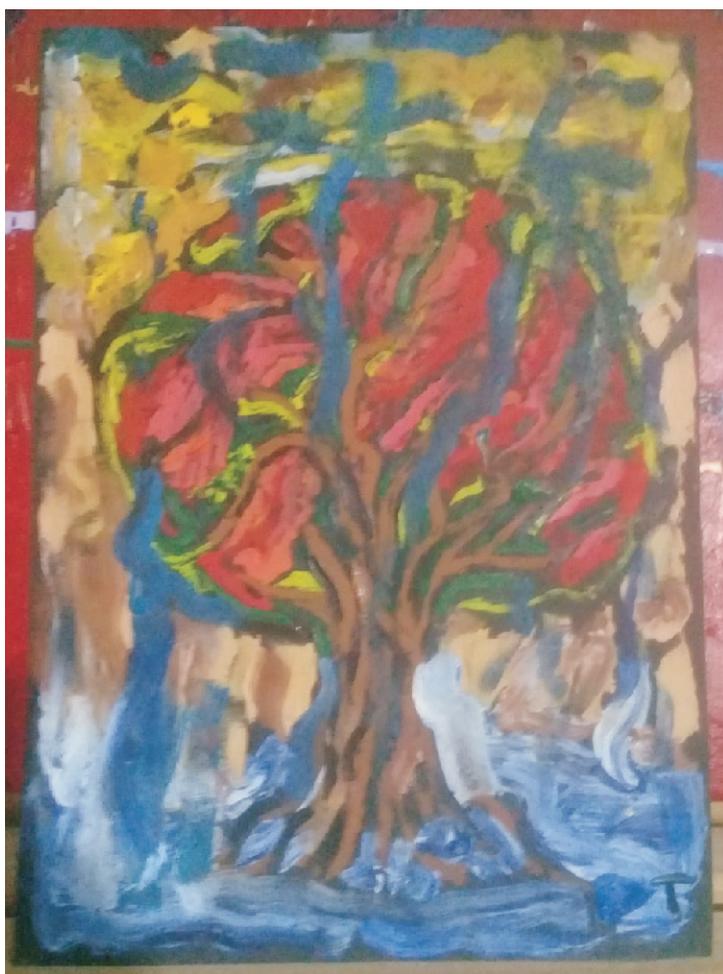
**Después de elaborar el mapa contá brevemente:**

- 3-¿Cerca de qué provincia/s o país/es están cada una de esas localidades? ¿Considerás que esas cercanías influyen en los platos típicos de cada una de las localidades mencionadas?
- 4- A partir de tu experiencia y con la ayuda de los que hoy están compartiendo con vos cotidianamente, escribe la receta de una comida típica tradicional.
- 5- Consultá a personas adultas (padres, abuelos, tíos, hermanos y otros) de tu entorno:
  - Si tuviera que volver el tiempo atrás ¿cuáles eran las comidas que te recuerdan a tu niñez?
  - En la actualidad ¿se siguen preparando dichas comidas? ¿En qué ocasiones o momentos se hacen?
  - A partir de tu propia experiencia y después de todo lo que te contaron ¿para qué te sirvió conocer los sabores tradicionales de la provincia de Formosa?

## Lengua y Comunicación

### Actividad 1

Observamos la pintura para disfrutar y crear.



Nací en la ciudad de Clorinda en el año 1973.

Tuve la dicha de encontrar pilas de Condoritos, Patorucitos y otras revistas cuando todavía no sabía leer pero sí entender y fantasear historias. A los siete años descubrí el género musical que sigo amando, en Heavy Metal. Canté y compuse letras en bandas de Formosa y Corrientes. escribiendo letras aprendí a recorrer los pasadizos de literatura y la verdad, es una pasión que ya me hizo publicar siete libros. Pero, ¿saben qué? A veces las palabras no alcanzan para decir lo que sentimos y ahí estaba, la pintura vino a rescatarme. Inventen, creen, imaginen. Sean felices. HUGO TERÁN.

**La pintura del Prof. Hugo Terán plantea un universo de posibilidades.**

**Observala y respondé en tu carpeta:**

1. ¿Qué sensaciones te genera la pintura? ¿Lo podés relacionar con otros árboles, otros espacios en los que hayas compartido momentos de tu vida? ¿Cuál es tu árbol? ¿Por qué se ha ganado un espacio en tu consideración?

2. ¿De qué color se suelen pintar los árboles? ¿De qué color pintarías el tuyo? ¿Por qué? ¿Te animás a darle “forma” a tu árbol en una canción o en una obra plástica? De no ser así, contanos dónde estaría para que lo imaginemos juntos.

3. Leé la autobiografía del Profesor Hugo Terán y respondé teniendo en cuenta sus palabras:

a) El autor usa el término pasión. ¿Sabés lo que significa? Volvé a leer el texto y fijate qué sentido tiene esta palabra dentro del mismo. Si esto no basta recurrí a un diccionario o a alguien que te pueda ayudar. ¿De qué pasión habla el autor?

b) Ahora que ya debés saber lo que significa pasión ¿querés contar cuál es la tuya?

d) El autor dice: “...a veces las palabras no alcanzan para decir lo que sentimos...” En base a esta afirmación contanos si en algún momento de tu vida sentís que no te alcanzan las palabras para expresar lo que te pasa.

e) ¿Creés que la pintura, la música, la literatura: cuentos, novelas, fábulas, leyendas, mitos, el cine, series, etc. pueden ayudarte a pasarla mejor, en esta situación de pandemia mundial que vivimos actualmente. ¿Por qué?

### Tiempo de reflexión:

¿Qué aprendí hoy?.....

¿Cómo me sentí realizando el trabajo?.....

¿Qué fue lo que me resultó más interesante?.....

¿Qué dudas me quedaron?.....

¿Para qué me sirve en mi vida diaria?.....

¿Qué fue lo más difícil para resolver la tarea?.....

¿Cómo lo resolví? ¿Solo o con ayuda?.....

¿Qué fue lo que más te gustó del trabajo (tarea)?.....

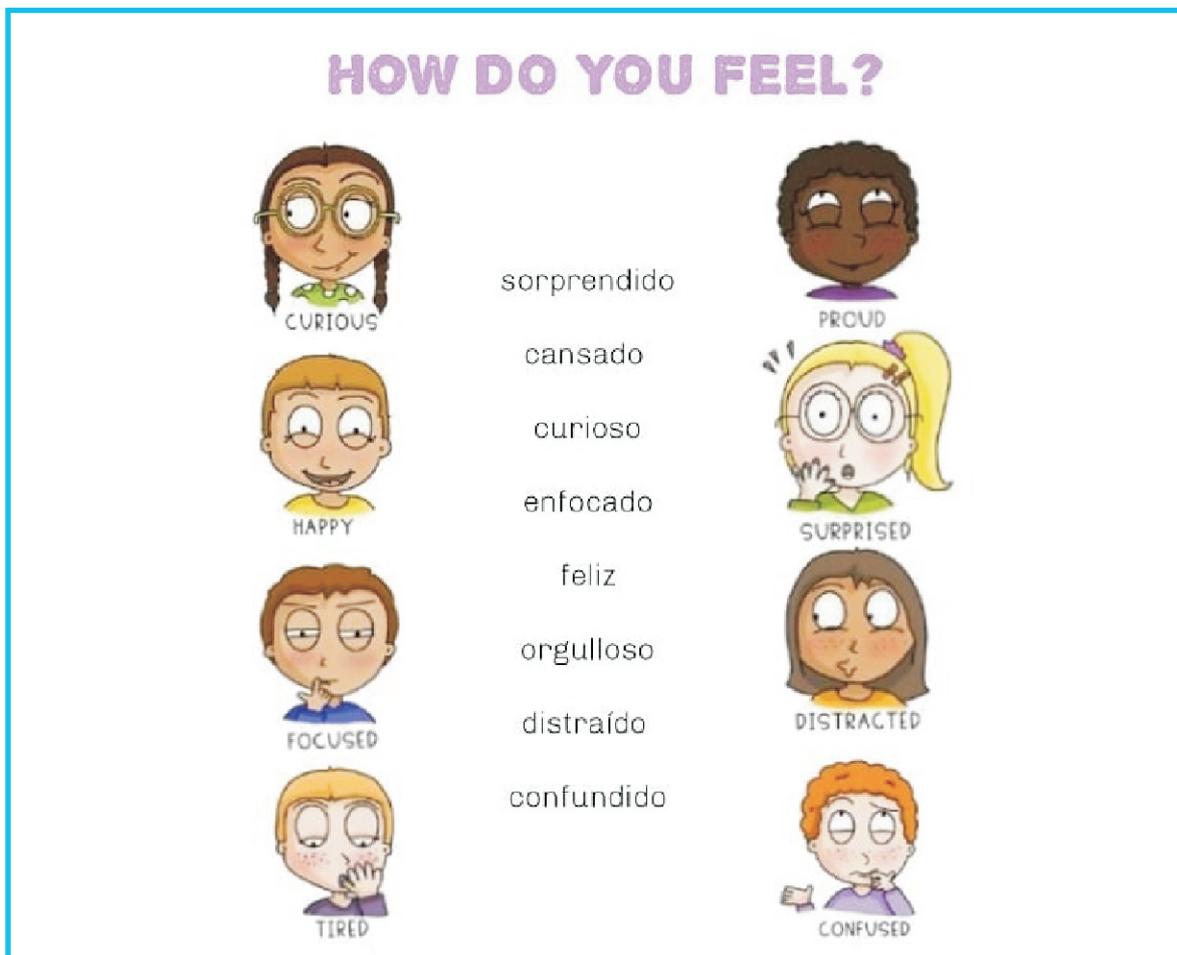


\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

## Actividad 2

¡Recuerda utilizar el diccionario Español/ Inglés cuando lo necesites!

¿Qué crees que dice el título de la imagen debajo? ¿A qué tema crees que hace referencia?



✓ Match with arrows the words to the correct emotions.

Utiliza las palabras que expresan las emociones en inglés para expresar lo que sentiste al realizar estas preguntas de la consigna anterior:

¿Qué aprendí hoy?.....

¿Cómo te sentiste realizando el trabajo?.....

¿Qué fue lo que te resultó más interesante?.....

¿Qué dudas me quedaron?.....

¿Qué fue lo que más te gustó del trabajo (tarea)?.....

\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

## Ciencias Naturales

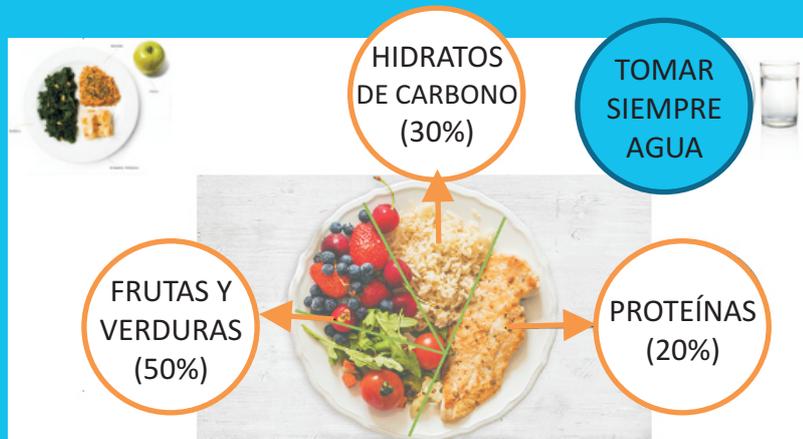
### Te proponemos que:

✓ Puedes saber si los integrantes de tu familia reconocen los nutrientes en su alimentación, a través de entrevistas.

Ya conociste a Ana, su hermano Juan, a su abuela Pocha y a su mamá, leíste los comentarios sobre la entrevista hecha a la Dra. María Zorrilla, especialista en alimentación; por eso esta semana te vamos a pedir entrevistar a un adulto mayor que conozcas y esté en tu entorno actual, a tus padres o tíos y por último a tus hermanos o primos.

### ¿Sabías qué?

En una entrevista a la doctora María Zorrilla, ella explicó que para llevar una vida sana y sentirnos bien, en la mitad de tu plato debe haber verduras (50%), y en la otra mitad debes tener un poco más de los alimentos del grupo de los hidratos de carbono (30%) y en menor cantidad, proteínas (20%).



### Te ayudamos a organizar la tarea:

Para elaborar una entrevista es necesario que tengas en cuenta lo siguiente:

- a qué población estará dirigida esta entrevista.
- con qué objetivo lo vamos a realizar.
- las preguntas que vamos a realizar.

\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

<b>Población</b>	Abuelos Padres o tíos Hermanos ..... .....
<b>Objetivo</b>	Obtener información sobre las comidas típicas que comían los abuelos, padres, tíos, hermanos... durante su niñez.
<b>Preguntas</b>	¿Qué comidas te recuerdan tu niñez? ¿Qué alimentos eran los más comunes durante tu niñez? ¿Qué alimentos te daban tus padres diciendo que eran “necesarios” para tu crecimiento? ¿Hoy consideras que tenían razón? ¿Por qué? ¿Lo aprendiste a preparar? ¿Por qué? ¿Se lo enseñaste a alguien más? ¿Por qué? ..... .....

**Una vez realizadas las entrevistas, hacemos el análisis:**

¿Qué diferencias encontrás entre los alimentos que se consumían antes y los que se consumen ahora?

¿En qué aspectos notás esas diferencias? ¿en la forma de prepararlos? ¿en los ingredientes que se utilizan? ¿en la cantidad que se preparaba? ¿en los nutrientes que aportan?

¿Cuáles son los alimentos que nombraron, como “necesarios” para el crecimiento?

¿Porque son considerados “necesarios” para el crecimiento?

¿estos platos se siguen preparando y enseñando?

Fundamentá si tu familia reconoce los nutrientes en sus alimentos

.....

.....

.....

.....

**Demostramos nuestro cariño a los abuelos haciéndoles un regalo “su plato de comida favorito” plásmalo en un Afiche, video o foto para compartirlo.**

Si perteneces a algún pueblo originario podés responder en tu lengua materna. Podes seleccionar un alimento que es considerado muy nutritivo por tu cultura. Compartí a través de un texto instructivo alguna receta que te hayan enseñado; lista de ingredientes y el paso a paso de su preparación. La entrevista la podés hacer en tu propia lengua. Si Tenes celular podés grabar o filmar.

## Matemática

## ◆ Actividades



### ¿Te acordás de la receta del Chipa Guazú de Ana y Juan?

Receta que le dijo la Abuela Pocha a Ana:

Ingredientes: 300 g de cebolla picada, 1 kg (1000 g) de choclo cocido desgranado, 200 g de grasa de cerdo, 300 g de queso, 5 huevos batidos, 1 taza de leche, sal y pimienta a gusto

Preparación:

Saltear la cebolla picada en la grasa, agregar la leche y dejar cocinar 10 minutos más, retirar del fuego y agregar el queso, los huevos batidos y el choclo. Mezclar bien y colocar en una asadera enmantecada, llevar al horno caliente y sacar cuando está dorado por encima. [\(Texto de la receta de Chipa Guazú extraído del libro formoseño “Gastronomía Formoseña” – SANTANDER, Jorge M\)](#)

- 1) Si la receta es para obtener una asadera de chipa, ¿cómo sería la nueva receta si se quiere dos asaderas? ¿y para 5 asaderas?
- 2) La mamá le sugirió a Ana que utilice 200 g de manteca (100 g de manteca tiene 717 Cal) en lugar de la grasa de cerdo. Realiza una nueva tabla con el nuevo ingrediente.
- 3) Si realizamos la diferencia entre la receta de la mamá de los chicos y la de la abuela Pocha ¿Qué podemos decir del resultado obtenido?
- 4) La mamá de Ana y Juan, fue a la Sala y la doctora le dijo que debe cuidarse en el consumo de calorías. Tiene hacer algo de caminata para quemar calorías y sabe que con 30 minutos de caminata quema 80 calorías. El día que hicieron la chipa ella comió una porción e hizo dos horas de caminata, ¿pudo quemar todas las calorías que comió en la porción de chipa? ¿Por qué?
- 5) Los chicos, Ana y Juan, saben que tienen una asadera más grande, que es aproximadamente 1,5 veces el tamaño de la asadera de su abuela.
  - a. Realizar un nuevo cuadro, con los ingredientes y calorías para preparar la chipa en esta asadera.
  - b. ¿Cuántas porciones saldrían en 3 asaderas de estas?
- 6) Ana y Juan fueron invitados a hacer chipa guazú para vender en la fiesta de la corvina, donde asisten 10.000 personas y se estima que solamente el 20% compra chipa guazú.
  - a. ¿Qué cantidad se debe comprar de cada ingrediente?
  - b. ¿Con cuántas asaderas alcanzará para cubrir la demanda de este evento?

\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.

# Ciencias Sociales

### Te proponemos la lectura del siguiente texto:

Lo cultural se relaciona no sólo con las tradiciones, con lo folclórico, sino que involucra los modos de ser, pensar y vivir de una comunidad. Las relaciones entre las personas y con el entorno natural esta mediada por la cultura a la que pertenecemos. El concepto de persona, de familia, de espiritualidad y las festividades, las pautas de crianza, la gastronomía, la medicina natural. Sobre todo el sentimiento de formar parte de una historia, de un pasado con raíces comunes, y con un futuro de conjunto.

¿Cómo delimitar qué platos y qué insumos constituyen la identidad gastronómica formoseña? Entonces cabe preguntarse: ¿quiénes y cómo seleccionan las comidas que refieren a la identidad provincial? La mayoría de las veces lo regional refiere a lo popular (definido como lo tradicional). Las cocinas regionales, que moldearon sus sabores -en parte- sobre las necesidades de adaptación a las características ecológicas y productivas de una región, fueron perdiendo los lazos que las ataban indefectiblemente a los sucesivos cambios del tiempo de las cosechas y a las disponibilidades técnicas de preparación y conservación de alimentos. Hoy, para gran parte de la sociedad, ya no son las condiciones locales las que determinan las opciones gastronómicas.

La identidad cultural no es estática; es una construcción permanente, y aunque hay elementos que cambian, existe una continuidad y una permanencia de otros. Se puede perder la lengua, el territorio, cambiar de vestimenta, la vivienda, muchas costumbres, sin embargo, los miembros de un pueblo se siguen reconociendo como tales. Y entonces ¿qué nos hace formoseños? ¿qué historia y qué cultura es la que nos une?

El actual territorio formoseño estaba habitado por diversos grupos étnicos, los pueblos originarios de mayor presencia y que aún forman parte son los Wichí, los Qom y los Pilagá. Existían también otros grupos menores como los Nivaclé, los Payagúa o los Chiriguano. El poblamiento de Formosa se realizó a través de dos corrientes migratorias o colonizadoras, la del ESTE, que se movía desde la provincia de Corrientes y desde el Paraguay, ocupando zonas más húmedas, cercanas a las confluencias de los ríos Bermejo y Pilcomayo con el Paraguay; y la proveniente de Salta y de Santiago del Estero, que ocupó la zona OESTE, actualmente en marcado proceso de desertificación, pero en aquel tiempo de llanuras cubiertas de vegetación. Cada una dejó su legado en las tradiciones, comidas típicas, canciones y modos de vida.

La conjunción de los diversos grupos sociales y culturales, las relaciones interculturales construidas a lo largo del tiempo dieron origen a las características de los formoseños, quienes nos reconocemos como un pueblo multiétnico, pluricultural y multilingüe.

### INFLUENCIA DEL OESTE

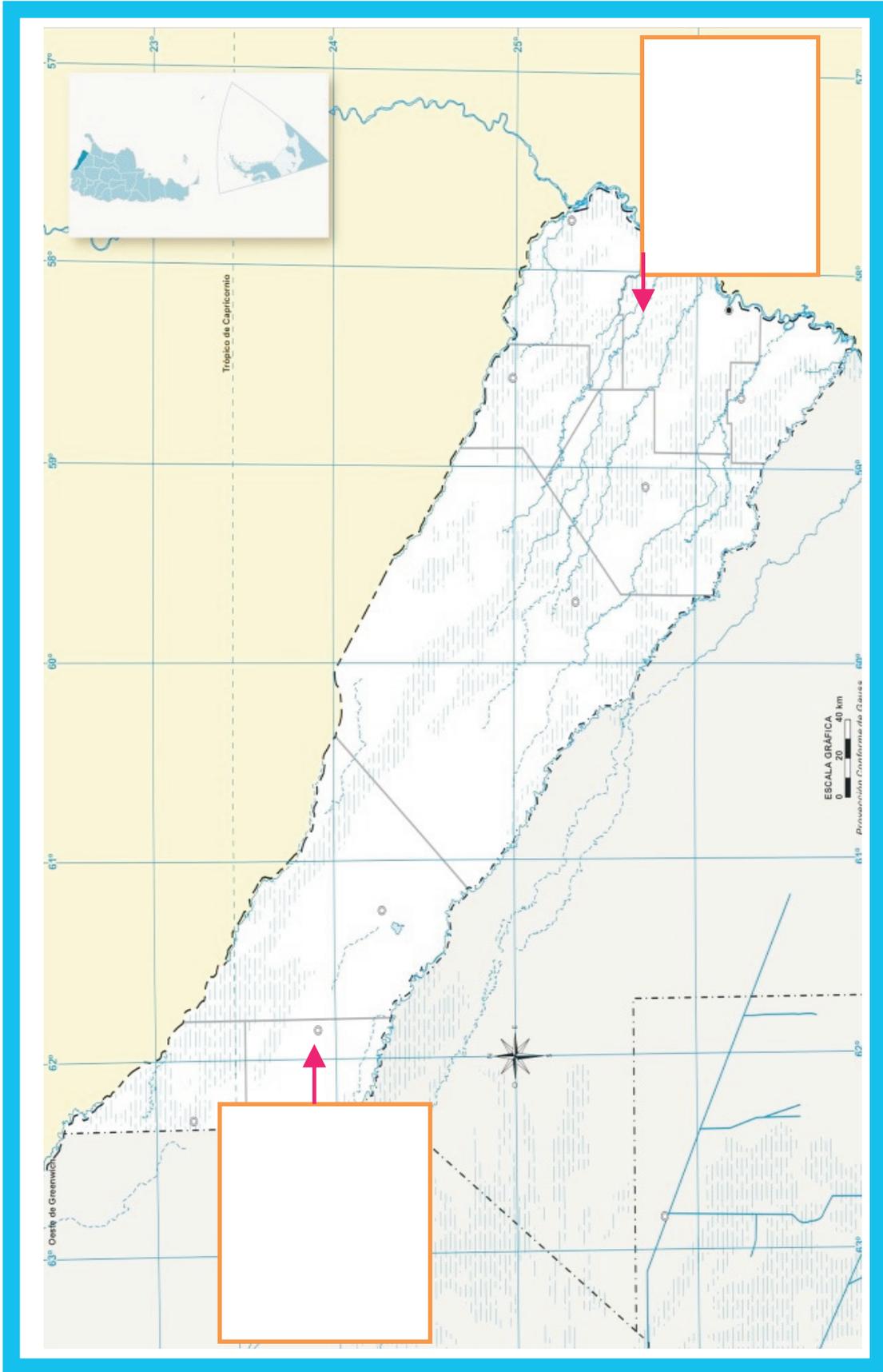
Algunos matices diferenciales producto del origen de las comunidades: las comunidades indígenas Wichí y Pilagá; los criollos del noroeste migrantes de Salta, y los criollos provenientes de Santiago del Estero.

### INFLUENCIA DEL ESTE

Resulta preponderante por poseer un espacio geográfico de mayor y más antiguo asentamiento poblacional en la región, en torno de los grandes ríos Paraguay y Paraná, lo que también habilita el desarrollo de costumbres y consumos particulares, un folclore propio del litoral. Un mestisaje que reúne las costumbre de los Qom, los guaraníes, los colonizadores criollos y los inmigrantes europeos.

- 1- Después de haber leído el texto, analizado la entrevista que realizaste la semana pasada:
  - a- ¿Qué comidas típicas puedes identificar con los diversos grupos culturales. Menciona algunos platos típicos de cada una.
  - b- ¿Crees que eso le da identidad a tu familia? ¿Por qué?.
  - c- ¿Te parece que las corrientes colonizadoras han tenido influencia en las tradiciones de las personas entrevistadas? ¿Por qué?.
  
- 2- Para complementar y ubicarnos en el espacio geográfico:
  - a- En el siguiente mapa de la provincia señala: Los límites de la provincia, división política, los ríos que se mencionan en el texto, tu localidad.
  - b- Completá en el mapa según la corriente que corresponda cada flecha.
  - c- Localizá las regiones de los pueblos originarios Wichi, Qom y Pilagá.
  
- 3- ¿Cómo le contarías a un compañero cuál sería el legado de las corrientes colonizadoras de la provincia de Formosa y su influencia en la alimentación?

\*Si hablás Qom, Wichí, Pilagá o Guaraní podés escribir el texto en tu idioma.



## AUTOBIOGRAFÍA

Leemos para escribir...

La biografía y la autobiografía (escritura sobre su propia vida) es un género difícil de clasificar, porque se ubicaría entre lo literario y lo histórico, entre lo ficticio y lo verdadero.

El autor tiene la libertad para elegir la forma de contar el hecho, y en este aspecto estético o narrativo, se relaciona directamente con la literatura. El autor cuenta con la posibilidad de acomodar los fragmentos de vida que elige contar, como si se tratara de mosaicos que va dibujando un diseño particular.

La actitud del biógrafo podría compararse con la del pintor que pinta un retrato: si no sabe elegir o seleccionar los detalles, ensuciará el lienzo; en cambio si escoge aquello verdaderamente significativo y sabe detectar cuáles son los rasgos fundamentales, ayudará a la interpretación y a la identificación del sujeto retratado.

Entonces pinta escribir una historia, la tuya. Se abre un nuevo terreno para la aventura y el desarrollo autobiográfico...

1. Te proponemos que imagines y escribas tu propia biografía, para ello te sugerimos que releas el texto del profesor Hugo Terán y otras biografías de las que dispongas, pero ahora lo vas a hacer observando el estilo, la persona gramatical en la que eligió expresarse, qué consideró más relevante para contarnos acerca de su vida, y el mensaje final que aconseja (en el caso del Profesor autor de la pintura).

2- Recordá que escribir es un proceso, tomate tu tiempo.

a) En primera instancia anotá las ideas, releelas, corregilas.

b) Consultá con tu entorno familiar si se entiende lo que querés expresar, compartí con ellos o leelo en voz alta para escuchar cómo suenan y van quedando tus palabras.

Siempre podemos mejorar lo que escribimos y cuanto mayor conocimiento tengamos de nuestra lengua, mayores serán los cuestionamientos que nos realizaremos; pero también aumentará tu capacidad de pensar.

3) Como desafío queda que te animes a compartir tu producción biográfica mediante la elaboración de un video y así puedas expresarte, te conozcan y otras voces se animen a ser oídas también.

Si querés podés consultar en el texto que sigue los pasos generales para escribir una autobiografía.

## ¿Cómo hacer una autobiografía?

Para elaborar una autobiografía no existe un método único, pero es probable que ciertos pasos generales existan, tales como:

- Elaborar una cronología vital. (ordenar según orden temporal en el que sucedieron los hechos). Un esquema de la vida, a grandes rasgos, que permita visualizar los períodos importantes, las grandes decisiones tomadas para contar.
- Extraer anécdotas. Hace falta dar con anécdotas (hechos sucedidos) singulares de cada período vital, para poder elegir cuáles contar y cuáles no, cuáles fueron determinantes, cuáles son divertidas o graciosas, etc.
- Elegir un punto de partida. Una vez que se tiene un conjunto de anécdotas y un orden más o menos completo del relato vital, se debe elegir por dónde empezar a contarlo. Una autobiografía no necesita empezar por el principio, sobre todo porque las impresiones de la infancia temprana son poco duraderas y vagas, y por lo general la conocemos sólo de oídas de nuestros padres y familiares. Además, podés consultar con tus familiares, revisar álbumes familiares, etc.
- Construir la primera persona. Todas las autobiografías se redactan en primera persona (“yo”), de modo que tienen todo un contenido subjetivo y emocional directo. Para ello debemos elegir también cómo será esa primera persona: ¿Narraremos desde el momento presente? ¿Quién y cómo contará nuestra historia? Tomar en cuenta el contexto. Los tiempos en que crecimos fueron determinantes para nuestro proceso vital y nuestras decisiones, por lo que no debemos dejarlos por fuera. Hay que hacer un esfuerzo por recordar las condiciones sociales, políticas e históricas que vivimos, pues son parte del contenido que hará nuestra autobiografía interesante.

*Formosa hermosa y diversa...*

**\*Si hablás Qom, Wichí, Pialgá o Guaraní, escribí la biografía en tu idioma, si te animás y podés, compartila para que otros conozcan tu cultura.**



## **BIBLIOGRAFÍA GENERAL:**

Asociación Civil Educación para todos. Gobierno de la Provincia de Formosa. Fondos de las Naciones Unidas para la infancia (2° edición enero de 2012) y Unicef. Metodología de Transición Asistida. Cuaderno para Profesores 3. Provincia de Formosa-Argentina.

Educación para todos. Asociación Civil. Ministerio de Educación. Presidencia de la Nación. OEI y Unicef. (1° edición mayo 2010). Ciudad de Buenos Aires- Argentina. La capacidad de producción de textos. Cuaderno 3

David Perkins. (1° edición de 2010). EL APRENDIZAJE PLENO. Principios de la enseñanza para transformar la educación. Ciudad de Buenos Aires. Paidós.

CEPEF, AGRUPACIÓN 17 DE OCTUBRE y IEPE. Modelo Formoseño. Fundamentos Filosóficos Y Doctrinarios. 1ra edición. Buenos Aires: Fundación de Integración, Comunicación, Cultura y Sociedad-CICCUS, 2009.

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN. Resolución N° 314/12: Enfoque de Desarrollo de Capacidades y Escolarización Plena. Formosa.

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN. Líneas De Política Educativa Provincial Para El Enfoque De Desarrollo De Capacidades Socio-Afectivas Y Espirituales En El Sistema Educativo De Formosa. Resolución 0536/19 Formosa-Argentina.

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACIÓN. Diseño Curricular De La Educación Secundaria De La Provincia De Formosa. Ciclo Básico Secundario. Resolución N°0672/19. Formosa-Argentina.

### **Bibliografías Específicas:**

#### **Ciencias Sociales:**

Manual de Educación Ambiental Provincia de Formosa Ministerio de Cultura y Educación y Ministerio de la Producción y Ambiente.

Geografía: Cuaderno para el fortalecimiento del desarrollo de contenido. Gobierno de la provincia de Formosa. Marzo 2012

Cuadernillo de Historia: Plan provincial de formación docente Permanente y Continua. (DES-IPPBarrios, María Gabriela: Sabores del Chaco: antecedentes históricos y culturales de la gastronomía chaqueña; ilustrado por Valeria Vargas. - 1a ed. - Resistencia: Instituto de Turismo del Chaco, 2016. 1. Gastronomía. 2. Estudios Culturales. 3. Cocina Regional. I. Bergallo, Graciela Elizabeth, colab. II. Kasibrodiuk, Eduardo, colab. III. Vargas, Valeria, ilustr. IV Título CDD 306

Recorte periodístico Diario el Comercial "Con identidad propia: Gastronomía formoseña con nuevos sabores" Lunes, 05 de diciembre de 2011.

Fundación de Formosa - Wikipedia, la enciclopedia libre- lugares turisticodeargentina.com/lugares\_turistico-en-Formosa

## **Lenguaje y Comunicación:**

Ministerio de Cultura y Educación Subsecretaría de Educación Dirección de Educación Secundaria. Dirección de Educación Superior. IPP Justicia Social. Plan de Formación Docente Permanente Formosa. Proyectos de Enseñanza para el Desarrollo de Capacidades. Lengua Cuaderno 1. (2013). Formosa.

<https://concepto.de/autobiografia/#ixzz6LZYs6Gxt>

Laura Devetach. Ministerio de Educación Presidencia de la Nación. La construcción del camino lector. 1° edición 2008. Comunicarte.

Liliana Oberti. Ministerio de Educación Presidencia de la Nación. Géneros Literarios Composición estilo y contextos. Longseller (2012). Buenos Aires.

Pintura y texto del Profesor Hugo Terán. ( 2019). Formosa.



# COVID 19

## Medidas para evitar el contagio

Lavate las manos con agua y jabón con frecuencia, y al volver a tu casa.



Para toser o estornudar, cubrite la nariz y la boca con el pliegue del codo, lavate las manos enseguida.



No te lleves las manos a los ojos, nariz ni boca.



Ventila los ambientes.

