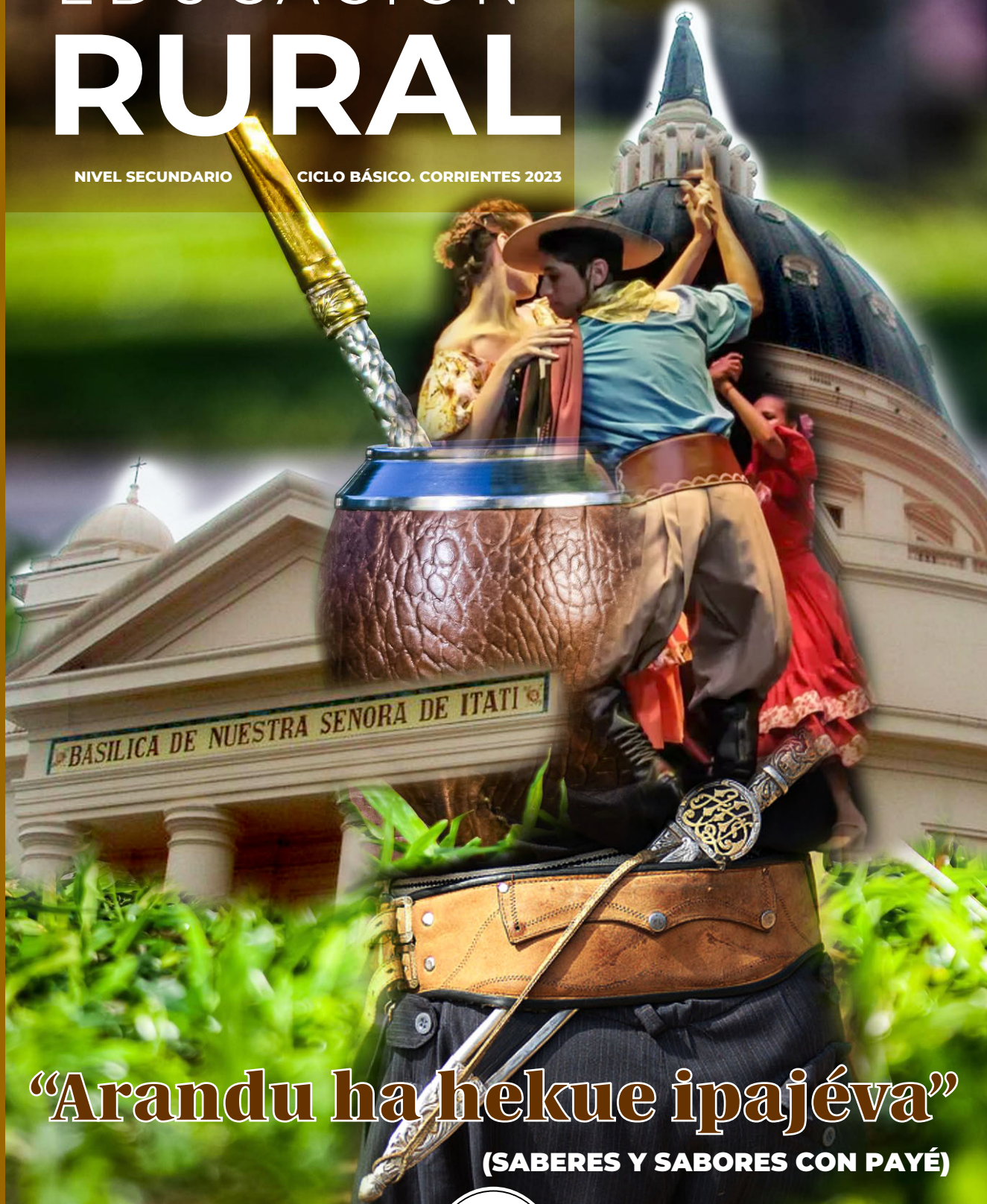


# EDUCACIÓN RURAL

NIVEL SECUNDARIO

CICLO BÁSICO. CORRIENTES 2023



**“Arandu ha hekue ipajéva”**

**(SABERES Y SABORES CON PAYÉ)**



**CORRIENTES**  
*somos todos!*

Ministerio de  
Educación

1983/2023  
40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Dirección de Planeamiento  
e Investigación Educativa

Dirección de  
Nivel Secundario

Coordinación  
de Educación Rural

## AUTORIDADES

### **DR. GUSTAVO ADOLFO VALDÉS**

GOBERNADOR DE CORRIENTES

### **LIC. PRÁXEDES YTATÍ LÓPEZ**

MINISTRA DE EDUCACIÓN

### **DR. JULIO CÉSAR DE LA CRUZ NAVÍAS**

SUBSECRETARIO DE GESTIÓN EDUCATIVA

### **LIC. JULIO FERNANDO SIMONIT**

DIRECTOR DE PLANEAMIENTO  
E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA

### **LIC. VIVIAN LIZ AYALA**

COORDINADORA DE EDUCACIÓN RURAL

## COMISIÓN REDACTORA

Prof. ROLDÁN AUGUSTO EDGARDO

Prof. MEZA NIELLA, SANDRA

Prof. GÓMEZ MARÍA ITATÍ

## COLABORADORES

Prof. PERROTA DIEGO

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

3

FUNDAMENTACIÓN

3

OBJETIVOS

4

CONTENIDOS

5

ACCIONES

8

PROPUESTA DE ENSEÑANZA

- PRIMERA INSTANCIA
- SEGUNDA INSTANCIA
- TERCERA INSTANCIA
- CUARTA INSTANCIA
- QUINTA INSTANCIA

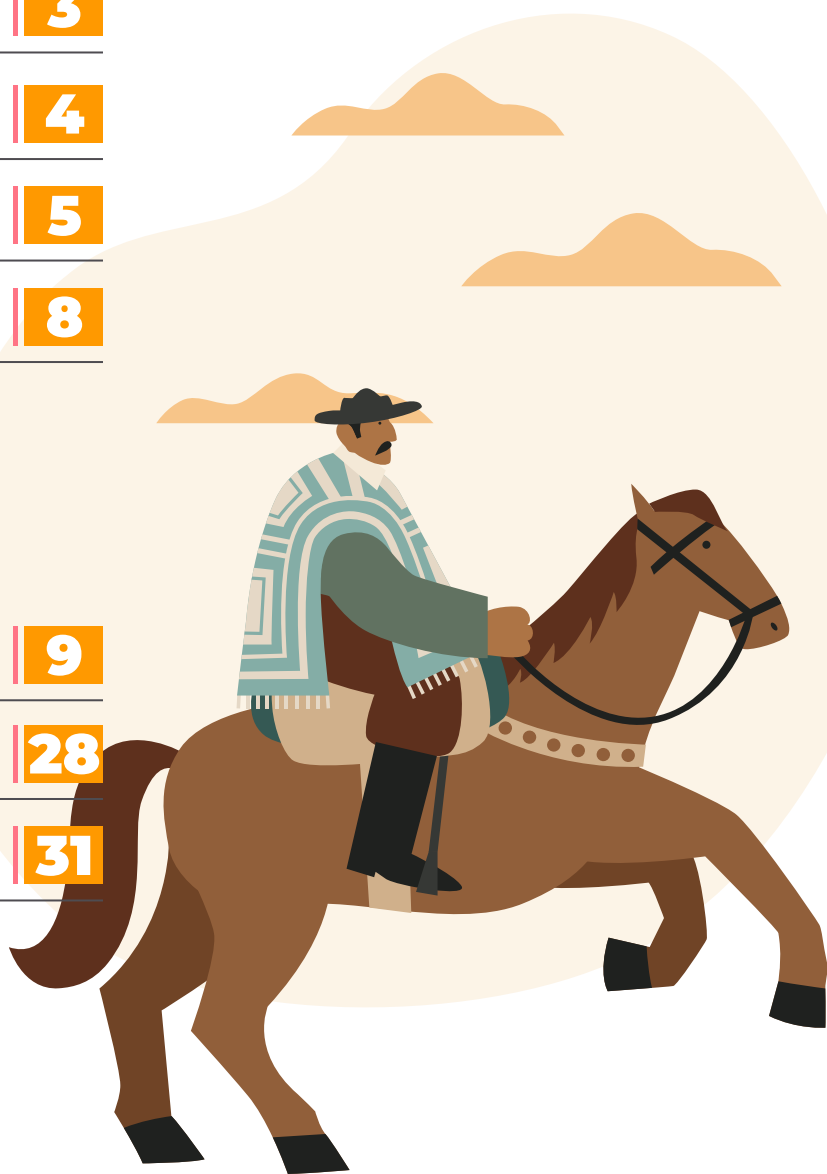
9

ANEXO

28

BIBLIOGRAFÍA

31



## INTRODUCCIÓN

Este documento, dirigido a docentes de educación rural del Ciclo Básico de la Educación Secundaria, propone un trabajo integrado entre diferentes espacios curriculares, considerando como temática de base **la gastronomía y artesanía local y regional**.

Incluye actividades y sugerencias didácticas, atendiendo a las características particulares de la Educación Rural del Nivel Secundario, que esperan transformarse en recursos disponibles para la enseñanza integrada y en un motor para la **producción de otros proyectos integrados por parte de los docentes, partiendo del contexto en el que se encuentran insertos y de los intereses de sus estudiantes, convirtiéndose estos últimos en actores protagonistas de sus propios aprendizajes y a su vez que puedan dar respuestas a una demanda local**.

## FUNDAMENTACIÓN

Uno de los grandes **desafíos de la Educación Rural** consiste en desarrollar acciones que garanticen una **trayectoria educativa de calidad**, posibilitadora del ingreso, permanencia, y egreso efectivo de la escolaridad obligatoria de sus estudiantes.

La ley Provincial de Educación N°6475/18, capítulo 10, establece como uno de los objetivos de la Educación Rural, fortalecer el vínculo de los estudiantes con las identidades culturales y las actividades productivas locales en consonancia con las características que poseen los Proyectos de Aprendizaje Integrado (PAI) que se propone abordar. En este sentido, la Coordinación de Educación Rural, sugiere como marco orientador **un proyecto de enseñanza que integra Lengua y Literatura y Matemática e involucra el uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación**, que posibilite el desarrollo de las distintas capacidades y competencias digitales previstas para el nivel.

La temática central elegida, **la gastronomía y artesanía local y regional**, permite visualizar la transversalidad de los ejes propuestos, ya que involucra, en este proyecto, saberes propios de Matemática, Lengua y Literatura, Tecnología, pero es absolutamente abierto y compatible para su tratamiento desde otros espacios curriculares como Historia, Educación Artística, Geografía, etc., según las preferencias, acuerdos institucionales o las características de cada escuela.

Por otra parte, la organización escolar en pluriaños en la Educación Secundaria, habitualmente pensada de manera fragmentada, exige un trabajo integrado. *“Se trata de capitalizar la riqueza que ofrece el trabajo conjunto de niños y/o jóvenes de diferentes edades, atender a la diversidad curricular que es necesario para considerar simultáneamente y conocer cierta unidad en el trabajo a partir de identificar aspectos comunes”* (Ejemplos para pensar la enseñanza en plurigrados en las escuelas rurales, 2007). En este sentido, **el proyecto apunta a promover en el aula, espacios de reflexión y socialización de conocimientos a partir de actividades iniciales que consisten en identificar, registrar, compartir y valorar las producciones locales y fortalecer los vínculos**



## de los estudiantes con su cultura y el sentido de pertenencia, favoreciendo la disminución de los riesgos del abandono escolar.

La propuesta requiere pensar y establecer acuerdos entre docentes y directivos de cada escuela, y/o entre escuelas, garantizar los medios para la organización y gestión de las acciones, como así también permitir las adaptaciones que se consideren convenientes en función de los recursos disponibles y las características de los grupos de estudiantes.

## OBJETIVOS

### Generales

- Proporcionar entornos de aprendizajes que permitan a los estudiantes revisar, ampliar y enriquecer sus conocimientos disciplinares y técnicos de manera integrada.
- Generar espacios institucionales donde se pongan en diálogo los saberes de distintos espacios curriculares posibilitadores de un aprendizaje que permitan al estudiante establecer relaciones entre los contenidos y el contexto en el que se encuentra inserto.
- Valorar la herencia cultural, ahondando sobre sus orígenes a través de la investigación a fin de fortalecer y resignificar el sentido de pertenencia.
- Contribuir con la formación de ciudadanos críticos y ampliar su visión cotidiana del mundo.
- Fortalecer vínculos colaborativos entre escuela y sociedad.
- Compartir experiencias culturales comunes y propias.
- Promover la integración de contenidos interdisciplinarios en la enseñanza.
- Recuperar y poner en valor, a través de la memoria colectiva, la cultura alimentaria y artesanal, transmitidos ancestralmente.



### Específicos

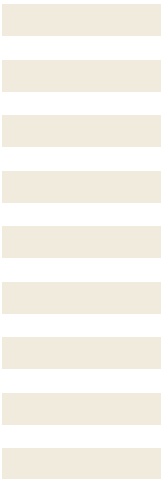
#### LENGUA Y LITERATURA

- Leer, interpretar y producir textos instructivos, como así también reflexionar sobre su importancia.
- Reflexionar sobre el uso del infinitivo o del presente y de conectores de orden en su producción.
- Revalorizar los mitos y leyendas como relatos que buscan explicar el origen de la vida, costumbres y creencias.
- Leer, analizar y reconocer las características generales del texto expositivo.
- Desarrollar habilidades para reconocer las diferencias de intencionalidad y uso del lenguaje en textos ficcionales y no ficcionales.
- Favorecer el desarrollo de la escritura creativa a partir de propuestas de taller de producción de textos propios.



**MATEMÁTICA**

- Desarrollar habilidades para la resolución de problemas de proporcionalidad directa asociado a un contexto extra matemático determinado.
- Reconocer los usos y funciones de los números, naturales y/o racionales, en la gastronomía y artesanía.
- Reconocer los elementos que caracterizan una relación directamente proporcional entre cantidades variables.
- Producir argumentos que permitan distinguir situaciones que se corresponden con una relación de proporcionalidad directa entre las cantidades variables, de las situaciones en las que no.
- Valorar el uso de la estadística y sus recursos para organizar, sistematizar y comunicar.



**CONTENIDOS**



El proyecto busca el fortalecimiento en el desarrollo de contenidos considerados prioritarios del ciclo básico y que se encuentran contemplados en el diseño curricular de la Provincia.



**LENGUA Y LITERATURA**

Objetivos	Ejes	Contenido
<p>Reconocer procedimientos en los textos leídos, funciones que cumplen las definiciones, reformulaciones, citas, diferentes voces, comparaciones y los ejemplos.</p> <p>Diferenciar hechos de opiniones, reconocer los argumentos que sustentan la posición asumida por el autor, identificar palabras o expresiones que ponen de manifiesto la subjetividad del productor del texto en los artículos de opinión, entre otros.</p> <p>Reconocer la importancia de la estructura secuencial.</p> <p>Establecer relaciones de causa y efecto.</p> <p>Producir versiones de un texto leído.</p>	<p>En relación con la lectura y escritura.</p>	<p>Los textos expositivos: características. Estructura. Recursos explicativos (definición, ejemplificación, reformulación). El artículo de divulgación científica.</p> <p>Textos argumentativos. Estructura. Recursos (analogía, pregunta retórica, cita de autoridad, reformulación y ejemplificación).</p> <p>Tipos de textos argumentativos (artículo de opinión, carta de lectores, nota editorial)</p> <p>Textos Instructivos. Estructura y características generales.</p>



## LENGUA Y LITERATURA

### Objetivos

Definir sus preferencias y continuar un itinerario personal de lectura.

Leer, analizar y compartir interpretaciones de diversos textos literarios.

Propiciar la escucha atenta y lectura frecuente de textos literarios regionales, nacionales y universales.

### Ejes

Literatura

### Contenido

Género narrativo. Cuentos regionales. Recursos literarios y tipos de narrador.

Mitos y Leyendas. Diferencias y similitudes. características. Reconocimiento de personajes típicos.

Género Lírico. Poesía narrativa. Características. Recursos poéticos.

### Objetivos

Reconocer y valorar las lenguas y variedades lingüísticas presentes en la comunidad, en los textos escritos.

### Ejes

Reflexión de la lengua

### Contenido

Clases de palabras: sustantivos, adjetivos, verbos, preposiciones, adverbios, artículos y pronombres (personales, posesivos, demostrativos e interrogativos y exclamativos)

Formación de palabras (morfología derivativa: sufijación, prefijación, composición) y algunos casos de etimología para la ampliación del vocabulario, inferir el significado o la ortografía de alguna palabra.

## MATEMÁTICA

### Objetivos

Reconocer usos y funciones de los números, naturales y/o racionales, en la gastronomía y artesanía.

### Ejes

Números y Operaciones

### Contenido

El número como representante de una cantidad, de una medida, de un orden.

El uso de las fracciones como representantes de una medida de peso y/o capacidad.

Relaciones entre  $\frac{1}{2}$  y 1, entre  $\frac{1}{4}$  y 1, entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{1}{4}$  en el contexto de medidas de peso y capacidad.



**MATEMÁTICA****Objetivos**

Relacionar distintas unidades de medida de una misma magnitud.

**Ejes**

Medición

**Contenido**

Relaciones entre diferentes unidades de medidas de peso (kilogramo, gramos, etc.) y de capacidad (litro, centímetro cúbico, etc.)

**Objetivos**

Elaborar estrategias personales para la resolución de problemas de proporcionalidad directa.

Argumentar sobre la pertinencia de estrategias de cálculo para determinar una cantidad.

Identificar la constante de proporcionalidad a partir de los datos dados.

Distinguir situaciones que involucran una relación de proporcionalidad directa de las que no.

**Ejes**

Álgebra y Funciones

**Contenido**

Proporcionalidad directa. Propiedades de la proporcionalidad directa. Constante de proporcionalidad.

Relaciones proporcionales y no proporcionales.

**Objetivos**

Determinar la importancia de la estadística para el estudio de fenómenos, organizar, comunicar resultados y tomar decisiones.

**Ejes**

Estadística

**Contenido**

Muestra. Población. Medidas de tendencia central: moda y promedio.





## ACCIONES

Trabajar de manera articulada entre diversas disciplinas demanda una serie de acciones por parte de toda la comunidad educativa: directivos, docentes, estudiantes, tutores y otros actores involucrados.

### ACCIONES A PROMOVER EN LOS ESTUDIANTES:

- Lectura y análisis de textos instructivos. Reconocimiento de estructura. Uso de tiempos verbales.
- Lectura de textos literarios propuestos u otros relacionados y sugeridos por el docente.
- Producción de textos propios que incluyan formatos de texto instructivo, pero con contenido ficcional o real (Ej. Recetas insólitas)
- Resolución de problemas que involucren la proporcionalidad directa.
- Producción y análisis de procedimientos de resolución de problemas propios y/o de otros.
- Explicación y elaboración de argumentos personales.
- Recolección de datos sobre la gastronomía y artesanía tradicional regional a partir de encuestas a lugareños.
- Reflexiones en el aula acerca de las tareas realizadas y los conocimientos implícitos o movilizados con ellas.
- Organización e interpretación de la información en tablas y gráficos.
- Registro de recetas de cocina y/o pasos o tareas para la fabricación de artesanías.

### ACCIONES DE DIRECTIVOS Y DOCENTES:

- Consolidación de equipos de trabajo entre directivos y docentes.
- Realización de un adecuado diagnóstico de la realidad institucional.
- Selección y optimización de los recursos disponibles.
- Organización y planificación de las actividades, en función de los proyectos de enseñanza diseñados en el inicio del año y en función de la organización áulica que dispone.
- Información a tutores, familias y responsables de los estudiantes, sobre las actividades a desarrollar, buscando su integración.
- Monitoreo del proceso de implementación del proyecto, fundamentalmente el impacto en los aprendizajes de los estudiantes.
- Verificación de los aprendizajes, avances, errores y dificultades emergentes en el desarrollo de las clases y diseñar estrategias superadoras.
- Elaboración de conclusiones parciales y cierres. Evaluación.





## PROPUESTA DE ENSEÑANZA

Tal como se expuso inicialmente, se desarrolla a continuación una propuesta de enseñanza para el Ciclo Básico, incluyendo un conjunto de actividades con orientaciones en función de los objetivos y contenidos propuestos. Cabe aclarar, que las mismas cuentan con cierta flexibilidad en relación con el año y tipo de agrupamiento previsto. Su inclusión en el aula estará sujeta, en parte, a las posibilidades y recursos con que cuente cada institución. En este sentido, contempla algunas sugerencias didácticas atendiendo a los aspectos relevantes para la enseñanza de la Lengua y Literatura, Matemática y posibles articulaciones con las Ciencias Sociales y la Tecnología de la Información y la Comunicación.

### 1ª Instancia

Se propone realizar una reflexión grupal sobre la importancia de la gastronomía y artesanía regional, partiendo de la información que se extraen de dos imágenes<sup>1</sup>.

Esta actividad permite generar un espacio de intercambio con los estudiantes acerca de las costumbres y tradiciones correntinas, su arte y sus sabores.

#### ACTIVIDAD 1:

*En la casa de turismo de Corrientes se reparten folletos que contienen las siguientes imágenes:*



<sup>1</sup>En la sección de anexos dejamos algunas otras alternativas para iniciar esta temática en el aula sobre la temática y se alienta a los docentes a proponer otras, un breve texto informativo, una pregunta, el título de alguna publicación, etc; que ponga en valor las tradiciones, cultura y costumbres del departamento o localidad a la que pertenece la escuela.



B



- a) ¿Qué información consideras que sugieren estas imágenes en el folleto? ¿Con qué finalidad?
- b) ¿La imagen hace referencia a la provincia o sólo a la Ciudad de Corrientes? ¿Por qué?
- c) ¿Reconoces en la imagen algunas comidas tradicionales? ¿Cuáles?
- d) ¿Sabes si existen diferencias de significado entre típico y tradicional? De ser así ¿Cuál/es?

En general, los términos “típico” y “tradicional” son utilizados como sinónimos, sin embargo, no se refieren a lo mismo. Investiga sobre la/s diferencia/s existente y propone un par de ejemplos para entenderlo mejor. Cite la fuente consultada.

- e) Algunas comidas tradicionales son el Mbaipy, Mbeyú, chupín. ¿sabes lo que significan y qué origen tienen<sup>2</sup> Si no sabes o deseas ampliar lo que conoces, busca información en el siguiente link:  
[https://hmong.es/wiki/Chipa\\_Guasu](https://hmong.es/wiki/Chipa_Guasu)
- f) Lo que proponen las imágenes como tradicional, ¿es representativo de tu lugar? Fundamente.
- g) Si tuvieras que mencionar las tres comidas tradicionales de esta zona ¿Cuáles serían? Anótalas.
- h) ¿En tu zona, también se fabrican artesanías? ¿Cuáles son las más comunes? (Tejido- cestería- trabajos en cuero- platería- alfarería- otros) ¿A qué le atribuyes su existencia?

<sup>2</sup>Esta pregunta habilita la discusión sobre la cultura y origen del guaraní al nombrar las comidas.

En la provincia, desde la Coordinación de la modalidad Intercultural Bilingüe, se encuentra a disposición un diccionario guaraní que te puede ayudar: <https://www.mec.gob.ar/deib/libros/>.

### Consideraciones didácticas

Se trata de imágenes que incluyen varios elementos característicos de la provincia de Corrientes, en relación con la gastronomía, artesanía, fauna, flora, etc. Algunas son más específicas de una parte o zona de la provincia, y otras incluso trascienden el país, como el mate.

Los interrogantes propuestos vinculan las imágenes con la tradición, y por lo tanto con la cultura de Corrientes, especialmente sobre la gastronomía, permitiendo un trabajo integrado y colaborativo entre estudiantes de diferentes años.

Es esperable que los estudiantes den respuestas diversas y que éstas sean valoradas por los docentes, en igual medida. De hecho, habrá elementos que podrán reconocer fácilmente, como el dorado, surubí, el chipacito, vasijas de barro, etc. y otros quizás, requieran de la intervención orientadora para su reconocimiento, como el algodón, los canastos o cestos de mimbre, el puente Gral. Belgrano, etc.

Con el objeto de profundizar sobre la gastronomía y artesanía local, es esperable que los profesores generen momentos de reflexión colectiva, que den cuenta de la importancia de conservar nuestras tradiciones, nuestra cultura, aquello que nos identifica como correntinos.

Se pretende un trabajo en el aula y fuera de ella, en el que se aliente la escritura, el diálogo y la búsqueda de información confiable por parte de los estudiantes sobre las costumbres o tradiciones gastronómicas y en el que las fiestas patronales o regionales pueden servir de referencia para ello.

Lo típico y lo tradicional son dos conceptos fundamentales para entender y profundizar sobre la cultura y costumbres de cada lugar. Por ello, se sugiere que los docentes aborden esta temática teniendo en cuenta los elementos y consignas mencionadas y analizadas en la imagen inicial u otras que consideren pertinentes.

## 2ª Instancia

Luego de haber reflexionado sobre la gastronomía regional y tradicional de la provincia, y de una cierta zona, se recomienda iniciar el estudio de **textos instructivos (recetas)**, los cuales se pueden vincular directamente con su uso en la gastronomía.

Tiempo atrás, las recetas se transmitían de boca en boca, de pueblo en pueblo. Hoy día mediante las redes sociales se difunden rápidamente en todo el mundo. Cualquier persona puede acceder a ellas, pero un tema no menos importante es corroborar la veracidad de la información que se difunde, cuestión que es de suma importancia para ser abordada desde cada aula.

La formación de los estudiantes debe permitir tomar conciencia del mundo que los rodea, los recursos que disponen, la información con la que cuentan, y desarrollar capacidades para seleccionar la información que circula, comparar, analizar fuentes y tomar decisiones al respecto. Considerando algunas **recetas** de platos tradicionales de la región se proponen cuatro actividades con el objeto de reconocer las características de las comidas tradicionales, ingredientes a utilizar, cantidades necesarias, pasos y/o procedimiento a seguir, tiempo a destinar, entre otros, pero sobre todo adentrarse en el estudio de ciertos contenidos de Lengua y Literatura y Matemática tales como: las funciones de los números, las relaciones que se establecen entre dos cantidades al variar una de ellas de manera proporcional a la otra, propiedades de la proporcionalidad directa, y distinción con situaciones que no habilitan una variación directamente proporcional.



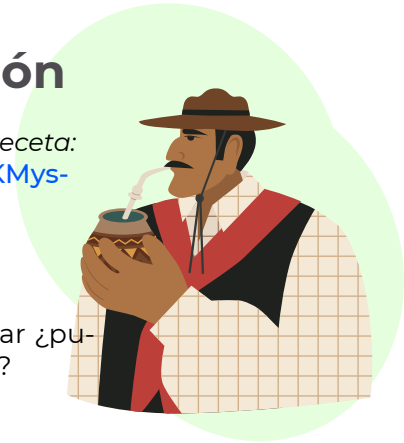
## ACTIVIDAD 1. Con sabor a tradición

En el siguiente enlace de un video de Tik tok en que se difunde una receta:

[https://drive.google.com/file/d/1kpliq3\\_BeDbQeeU7Osl46mdPKMys-LjbJ/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1kpliq3_BeDbQeeU7Osl46mdPKMys-LjbJ/view?usp=drivesdk)

Luego de observar el video, responde<sup>3</sup>.

- a) En el video se presenta como elaborar un alimento en particular ¿pudiste identificar cuál es? ¿se encuadraría en una receta? ¿Por qué?
- b) ¿Se trata de una comida típica de tu zona? Fundamente.
- c) ¿Qué ingredientes se utilizan para preparar la comida? Enumere. ¿De dónde se obtienen los mismos? Seleccione uno de ellos e investigue su proceso de elaboración. Consigne la fuente consultada. ¿Qué importancia tiene la producción de dicho producto para la zona, provincia y el país?
- d) En el video no se enuncian las cantidades precisas que se requiere de cada ingrediente. ¿Es necesario conocer este dato? ¿para qué?
- e) Si se quisiera seguir/realizar esta receta, ¿sería necesario incluir algún otro tipo de información? ¿Cuál? ¿Por qué?
- f) ¿Se identifica en el video para cuántos panes caseros rinde la receta preparada?
- g) Si se quiere duplicar la cantidad de panes, ¿se necesitaría la misma cantidad de cada ingrediente? ¿Qué cuidados habría que tener?
- h) Al final del video la persona que prepara la receta utiliza un cuchillo muy particular para cortar la masa. ¿Pudiste observar este detalle? ¿Qué función cumple?



### Consideraciones didácticas

Pregunta c: en el video se identifica que se requiere 1 huevo, 1 taza de leche, pero no se especifica la cantidad de harina ni de azúcar, aunque se puede convenir en hablar de 1 taza.

Preguntas d y e: apuntan a reconocer la importancia de especificar las cantidades de cada ingrediente, no solamente porque esto determinará el sabor y consistencia del producto, sino porque de esta manera es posible obtener mayores o menores cantidades de pan, anticipar el tiempo destinado a su preparación, entre otras.

Pregunta f: en el video se visualiza un corte de la masa en 9 panes, pero los estudiantes podrán decir: 6, 9, no se sabe, entre otras respuestas. Visitar el video nuevamente al finalizar la discusión podría ser una opción para arribar a un resultado común.

Pregunta g: permite reconocer que al variar la cantidad de uno de los ingredientes es necesario hacer variar las cantidades de los otros de manera proporcional a la receta inicial. La idea que está detrás del interrogante es determinar que la cantidad de cada ingrediente se tendrá que duplicar para obtener el doble de cantidad.

Desde el lenguaje es necesario concluir sobre la importancia de la información completa de manera explícita y secuenciada en todos los textos instructivos para hacer posible la finalidad práctica que persiguen.

<sup>3</sup>Se sugiere que los profesores propongan las preguntas de a una y no todas juntas, para generar así un diálogo con los estudiantes en la clase y en particular, por la especificidad de las mismas.

Al intentar responder a las preguntas dadas, es posible que los estudiantes no puedan responder a todas en función de los conocimientos previos y de allí la importancia de realizar consultas en distintas fuentes de información.

## ACTIVIDAD 2.

### Mbojy Playing-Aprender jugando

- a) Ingresa al siguiente link y realiza las actividades propuestas:  
<https://view.genial.ly/642d7ade7e8b1800181be751/interacti-ve-content-mbopy-playing>
- b) En la gastronomía local, una comida típica que compartimos con la República del Paraguay es el chipá guazú: un pastel a base de choclo amarillo y queso de fácil preparación. ¿Sabés el origen etimológico y significado de su nombre (Chipá guazú)?
- c) ¿Conoces el origen legendario del maíz? Lee el anexo para obtener mayor información.
- d) Teniendo en cuenta los videos propuestos hasta el momento (vistos en la actividad 2 y 3), conteste:
- ¿Hay diferencia entre uno y otro? ¿cuáles?
  - ¿Considerás que ambos dan información suficiente para cocinar el plato mencionado? ¿Por qué?

## ACTIVIDAD 3. Manos a la obra

El chipá guazú, como otras comidas, tienen versiones diferentes en su preparación. Esta es una versión diferente a la anterior.



### INGREDIENTES

1 kg de granos de choclo  
3 huevos  
300 cc de leche  
100 g de manteca, aceite, margarina o grasa  
400 g de cebolla  
200 gramos de queso criollo

Sal y pimienta, a gusto

### PREPARACIÓN

**Paso 1**  
Pelar y cortar las cebollas en cubitos.

**Paso 2**  
En una sartén poner a calentar 3 cucharadas de manteca y agregar la cebolla picada con una pizca de sal y pimienta. Freír hasta transparentar la cebolla.

**Paso 3**  
Procesar o licuar el choclo, los huevos, la cebolla salteada, el aceite y la leche.

**Paso 4**  
Verter la mezcla en una placa aceitada y sumar el queso desmenuzado. Agregar sal al gusto, y mezclar.

**Paso 5**  
Hornear a 180° durante unos 35 minutos.

**Rinde 8 porciones**





- a) En la receta se utilizan números ¿Estos resultan útiles en las recetas? ¿Para qué? ¿En qué podrían afectar si no se los incluye?
- b) En esta receta se usa 1 kg de granos de choclo, pero en otra se indica usar 500 g. ¿En ambas se necesita la misma cantidad de choclo? ¿O en una se requiere usar más cantidad de choclo? ¿Cuántos kilogramos de choclo son 500 gramos?
- c) Esta receta alcanza para 8 porciones. ¿Es posible a partir de ella, preparar el chipá guazú de manera que alcance para el doble de porciones, es decir para 16 porciones? ¿Qué modificaciones habría que hacer con relación a las cantidades de ingredientes en la receta?
- d) Organiza la información obtenida en la siguiente tabla<sup>4</sup> con las cantidades que se necesita de cada ingrediente para obtener 16 porciones:

Ingredientes	Cantidad para 8 porciones	Cantidad para 16 porciones
Choclo en granos	1 kg	
Huevos	3	
Leche	300 cc	
Grasa o manteca	100 g	
Cebollas	400 g	
Queso	200 g	

- e) ¿Y para que rinda sólo 4 porciones?
- f) ¿Qué modificaciones habría que hacer a la receta de manera que rinda para 12 porciones? ¿Y 6 porciones? ¿y 10 porciones?
- g) Agrega columnas al cuadro anterior, de manera de volcar allí las cantidades necesarias para 4, 6 y 10 porciones.

#### Consideraciones didácticas

En la actividad 4, se propone trabajar sobre una receta escrita con cuestiones que permiten profundizar sobre el estudio de contenidos específicos:

Matemática: funciones del número como representante de una cantidad, de una medida de magnitud, relaciones entre unidades de medidas y fundamentalmente, la resolución de problemas de proporcionalidad directa y las propiedades de la proporcionalidad directa.

Lengua y Literatura: reconocimiento de las características del texto instructivo.

Pregunta a: pone en evidencia el uso de los números como representante de una cantidad, de una medida de peso, de una medida de capacidad, del tiempo de cocción, entre otros aspectos.

<sup>4</sup>Según los conocimientos disponibles y experiencias de los estudiantes con la producción de tablas, el docente podría pedir la organización de la información obtenida en una tabla sin emitir sugerencias sobre su construcción. Esto implica una variedad de respuestas posibles, y la toma de decisiones por parte de los docentes sobre los objetivos de la misma, las intervenciones a realizar y las conclusiones a las que se espera arribar.

Por ejemplo, es esperable que los estudiantes identifiquen que se utilizan en los ingredientes para determinar cuánta cantidad se requiere (300 gramos; 2 cebollas, etc), el tiempo de cocción (35 minutos) y la cantidad de porciones o raciones (rinde 8 porciones).

Otro aspecto que posiblemente requiera intervención de los docentes tiene que ver con el análisis de las unidades de medida, de peso involucradas y la vinculación entre ellas. Por tal motivo, en la pregunta b- se pone en evidencia las relaciones entre kilogramo y gramos.

Construir la receta con cantidades de ingredientes diferentes a la original, de tal manera de obtener el mismo producto, obliga a mantener la relación de proporcionalidad entre las cantidades de los ingredientes y las de la receta inicial. Si se modifica la cantidad de los mismos, debe variar la cantidad de todos los otros manteniendo las proporciones.

Pregunta c:- favorece la elaboración de estrategias personales para la resolución de problemas cuando se quiere obtener el doble de porciones y empezar a identificar las relaciones de proporcionalidad directa entre las cantidades variables. Para obtener 16 porciones habrá que modificar las cantidades de los ingredientes al doble.

Pregunta e: requiere pensar en las cantidades de los ingredientes para 4 porciones, que es la mitad de 8 porciones. A diferencia de la pregunta anterior, habrá ingredientes, como el huevo, cuyas cantidades no se puede precisar al disminuir a su mitad, sino que termina considerándose una aproximación de ellas.

Pregunta f: conduce a reconocer que las cantidades de ingredientes para obtener 12 porciones es lo mismo que sumar las cantidades de 8 y 4 porciones y, a su vez, es lo mismo que triplicar las cantidades de 4 porciones. Preguntar para 6 porciones también habilita diversos procedimientos. Algunas posibilidades son: averiguar lo que se necesita para 2 porciones y, multiplicar esa cantidad por 3 o sumar las cantidades de 2 y 4 porciones; determinar la mitad entre lo que se necesita para 4 y 8 porciones o bien determinando la mitad de lo que se necesita para 12 porciones.

La idea central de estas actividades es estudiar las relaciones entre dos variables, que representan cantidades de diferentes tipos. La construcción de tablas que den cuenta de esta variación es el soporte de trabajo más frecuente en estos problemas (Carmen Sessa, 2015).

Cabe aclarar que no todos los ingredientes habilitan esta relación de proporcionalidad. Por ejemplo, las unidades de huevo serán aproximadas en casi todos los casos.

Por otra parte, organizar los datos de tal manera que comunique a otros la información obtenida, puede no resultar una tarea sencilla ni inmediata para los estudiantes, por ello las actividades de producción de tablas o cuadro de números se proponen como desafío para los primeros años del nivel secundario.

Preguntas d y h; sugieren completar una tabla que ya cuenta con cierta información, como primeras actividades en relación con la organización de información en tablas. Es importante que en la clase se habilite un espacio de reflexión para comparar las producciones de los estudiantes y establecer acuerdos. Un desafío para los docentes será diseñar otras actividades que involucren la producción de una tabla y consecuentemente, gestionar la clase con diversas producciones.





La tabla que se solicita su confección en el ítem d- con los agregados del ítem h- quedaría una vez completada del siguiente modo:

N° de porciones	8	16	4	12	6	10
Granos de choclo en (gramos)	1kg	2kg	½ kg	1 ½ kg	¾ kg	1 ¼ kg
leche (en cc)	300 cc	600 g	150 g	450 g	225 g	375
manteca o grasa (en gramos)	100 g	200 g	50 g	150 g	75 g	125 g
cebolla (en gramos)	400 g	800 g	200 g	600 g	300 g	500 g
queso (en gramos)	200 g	400 g	100 g	300 g	150 g	250 g

### ALGUNAS CONCLUSIONES POSIBLES:

En la actividad anterior estudiaron cómo variaba una cantidad en función de otra. Específicamente, cómo varía la cantidad de cada ingrediente del chipá guazú en función del número de porciones. Vieron que los ingredientes van aumentando o disminuyendo en forma pareja, según la cantidad de porciones. Si miran alguna fila de la tabla que completaron, por ejemplo, la del choclo, notarán que la cantidad para 4 porciones más la cantidad para 6 porciones es igual a la cantidad para 10 porciones. Lo mismo ocurre con la suma de las cantidades para 8 y 4 porciones, y la cantidad para 12 porciones.

**-A la suma de dos cantidades de porciones le corresponde la suma de las cantidades de choclo de esas dos cantidades de porciones.**

En la tabla pueden ver que a 16 porciones le corresponde el doble de choclo que a la de 8 porciones, y a 12 le corresponde el triple que a la de 4. Y esto sucede con el cuádruple, el quíntuple, etcétera.

**-Al doble de una cantidad de porciones le corresponde el doble de la cantidad de choclo; al triple le corresponde el triple; al cuádruple, el cuádruple; etc.**

Como se cumplen las dos propiedades anteriores, se dice que la cantidad de choclo varía proporcionalmente a la cantidad de porciones, o que la relación entre esas cantidades es de proporcionalidad directa.

Se advierte que, en esta actividad, se consideran *variables didácticas*, es decir, elementos que los docentes pueden hacer variar en una misma actividad de tal manera que provoquen nuevos conocimientos y/o procedimientos en los estudiantes. Pero esto se dará en función de los objetivos y conocimientos que se persiga. En este caso, se puede variar en la receta



el tipo de número correspondiente a las cantidades de cada ingrediente (naturales, fracciones unitarias, números mixtos) provocando así nuevas discusiones, nuevos aprendizajes.

De esta manera, si el peso de los ingredientes fueran cantidades enteras no implicarían los mismos conocimientos que incluir cantidades fraccionarias. Por ejemplo, para determinar las cantidades necesarias para 4, 12, 6 y 10 porciones es posible usar cantidades fraccionarias de choclo dependiendo de si la unidad de medida considerada es el kilogramo ( $\frac{1}{2}$  kg;  $1\frac{1}{2}$  kg;  $\frac{3}{4}$  kg o  $1\frac{1}{4}$  kg) o el gramo (1000 g; 2000 g; 500 g; 1500 g; 750 g; 1250 g). Pero si se habilita el uso de las fracciones es necesario analizar las relaciones entre fracciones implícitas:

$\frac{1}{2}$  kg es la mitad de 1 kg, y 2 de  $\frac{1}{2}$  kg es 1 kg;  
 $\frac{1}{4}$  es la cuarta parte del entero, y por lo tanto 4 de  $\frac{1}{4}$  es 1;  
 $\frac{1}{4}$  es menor a  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  es la mitad de  $\frac{1}{2}$  y 2 de  $\frac{1}{4}$  kg es  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{3}{4}$  es como 3 de  $\frac{1}{4}$ ;  $\frac{3}{4}$  es  $\frac{1}{4}$  más que  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$  es  $\frac{1}{4}$  menos que 1  
Y escrituras vinculadas a dichas relaciones:  
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2} = 1$ ;  $\frac{1}{4} + \frac{1}{4} = \frac{1}{2}$ ;  $\frac{3}{4} = \frac{1}{2} + \frac{1}{4}$ ;  $\frac{1}{2} = \frac{1}{4} + \frac{1}{4}$

## ACTIVIDAD 4. Dulces recetas

a) Solicita a algún familiar, conocido o busca en internet una receta para preparar churros y transcribe en tu carpeta. Indica la fuente consultada.

### RECETA DE CHURROS:

.....  
.....

b) Realiza modificaciones de tal manera que tu versión permita obtener el triple de cantidades de churros que indica la receta.

c) Reunido con otro estudiante compartan sus producciones. Analicen si ambas cumplen con lo requerido.

d) Es hora de publicar tu receta. Podrás realizar un video, una presentación en power point o tic toc y luego difundir en las redes sociales, previa autorización escolar.

## ACTIVIDAD 5. Textos instructivos

*Las recetas son un tipo de texto que en Lengua llamamos Instructivo, ¿Por qué consideras que se llaman así? ¿Qué características tendrá?*

A continuación, el docente podrá intervenir dando la explicación pertinente sobre este tipo de texto (instructivo) y sus características generales.



## 3ª Instancia

La producción de la escritura creativa proporciona un espacio reflexivo donde el estudiante puede expresar sus emociones y sentimientos. Además de organizar sus ideas y fomentar el aprendizaje de nuevas palabras permitiendo lograr una estructura correcta y necesaria con relación a la coherencia y cohesión de los textos.

Corrales (2001) considera que la escritura creativa nos permite organizar nuestro pensamiento, fomentando una mirada observadora de la realidad capaz de abordarla de manera literaria. Este tipo de escritura nos acerca a un modo más concreto de configuración de la mirada, del pensamiento y de las emociones.

Duclaux 1993 sostiene que el arte de escribir se divide en cuatro partes sucesivas: la invención o arte de contar ideas; la disposición o arte de ponerlas en orden construyendo un plan; la elocución o arte de elegir las palabras y formar frases y la presentación oral o escrita. Concebir la escritura como un medio de creación supone prestar mayor atención a las dos primeras partes: invención y disposición, dejando en un segundo plano a las dos últimas: elocución y presentación que actualmente más preocupan en la escuela.

### ACTIVIDAD 1.

[https://drive.google.com/file/d/1fL3S9XXGBz8En6aaSrHatfRB\\_fw-joh3x/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1fL3S9XXGBz8En6aaSrHatfRB_fw-joh3x/view?usp=drivesdk)

- a) Observa con atención el video propuesto, al menos dos veces.
- b) ¿Qué te parece que cocinó el personaje? (¿Una tarta? ¿Una ensalada? ¿Una hamburguerrita?, etc) ¿Por qué? ¿En qué te basaste para inclinarte por esa respuesta?
- c) ¡Inventemos! Realiza un plan de escritura que se base en esa situación de tono humorístico. puedes elegir entre una narración breve: cuento, minicuento o bien una receta insólita real o ficcional, que se adecúe al formato receta. En esta etapa debes decidir sobre estos aspectos:
  - Si vas a escribir un minicuento, una poesía o una receta insólita.
  - En caso de ser minicuento: decidir si tu narrador estará en primera o en tercera persona.
  - Escribe el primer borrador y conserva todos los ajustes que vas haciendo: tachaduras, correcciones de ortografía, flechas.
  - Socializa en una ronda de lectura en la que pidas sugerencias a tus pares y docentes. (toma notas y luego decide).
  - Escritura final.
- d) Lectura / presentación al grupo.





## ACTIVIDAD 2.

Como seguro observaste en el punto anterior se te propuso tres textos literarios que “tomaron prestado” algunas características del *texto instructivo*.

- a) Lee como mínimo dos veces los textos propuestos ya que puedes tenerlos de referencia para escribir tu propio “instructivo” creativo, como un juego donde despliegues tu originalidad y en lo posible un toque de humor.
- b) A continuación, un par de ideas/ títulos a modo de ejemplo. Recuerda que podrás proponer otros.
  - Instrucciones para preparar mate.
  - Instrucciones para enamorar.

### “INSTRUCCIONES PARA SUBIR UNA ESCALERA”

Julio Cortázar

Nadie habrá dejado de observar que con frecuencia el suelo se pliega de manera tal que una parte sube en ángulo recto con el plano del suelo, y luego la parte siguiente se coloca paralela a este plano, para dar paso a una nueva perpendicular, conducta que se repite en espiral o en línea quebrada hasta alturas sumamente variables. Agachándose y poniendo la mano izquierda en una de las partes verticales, y la derecha en la horizontal correspondiente, se está en posesión momentánea de un peldaño o escalón. Cada uno de estos peldaños, formados como se ve por dos elementos, se sitúa un tanto más arriba y adelante que el anterior, principio que da sentido a la escalera, ya que cualquiera otra combinación producirá formas quizá más bellas o pintorescas, pero incapaces de trasladar de una planta baja a un primer piso.

Las escaleras se suben de frente, pues hacia atrás o de costado resultan particularmente incómodas. La actitud natural consiste en mantenerse de pie, los brazos colgando sin esfuerzo, la cabeza erguida, aunque no tanto que los ojos dejen de ver los peldaños inmediatamente superiores al que se pisa, y respirando lenta y regularmente. Para subir una escalera se comienza por levantar esa parte del cuerpo situada a la derecha abajo, envuelta casi siempre en cuero o gamuza, y que salvo excepciones cabe exactamente en el escalón. Puesta en el primer peldaño dicha parte, que para abreviar llamaremos pie, se recoge la parte equivalente de la izquierda (también llamada pie, pero que no ha de confundirse con el pie antes citado), y llevándola a la altura del pie, se le hace seguir hasta colocarla en el segundo peldaño, con lo cual en éste descansará el pie, y en el primero descansará el pie. (Los primeros peldaños son siempre los más difíciles, hasta adquirir la coordinación necesaria. La coincidencia de nombre entre el pie y el pie hace difícil la explicación. Cuídese especialmente de no levantar al mismo tiempo el pie y el pie).

Llegado en esta forma al segundo peldaño, basta repetir alternadamente los movimientos hasta encontrarse con el final de la escalera. Se sale de ella fácilmente, con un ligero golpe de talón que la fija en su sitio, del que no se moverá hasta el momento del descenso.

**FIN**



## Julio Cortázar. BIOGRAFÍA



Escritor argentino, Julio Cortázar fue uno de los grandes autores en castellano del siglo XX, siendo especialmente recordado por su maestría del lenguaje y su dominio del relato, siempre en el borde entre lo fantástico y lo real.

Nacido en Bélgica, su padre trabajaba para la embajada argentina en aquel país, Cortázar creció en Argentina y estudió Letras y luego Filosofía en la Universidad de Buenos Aires, aunque no llegó a terminar sus estudios, trabajando de forma esporádica como profesor de literatura y llegando a ejercer la docencia en la Universidad de Cuyo.

Su posicionamiento político le llevó a abandonar la universidad con la llegada al poder de Perón, dedicándose a la escritura y a la traducción, colaborando con numerosas revistas especializadas en cultura.

En 1951, Cortázar publicó *Bestiario*, su primera antología, que le valió cierto reconocimiento. Sin embargo, decidió abandonar Argentina y establecerse en París, un exilio autoimpuesto que le llevaría a vivir en diferentes países, tanto en Europa como en América, a partir de entonces.

Su mayor éxito llegaría en 1963 con la publicación de su obra más conocida, *Rayuela*, que le valió el reconocimiento internacional y ser incluido dentro del movimiento llamado el "boom latinoamericano". Parte de los derechos de autor de su obra fueron utilizados para ayudar a presos políticos.

Cortázar volvió a Argentina tras la instauración de la democracia, pero había establecido su hogar en Francia, país cuya nacionalidad obtuvo en 1983. Un año después el autor argentino murió de leucemia, siendo enterrado en el cementerio de Montparnasse.

De entre su prolífica obra habría que destacar títulos como el ya mencionado *Rayuela*, *62 Modelo para armar*, *Historias de cronopios y de famas*, *Octaedro o Final del juego*, entre otros muchos. Su obra es considerada hoy en día de gran importancia en el desarrollo de la narrativa contemporánea y ha influido de manera enorme en posteriores generaciones de escritores.

Alternativas de lectura de Rosalía Montenegro:

- **Instrucciones para llevar un vestido**

<https://docs.google.com/document/d/1oYI-icXOet3iIITA0akcHo-JhOC0geE5a/edit?usp=drivesdk&oid=104976377166099924313&rtpof=true&sd=true>

- **Instrucciones para distraerse**

<https://docs.google.com/document/d/1ohCw24uIXPSeytZPnwqosdley-nP2-Ay2/edit?usp=drivesdk&oid=104976377166099924313&rtpof=true&sd=true>

**Biografía de Rosalía Montenegro:** Nació en San Roque -Corrientes-el 4 de septiembre de 1987. Ejerce como profesora de Lengua en nuestra capital. Es Especialista en escritura y Literatura, en Educación en contextos de encierro y Diplomada en Pedagogía social. Publicó: **Capichuá** (novela) 2014, **Plegarias de un moribundo** -2016 (poesía), **Amuletos** (cuentos) -2019 y **Sobre un carrusel de barro** -2020 ( de la colección "Como el agua").

### Consideraciones didácticas

En la tercera instancia se propone trabajar con los estudiantes la escritura creativa. Esta actividad permite fortalecer la escritura en proceso, aspecto al que el docente deberá prestar atención en relación con el acompañamiento tanto en la elaboración de los primeros borradores como en la versión final. En los procesos creativos es fundamental señalar que el valor reside en el desarrollo que comienza desde los acuerdos previos (en el caso de consensuar un formato o se trabaje con escritura colectiva) hasta los aportes finales en el texto definitivo. Por lo tanto, los docentes deberían registrar los distintos momentos: avances, retrocesos, cambios en la elección de formatos, títulos, revisión ortográfica, participación individual, dinámica grupal, etc. a fin de ver facilitada su evaluación a través de la rúbrica propuesta para tal fin.

### EVALUANDO CON RÚBRICAS

Evaluar con rúbricas es una herramienta fundamental para el estudiante, ya que le permite conocer criterios o indicadores que serán evaluados y enfocar su aprendizaje en los aspectos que realmente sean importantes para su formación.

Para ello, se sugiere una vez finalizada la actividad de escritura, realizar con los estudiantes una instancia de evaluación formativa con rúbrica. Se podrá utilizar el modelo propuesto a continuación a través de una dinámica de grupo, donde estos puedan leer, comprender y evaluar de manera respetuosa el trabajo de sus compañeros.

Criterios	Excelente	Bueno	Regular	A mejorar
Creatividad y originalidad.	Utiliza la creatividad para crear una narración original con ideas poco frecuentes e inusuales.	Utiliza creatividad pero menciona algunas ideas que son poco frecuentes.	El trabajo utiliza al menos una idea infrecuente o inusual.	El trabajo no muestra ideas inusuales/originales.
Redacción.	No presenta errores de gramática y ortografía.	Evidencia pocos errores de gramática ni de ortografía.	El texto presenta errores en la redacción.	El texto presenta numerosos errores en la redacción.
Ortografía.	Utiliza correctamente las reglas ortográficas.	Presenta de dos a tres errores u omisiones al utilizar los signos de puntuación.	Presenta cuatro o cinco errores u omisiones al utilizar los signos de puntuación.	El texto presenta numerosos errores de ortografía.

## 4ª Instancia

Con el objetivo de abordar y ahondar en otro tipo de textos y elementos culturales de la provincia de Corrientes, se propone continuar con las siguientes actividades:



## ACTIVIDAD 1.

El Ministerio de Industria, Trabajo y Comercio de la Provincia de Corrientes hizo un comunicado en 2019 en su página, bajo el siguiente título: “Un emprendimiento correntino mantiene vivo el arte de la soguería”.

*¿De qué tratará el texto? ¿Qué entiendes por emprendimiento? ¿Sabes lo que implica la soguería?*

## ACTIVIDAD 2.

Lee el texto mencionado.

[https://docs.google.com/document/d/1IWJvCkFQTY9PN6U58ZZy6-ToC5lh6W1dy9Nyb\\_VH5RoQ/edit?usp=sharing](https://docs.google.com/document/d/1IWJvCkFQTY9PN6U58ZZy6-ToC5lh6W1dy9Nyb_VH5RoQ/edit?usp=sharing)

*¿Aportó nueva o diversa información el texto con lo que anticipaste? ¿Por qué habla del “arte de la soguería”?*

Se trata de un texto portador de información relevante sobre la artesanía en Corrientes. Puede resultar propicio para que los estudiantes investiguen acerca de la temática, busquen el significado de los términos desconocidos y por otra parte identifiquen los elementos que se constituyen en características propias de un texto informativo. A modo de sugerencia, el docente puede solicitar la redacción de este tipo de texto, considerando los productos artesanales que se elaboran en su zona o localidad.

### MATEMÁTICA

El contenido del texto de la actividad anterior, también propicia un contexto favorable para volver sobre la proporcionalidad directa y profundizar sobre sus propiedades.

Se plantean problemas que requieren evaluar si existe una relación de proporcionalidad directa o no. Específicamente, requiere evaluar si en una oferta se mantiene o no una relación de proporcionalidad directa.

Por otra parte, entender bajo qué condiciones se trata de una oferta y cuando no, así como proponer condiciones para que lo sea, puede resultar un aspecto necesario para tratar con los estudiantes.

## ACTIVIDAD 3.

Don Luis es un artesano que fabrica cuentaganados, pulseras, anillos, llaveros y muchas otras artesanías hechas con cuero.

Hay días en que realiza ofertas para promocionar sus productos. Esta semana publicó algunos carteles.





- a) ¿Es cierto que en todos los carteles se proponen ofertas? Fundamente su respuesta.
- b) Para hacer regalitos, Mora decidió comprar 4 llaveros a la mañana y volvió por 2 llaveros más a la tarde. ¿Te parece que le convino comprar así? ¿Cuánto gastó por los 6 llaveros?
- c) ¿Es correcto afirmar que al comprar 6 cuentaganados, se paga el doble de lo que se paga por 3? Y si compra 4, ¿paga el doble de lo que paga por 2?

**ESTA ACTIVIDAD HABILITA CONCLUIR IDEAS COMO LAS SIGUIENTES:**

En la actividad anterior calcularon la variación del precio de unos llaveros y cuentaganados en oferta en función de la cantidad que se compra. El precio de 6 cuentaganados es \$10000, que es el doble del precio de 3 cuentaganados. Sin embargo, el precio de 4 cuentaganados es \$7000, que no es el doble del precio de 2 cuenta ganado, que es \$4000. Por otro lado, Mora compró 4 llaveros a \$1800 y luego 2 llaveros más a \$1200, pero si hubiera comprado 6 llaveros juntos, habría pagado \$2400 y no \$3000.

Como no se cumplen las dos propiedades analizadas en la actividad 3 en la instancia 3, se dice que el precio a pagar por los llaveros y cuentaganados en oferta **no es proporcional** a la cantidad de llaveros o cuentaganados.

## ACTIVIDAD 4.

Mariela pagó \$15.000 por la compra de 5 mates. ¿Cuánto pagaría por 3 mates si no hacen ofertas por cantidades de mates?

Esta actividad tiene por objetivo tratar otra propiedad de las relaciones de proporcionalidad directa, la constante de proporcionalidad o coeficiente de proporcionalidad.

En este caso si se considera la variación del precio de los mates en función de sus cantidades, por ser proporcional, se verifica que  $\$15.000 : 5 = 3000$  y  $\$9000 : 3 = 3.000$ ; y ese número 3000 es el precio que se paga por cada mate.



Cuando la relación entre dos variables es de proporcionalidad directa, se llama constante de proporcionalidad o coeficiente de proporcionalidad al número por el que hay que multiplicar cada valor de la primera variable para obtener el que le corresponde de la segunda. La constante es el valor de la segunda variable que corresponde a la unidad de la primera. En el ejemplo anterior, la constante es 3000 porque se necesitan \$3000 para la compra de cada mate.

## 5ª Instancia

Desde esta instancia se busca incluir un trabajo con **encuestas**<sup>5</sup>, con el fin de investigar o recabar datos sobre las comidas y artesanías típicas del lugar en el que se encuentra inserta la escuela.

Es importante generar acuerdos con los estudiantes sobre los aspectos relevantes necesarios para la búsqueda y recolección de la información a partir de la encuesta, entre ellos: ¿qué preguntas realizar? ¿a quiénes entrevistar? ¿En qué momento? ¿en qué lugar? ¿cómo registrar los datos obtenidos?

Esto demanda establecer acuerdos en la clase sobre qué datos recabar y que son relevantes para el tema en cuestión: gastronomía y artesanía locales. Por ejemplo, atender a ¿cuáles son los platos típicos del lugar? ¿En qué época del año o momento se preparan con mayor frecuencia? ¿Cómo se preparan? ¿Qué materiales/recursos se utilizan para su preparación?

Las encuestas deberían fomentar la participación de familiares y lugareños, sobre las comidas típicas de la zona. Algunas posibles preguntas para proponer en la clase son las siguientes:

### MODELO DE ENCUESTA

Encuestado N°: \_\_\_ Nombre del encuestado: \_\_\_\_\_

Lugar: \_\_\_\_\_

1) ¿Cuáles son las tres comidas típicas más consumidas en esta región o en este lugar? Marca con una equis (x) los casilleros correspondientes estableciendo un orden de prioridad de 1 a 3: La opción 1 corresponde a la comida más consumida de las tres.

PLATOS TÍPICOS	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
Empanadas de pescado			
Escabeches de pescado			
Surubí al paquete			
Pescado a la parrilla			
Pescado frito			
Albóndiga			
Chipá			
Chipá mboka			
Chipa so'o			

<sup>5</sup>Se incluye un modelo de encuesta, pero según los objetivos previstos el mismo puede ser objeto de construcción en la clase.



PLATOS TÍPICOS	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
Vori- vori			
Mbaipy			
Sopa paraguaya			
Chipá guasu			
Guisos			
Kiveve			
Jopara (Locro con porotos)			
locro			
Matambre			
Chicharrón			
Embutidos: Longaniza, butifarra			
Charqui			
Asado			
Queso criollo			
Chipá o Torta frita			

Si considera otros, indique cuál: \_\_\_\_\_

2) ¿Cuáles son los tres postres típicos más consumidos en esta región o en este lugar? Complete con una equis (x) en los casilleros estableciendo un orden de prioridad según las opciones elegidas: La opción 1- corresponde al postre más consumido y la opción 3 menos consumida que el 2 y el 1.

PLATOS TÍPICOS	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
Raspadura			
Dulces (de naranja, guayaba, andaí, zapallo, mamón)			
Pastelitos			
Mazamorra			
Torrejitas de andaí			
Miel			
Mermeladas			
Bizcochuelo			
Tartas			



**3)** En la pregunta 1 elegiste 3 comidas típicas en un orden (opción 1, opción 2 y opción 3) ¿En qué época del año se preparan con más frecuencia las comidas que elegiste en la pregunta 1? Indique con una equis (x) en el casillero correspondiente para cada opción

Estación	Opción 1	Opción 2	Opción 3
Verano			
Invierno			
Todo el año			

**4)** ¿Cuáles son los ingredientes específicos irremplazables en las recetas de cocina regionales? Mencione:

**5)** ¿Cuál es el medio de cocina más utilizado para la preparación de la comida típica elegida (horno leña, cocina a gas, horno de barro)? Marque con una X debajo de la opción elegida.

Cocina a leña	Cocina a gas	Horno a leña	Parrilla

**6)** ¿Genera algún tipo de ingreso económico con las recetas de cocina?

**7)** ¿Conoces elementos artesanales que se fabriquen en la zona?  
¿Cuál/ cuáles?

Puedes hacer la encuesta en formato papel o mediante un formulario online.

### Consideraciones didácticas

El total de entrevistados a los que los estudiantes encuestan depende del número de estudiantes que asisten regularmente a clases. Si regularmente se cuenta con un grupo reducido de 8 a 10 estudiantes, encuestar cada uno como mínimo a 4 personas permite 32 a 40 respuestas como mínimo para tratar en clases, que resulta un número referente de información para manipular.

Realizada la encuesta el docente deberá prever instancias en la clase para trabajar con la información extraída por los estudiantes. Para ello se puede proponer que se reúnan en pequeños grupos<sup>6</sup> y compartan las

respuestas obtenidas y las analicen a partir de consignas como las siguientes:

- a. De acuerdo con los relatos o respuestas de los entrevistados, comparen las mismas y luego respondan: ¿Todos los entrevistados eligieron el mismo plato/comida como típico? ¿Cuáles son las 3 comidas típicas de esta zona? ¿Qué tuvieron en cuenta para determinarlo?
- b. ¿En qué época del año se preparan con mayor frecuencia?
- c. Ordena los postres del más consumido al menos consumido.
- d. ¿Es cierto que el medio de cocina más utilizado es la cocina a gas? Si te parece que no, indica cuál es la más utilizada.

Cada una de las preguntas anteriores abarcan distintos temas, y especialmente, permiten ocuparse de objetos matemáticos<sup>6</sup> diversos, por ello, resulta necesario organizar los tiempos de resolución, análisis y debate colectivo, de tal modo de garantizar que los estudiantes comprendan cuál es el tema al que están convocados pensar y/o debatir.

Pregunta a: permite reconocer cuál es o cuáles son las comidas típicas en la zona de acuerdo con los datos relevados de la encuesta. Pero esto surge de una serie de acciones sobre los datos obtenidos: de reconocer cuáles son las comidas elegidas y en qué orden (cuáles corresponden a la opción 1, cuáles a la opción 2, cuáles a la opción 3); de comparar si se trata de comidas distintas o si hay repetición en algunas; si hay repetición, determinar el número de veces que se repite. De esta manera, la comida con mayor elección por parte de los encuestados está vinculada con un concepto matemático: **la moda**.

Cabe aclarar que en la clase un concepto matemático, como por ejemplo la moda, debe emerger como consecuencia del trabajo realizado y con la intención de vincularlo con la respuesta obtenida (la comida más elegida como típica; el postre más elegido; el medio para cocinar más utilizado, etc) y no en una definición previa a las preguntas.

El docente debería gestionar en la clase momentos de discusión sobre las similitudes y diferencias entre las respuestas de los encuestados de los estudiantes del curso para el proceso y análisis de la información, e indagar acerca de cómo organizarlas para comunicarlas a otros.

En estadística, el uso de tablas y gráficos (cartesianos, de barra, de torta, entre otros) está vinculado con la comunicación de información, procesada y organizada de una manera particular. Estas actividades permiten utilizar tanto tablas de doble entrada y gráficos (de barras, circulares o de tortas) de manera conveniente para organizar y comunicar cierta información.

Por ejemplo, para informar acerca de cuál es el recurso más utilizado para cocinar, es posible utilizar un gráfico de barras cuyas variables son los tipos de recursos (cocina a leña, cocina a gas; parrilla, etc) y la cantidad de personas que consignaron un determinado recurso (la frecuencia en la elección de un medio para cocinar); o bien, en un gráfico de torta a partir de porcentajes del número de elecciones del recurso de cocina en relación al total de encuestados.

La utilización y construcción de un gráfico u otro, depende de los objetivos didácticos que se persiguen. Si bien para algunos estudiantes puede no ser una tarea sencilla, esto no deja de ser interesante y necesario tratar en la clase.

Por otra parte, consideramos que los datos relevados de la encuesta permiten extraer conclusiones sobre la gastronomía y artesanía regional, y al mismo tiempo demandará establecer relaciones con la historia y cultura de Corrientes, por ejemplo, la influencia del guaraní y de los recursos naturales predominantes en las zonas, entre otros aspectos.

<sup>6</sup>Los agrupamientos estarán previstos en función de los conocimientos disponibles y la experiencia de trabajo de los estudiantes y no necesariamente con el año escolar de cursado.

<sup>7</sup>Desde tipos de tablas y gráficos, hasta conceptos como moda, frecuencia, porcentaje, entre otros.



Texto para las actividades 1 y 2 de la cuarta instancia:

EL AROMITO

MARTES, 11 DE JUNIO DE 2019 A LAS 12:51 PM

## Un emprendimiento correntino mantiene vivo el arte de la soguería

*Hernán López, cultor de uno de los oficios más autóctonos del campo argentino, el de trabajar a mano el cuero crudo para crear artesanías y prendas criollas. En esta nota cuenta cómo nació El Aromito, una de las empresas que llevan la marca Hecho En Corrientes en sus productos*



[CORRIENTES]-La soguería es uno de los trabajos artesanales más ancestrales de nuestro país y se remonta cuatro siglos atrás en el Río de la Plata, a la necesidad del gaucho de elaborar elementos de uso diario a partir de los elementos propios de su entorno. Como muchas otras técnicas antiguas, ésta fue perdiéndose en el tiempo, dando lugar a trabajos con más tecnología y a la industrialización en serie. Sin embargo, una nueva generación de seguidores de este arte busca redescubrir y preser-

varlo, incorporando diseño y nuevos materiales, pero manteniendo siempre la esencia y la identidad propia del suelo en dónde nace.

Es el caso de Hernán, propietario de El Aromito, quien comenzó a indagar en el mundo de la soguería como un pasatiempo, que luego se convirtió en su trabajo a tiempo completo y en su pasión. “La soguería criolla es la técnica de crear en cuero crudo o en tiento de potro, productos como lazos, riendas, vainas, llaveros, billeteras y todo tipo de trenzas y costuras”, define Hernán.

Sobre sus inicios en esta actividad recuerda: “Aprendí a hacer algunas cosas en cuero y cada vez me fui perfeccionando más, aprendiendo nuevas técnicas y teniendo proyectos nuevos”.



Las nuevas tecnologías no quedan afuera en la transmisión de técnicas ancestrales. Hernán recuerda haber pasado horas mirando videos en Youtube y contactando con maestros de varias partes del país, en sus inicios en este arte criollo.

“Cuando me vine a estudiar a Corrientes siempre veía que usaban cuenta ganado y cintos en cuero crudo. Tenía un amigo de Monte Caseros que me consiguió un poco de cuero y ahí hice mi propio cuenta ganado y forré mi propio termo”, agrega.

Respecto de los artículos más solicitados en su local recientemente inaugurado, de avenida España al 1037, estos son los cuenta ganado, las vainas para cuchillos en cuero crudo, los cintos anchos y las riendas.

Entre mates y mientras trenza cuero para un cinto, Hernán cuenta que lo que más tiempo le demanda es el proceso de preparar el material. “En mi caso, elijo no hacer dos diseños iguales, entonces el resultado va a depender de la imaginación de uno y de la técnica que se emplee”.





El Aromito es un emprendimiento adherido al programa Sello Correntino del Ministerio de Industria, Trabajo y Comercio de la provincia de Corrientes y lleva con orgullo la marca Hecho en Corrientes, distintivo que reciben aquellas empresas que deciden identificar a sus productos y servicios como bienes de elaboración local.

En este sentido, Hernán destacó que llevar la marca Hecho en Corrientes “es positivo, porque nos facilita muchas tareas, además de sentirse apoyado y acompañado en lo que uno crea y emprende. Se siente que hay un equipo que respalda nuestras acciones”.

El programa Sello Correntino trabaja para identificar, distinguir y potenciar a las industrias y emprendimientos correntinos que, como El Aromito, apuestan al desarrollo local, preservando nuestro patrimonio cultural.



## SITIOS DE INTERÉS

●  
**Un emprendimiento correntino mantiene vivo el arte de la soguería.**

<https://itc.corrientes.gob.ar/noticia/un-emprendimiento-correntino-mantiene-vivo-el-arte-de-la-sogueria>

●  
**Níspero, la cocina innovadora que sorprende con sabores regionales.**

<https://www.diarioepoca.com/1235476-nispero-la-cocina-innovadora-que-sorprende-con-sabores-regionales>

●  
**El maíz.**

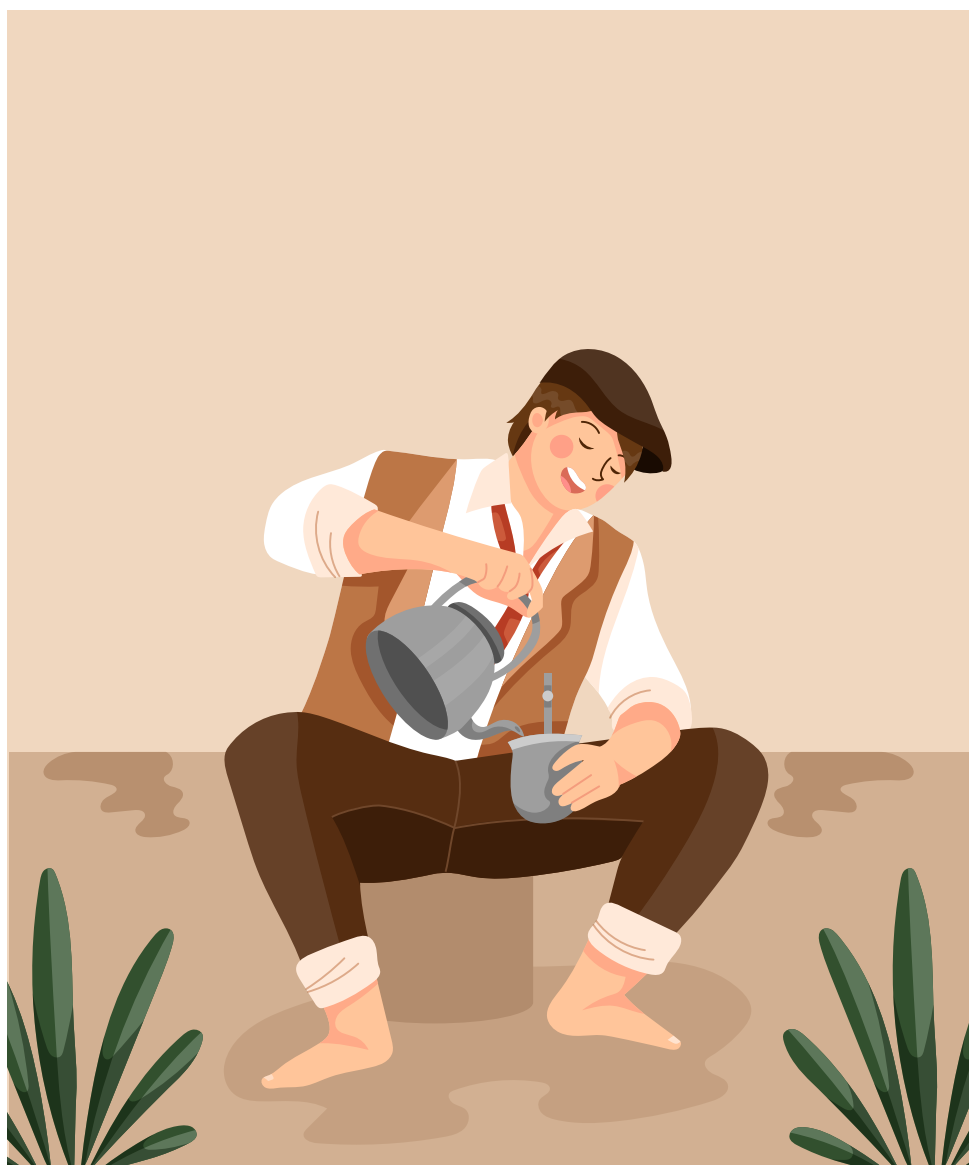
[https://drive.google.com/file/d/1luOjJ--r1rKwxjeJoNDa7zDYVkuq-gy2W/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1luOjJ--r1rKwxjeJoNDa7zDYVkuq-gy2W/view?usp=share_link)

●  
**Brote de Guaraní.**

[https://drive.google.com/file/d/10m0y5E5QV-ng3MbRfaXyNhR-Ta\\_InT-v8/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/10m0y5E5QV-ng3MbRfaXyNhR-Ta_InT-v8/view?usp=share_link)

## BIBLIOGRAFÍA

- CORRALES, J. (2001). La enseñanza de la escritura creativa. Peonza: Revista de literatura infantil y juvenil, número 57. pp: 7-12.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES. (2012) Diseño Curricular Jurisdiccional. Ciclo básico de la Secundaria Orientada.
- SESSA, C (2015): Hacer Matemática 7/1. Editorial Estrada.
- TIMBAL-DUCLAUX, L. (1993). Escritura creativa. Técnicas para liberar la inspiración y métodos de redacción. Madrid: Edaf y Morales, S.A





# **CORRIENTES** *somos todos!*

**Ministerio de Educación**

Dirección de Planeamiento e Investigación Educativa

**DR. GUSTAVO VALDÉS**

GOBERNADOR DE CORRIENTES

**LIC. PRÁXEDES YTATÍ LÓPEZ**

MINISTRA DE EDUCACIÓN

