



COLEGIO EMPRESARIAL
Educamos para la vida... porque la vida es toda una empresa.

TALLER DEL PROCESO ACADÉMICO – 2020
(PLAN DE CONTINGENCIA NACIONAL).

GRADO: DECIMO (TALLER 1: FESTIVAL FOTOGRÁFICO)	ASIGNATURA: Proyecto Integrado
PERIODO: Segundo Periodo	DOCENTE: Laura Natalia Calle

Logro: Comprende y disfruta de los sentidos estéticos, a través de la construcción de elementos propios en la experiencia cotidiana

Conceptual: Reconoce los elementos básicos de la fotografía

Procedimental: Crea una fotografía en casa mediante los parámetros establecidos

¡Hola buenos días!

Vienen muchas cosas interesantes para éste nuevo periodo, en donde tus opiniones y conocimientos serán muy importantes para construir y descubrir nuevos saberes.

Recuerda que es súper importante iniciar el día con buena disposición, para esto una buena ducha y un desayuno adecuado son necesarios, así como dar los buenos días a las personas que viven en nuestro hogar.

En este periodo es muy importante que en tu cuaderno de proyecto integrado copies las preguntas planteadas con sus respectivas respuestas. Al igual que también puedes consignar allí la información que consideres importante.



Festival fotográfico.

PREGUNTAS: ¿Qué es una fotografía?, ¿cómo se hace?, ¿por qué tomar una fotografía?, ¿qué usos se le pueden dar a las fotografías?

Se vale investigar, se vale preguntar a tu papá, mamá, hermanos, hermanas, tíos, primas o cualquiera que se encuentre dentro de tu hogar. Lo importante es que las respuestas sean desde tus palabras, aquí no vamos a calificar buenas o malas respuestas, lo que haremos será darle forma al concepto final.

UN POCO DE HISTORIA.

En el año de 1824 se realizan las primeras fotografías, se obtenían poniendo algo llamado **betún de Judea** (¿qué es eso de betún de Judea?) en una placa de plata y había que esperar varios días para tener una imagen. La fotografía como la conocemos hoy ha tenido un sin número de evoluciones y cambios, han sido muchos los que aportaron a la transformación de las primeras formas de fotografía hasta llegar a lo que conocemos hoy en día. Se ha pasado de hacer impresiones en papel por medio de procesos químicos a capturar la luz en medios digitales.

¿QUÉ ES LA FOTOGRAFÍA?

La palabra fotografía se deriva de los vocablos de origen griego: phos (luz) y grafis (escritura), lo cual significa escribir o dibujar con luz. La fotografía es la técnica de captar imágenes permanentes con una cámara, por medio de la acción fotoquímica de la luz o de otras formas de energía radiante, para luego reproducirlas en un papel especial.

Los primeros experimentos de la fotografía proceden a finales del siglo XVIII, sólo los profesionales podían utilizar las cámaras que en esas épocas eran grandes y pesadas, ya para el siglo XX estaban accesibles para el público general, surgieron las cámaras fotográficas portátiles e instantáneas, además el color blanco y negro de las fotos pasó a ser de color. Hoy en día, existen las conocidas cámaras digitales que, con la ayuda del computador, se pueden obtener fácilmente las imágenes.

PREGUNTAS: ¿Qué tienen todas las diferentes formas de hacer una fotografía en común?, ¿Qué es una fotografía analógica y qué una digital?

Recuerda que tus respuestas, más allá de ser correctas o incorrectas, hacen parte de la construcción del saber.

¿QUÉ ES UNA FOTOGRAFÍA ANALÓGICA?

es aquella en la que intervienen procesos químicos para que tenga lugar, desde emulsiones fotosensibles hasta productos para fijar la imagen en un soporte. Llamamos **Fotografía Analógica o Análoga** a toda aquella fotografía que no es digital. Esta denominación es, en realidad, un error ya que no se corresponde con la definición que el diccionario da del término "analógico".

¿QUÉ ES UNA FOTOGRAFÍA DIGITAL?

La fotografía digital es un proceso de captura de imágenes fijas a través de una cámara oscura, muy similar al que implica la fotografía tradicional, pero que, en lugar de utilizar películas fotosensibles y químicos de revelado, captura la luz mediante un sensor electrónico compuesto de unidades fotosensibles. Las imágenes así capturadas son, además, convertidas en señales eléctricas y almacenadas en una memoria electrónica, siguiendo los mismos formatos y protocolos de comunicación de las memorias digitales de las computadoras, y aplicando a la fotografía tomada diversos mecanismos de formato y compresión.

PARA NUESTRO TRABAJO TENDREMOS 4 CONCEPTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

AUTORRETRATO CREATIVO:

una foto de ti mismo pero creativa. Selecciona diferentes elementos que encuentres en tu casa para transformarte a ti mismo en algún personaje o para transformar tu entorno en algo diferente.



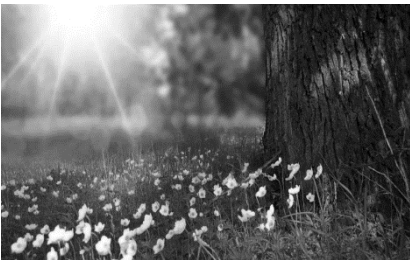
NATURALEZA:

Fauna y flora. Animales, plantas, la geología y la gran diversidad de los fenómenos naturales: Puedes tomar una foto desde tu ventana o salir y tomar fotos de insectos, animales o incluso de tu mascota, si tienes una.



NATURALEZA MUERTA:

La fotografía que realizamos a objetos inmóviles: Montañas, rocas, las nubes, un atardecer.



BODEGÓN:

Pequeño grupo de objetos inanimados: Con objetos que tengas a la mano, objetos de tu habitación, de la cocina, con elementos de reciclaje o cualquier clase de elementos, pero recuerda ponerlos de una manera interesante, por ejemplo: hacer una montaña de botellas o combinar los objetos de la cocina puestos en la mesa con unas flores.



Ahora sí, **¡a tomar fotos!** Recuerda tener muy buena disposición y actitud. Muy importante también leer toda la información contenida en el taller.



COLEGIO EMPRESARIAL
Educamos para la vida... porque la vida es toda una empresa.

TALLER DEL PROCESO ACADÉMICO – 2020
(PLAN DE CONTINGENCIA NACIONAL).

GRADO: DECIMO (TALLER 2: Gastronomía)	ASIGNATURA: Proyecto Integrado
PERIODO: Segundo Periodo	DOCENTE: Laura Natalia Calle

Logro: Comprende y disfruta de los sentidos estéticos, a través de la construcción de elementos propios en la experiencia cotidiana

Conceptual: Aprende y disfruta desde casa nuestra gastronomía

Procedimental: Comparto en familia a través, de una receta

¿Qué es la Gastronomía?

La gastronomía es el **arte de la preparación de una buena comida**. La palabra, como tal, proviene del griego γαστρονομία (gastronomía).

La gastronomía se compone de un **conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario**, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

En este sentido, la gastronomía es también una **disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación**, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación que cada sociedad establece con su gastronomía.

¿Por qué es importante tener una alimentación saludable?

1. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada, combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.
2. Una mala nutrición puede debilitar el sistema inmunológico, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental y reducir la productividad.
3. Una alimentación no adecuada puede reducir el tiempo y calidad de vida.
4. Hoy en día los problemas relacionados a la alimentación no solo son por carencias nutricionales como la desnutrición, si no también por excesos como la obesidad.
5. De hecho, la alimentación poco saludable está relacionada con muchas de las principales causas de muerte, entre ellas, las enfermedades coronarias, los accidentes cerebrovasculares, la diabetes, hipertensión, entre otras.
6. Para una dieta balanceada y adecuada es necesario saber algunos datos como el peso, edad, actividad física y en base a ello el nutricionista elaborará la dieta sin llegar a ser restrictiva.
7. No olvidar que debe incluir cinco comidas: el desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena. Para la prevención de enfermedades come sano, practica una actividad física, toma dos litros de agua al día y ten una actitud positiva.

¿QUÉ SON LAS VITAMINAS Y MINERALES?

Son **nutrientes esenciales** para nuestro organismo que permitan mantener la salud, y ayudar en numerosas facetas como el crecimiento, el metabolismo, apoyar al sistema inmunológico, o la sensación de bienestar. Se los conoce como **micronutrientes**, debido a que son necesarios en pequeñas cantidades, a diferencia de los alimentos de los cuales se obtiene los macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos).



Tipos de Vitaminas

- **Vitaminas Hidrosolubles:** no se almacenan en el cuerpo, y este obtendrá lo que necesite, excretando el resto. Se encuentran aquí: el grupo de vitaminas **B** y la vitamina **C**.
- **Vitaminas Liposolubles:** se almacenan en las células adiposas si existe un superávit. Se necesita de la grasa para su absorción. Lo forman la vitamina **A, D, E, y K**

Tipos de Minerales

- **Macrominerales:** son necesarios en cantidades superiores a 100mg por día, y aquí encontramos a: Calcio, Fósforo, Magnesio, Sodio, Potasio, Cloruro y Sulfuro
- **Oligoelementos:** sólo trazas o pequeñas cantidades son necesarias, y se encuentran: hierro, manganeso, cobre, yodo, zinc, cobalto, flúor y selenio

Diferencias entre las Vitaminas y Minerales

Las **vitaminas** son **orgánicas**, es decir, proceden de organismos vivos como las plantas y animales, y pueden ser modificadas por el calor, aire, luz...; mientras, los **minerales** son sustancias **inorgánicas**, y mantienen sus estructuras químicas moleculares.

TAMBIÉN PODEMOS AGRUPAR LOS ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS NUTRIENTES Y EL CONSUMO HABITUAL. PARA ELLO DISPONEMOS DE LA RUEDA DE LOS ALIMENTOS QUE LOS DIVIDE EN 7 GRUPOS:

Cada alimento no proporciona un único nutriente. Vamos a revisar los distintos grupos de alimentos.

LÁCTEOS (grupo 1):

- **La leche:** tiene grandes propiedades en aporte de nutrientes. En los recién nacidos es el alimento básico. Un alto porcentaje de su composición es agua. En cuanto a nutrientes, está compuesto por hidratos de carbono principalmente y, en menor medida, proteínas y grasas
- **El yogur:** es un derivado de la leche que se obtiene al añadir fermentos que degradan la lactosa.
- **El queso:** se consigue tras coagular la leche con separación de la mayor parte del suero. Para coagular la leche se usa el cuajo (obtenido del estómago de terneros) o de algunas plantas, obteniendo la cuajada y posteriormente se añade la sal, se calienta y se prensa obteniendo el queso. Su valor nutricional es similar al de la leche pero con mayor aporte de calorías por ser más concentrado (aporta más cantidad de grasa).
- **La mantequilla:** se obtiene al batir la nata de la leche; está compuesta fundamentalmente de materia grasa.
- **Los helados:** los ingredientes para hacer helados son leche, azúcar y nata o mantequilla.

CARNES, HUEVOS Y PESCADOS (grupo 2)

- **Carnes:** son alimentos plásticos y proporcionan una gran cantidad de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales. Además, en función del tipo de carne consumida nos proporcionará en mayor o en menor medida grasas, cuya proporción dependerá también del tipo de elaboración del alimento.
- **Embutidos:** productos elaborados con carne y grasa de distinta procedencia en distintas proporciones y con distintos aderezos, y secados posteriormente. Su composición es variable, pero suelen tener un grado variable de grasa y proteínas y menos de hidratos de carbono.
- **Huevos:** el huevo es rico en proteínas que se encuentran fundamentalmente en la clara, sin embargo, en la yema predominan la grasa y el colesterol, vitaminas y hierro.

- **Pescados:** en este grupo podemos incluir los pescados y los mariscos (crustáceos y moluscos). Tienen un alto porcentaje de proteínas y son muy ricos en fósforo, sodio, yodo, potasio y hierro. El esqueleto de los peces si lo comemos nos aporta una importante cantidad de calcio.

TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y FRUTOS SECOS (grupo 3):

- **Tubérculos:** son aquellas partes subterráneas de raíces o tallos engrosados. En este grupo están las patatas, los boniatos, la batata, la mandioca. Son ricos en hidratos de carbono.
- **Legumbres:** judías blancas o pintas, garbanzos, lentejas, habas y soja constituyen este grupo. Aportan importantes cantidades de hidratos de carbono y proteínas, aunque éstas son de menor valor biológico que las de origen animal. Si se consumen junto a cereales se forma una proteína de alto valor biológico.
- **Frutos secos:** almendras, avellanas, nueces, cacahuetes, castañas, pistachos y pipas de girasol. Aportan fundamentalmente grasas, y en menor proporción proteínas e hidratos de carbono. Son una fuente rica de minerales

HORTALIZAS Y VERDURAS (grupo 4):

- Son plantas cultivadas para ser consumidas crudas o elaboradas. Se caracterizan por contener fibra vegetal y por aportar pocas calorías. Aportan una gran cantidad de minerales y vitaminas. Se han relacionado con este grupo beneficios cardiovasculares y parece que previenen algunos cánceres (mama, tubo digestivo).

FRUTAS (grupo 5)

- Alimentos comestibles de naturaleza carnosa que se comen sin preparación y que provienen de plantas. También tienen cierto efecto protector frente al cáncer.

PAN, PASTA, AZÚCAR Y DULCES (grupo 6):

- Son ricos en hidratos de carbono y son la fuente principal de energía junto con las grasas
- Los **cereales** son: el trigo, el arroz, el maíz, el mijo, la cebada, el centeno, la avena, el sorgo y el alforfón. Contienen una gran proporción de hidratos de carbono y también son fuente de minerales como el potasio, fósforo y magnesio.
- El **pan** se hace con la harina de moler los cereales. Aparte de agua, aporta sobre todo hidratos de carbono y en menor medida proteínas y grasas.
- La **pasta** es un derivado del trigo duro, que al molerlo se consigue una sémola que se emplea para hacer la pasta alimentaria.
- Los **cereales de desayuno** están tratados con calor y edulcorados con azúcar o miel. La grasa que contienen algunos de ellos es de aceite vegetal parcialmente hidrogenado y ricos en ácidos grasos TRANS.
- El **azúcar** es sacarosa cristalizada, que se obtiene de la remolacha o de la caña de azúcar. Contiene escasos nutrientes y fundamentalmente calorías.
- **Dulces:** de valor energético elevado, pero con valor nutritivo muy bajo, y ofrecen muy pocas vitaminas. Las grasas de estos alimentos son grasas saturadas o aceites hidrogenados (margarinas) con efectos perjudiciales a nivel cardiovascular.

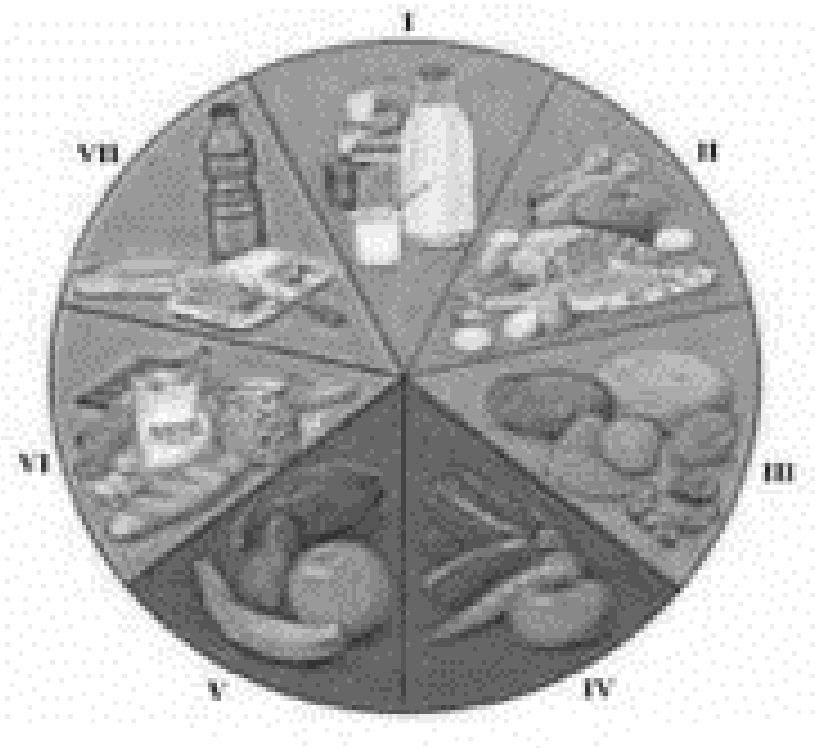
LOS ACEITES Y LAS GRASAS (grupo 7):

- Proporcionan fundamentalmente energía. Enlentecen la digestión produciendo sensación de saciedad tras la comida.
- Las **grasas** pueden ser de origen animal o vegetal. La **grasa animal** es la que aporta su sabor especial a cada carne, tiene un predominio de ácidos grasos saturados, aunque su composición es variable, por ejemplo, la carne de vaca y de cordero son más ricas en ácidos grasos saturados que la de cerdo y la del pescado.
- La **mantequilla** se obtiene tras batir la nata de la leche; la **margarina** se obtiene a través de un proceso químico que transforma el aceite líquido en una grasa sólida, transformando la configuración de los dobles enlaces en posición cis en posición trans, con mayor riesgo cardiovascular.

- Los **aceites** son la grasa líquida obtenida por presión de distintas semillas o frutos; entre ellos están: el aceite de semilla (girasol, maíz, soja, cacahuetes, sésamo...) que son ricos en ácidos grasos poliinsaturados, ricos en ácido linoleico; el aceite de oliva que es mono insaturado con propiedades en la prevención cardiovascular; los aceites tropicales que son ricos en grasa saturadas,

porque incrementa el

poco recomendable
provocan colesterol.



GRADO: DECIMO (ACTIVIDAD Taller 2: Cocinando en casa)	ASIGNATURA: Proyecto Integrado
PERIODO: Segundo Periodo	DOCENTE: Laura Natalia Calle
NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	

COCINANDO EN CASA

- 1. Teniendo en cuenta toda la información anterior y en compañía de tu familia, como medio de distracción en medio de la pandemia. Vamos a cocinar un plato rico en vitaminas y minerales.
- 2. Durante el proceso de elaboración del plato, toma evidencias fotográficas. (Es importante tener: 1. de los materiales que se necesitan, 1. Del proceso de elaboración, 1 de cuando este en el fogón, 1 de la familia colaborando, 1 del plato al final y 1. finalmente la familia compartiendo)
- 3. Para entregar el trabajo, recuerda que las fotos deben ir pegadas, puedes imprimir a blanco y negro. (En caso de no tener la posibilidad, también puedes dibujar. RECUERDA la importancia de la honestidad, ya que esta muestra los valores que te han inculcado en casa y finalmente eres tú mismo quien se engaña, ¿no crees que mereces un espacio en familia después de tanto trabajo?)
- 4. Escribe la receta con letra legible.

AHORA SÍ, DISFRUTA EN FAMILIA DE ESTA ACTIVIDAD.
MUCHO ÁNIMO.



COLEGIO EMPRESARIAL
Educamos para la vida... porque la vida es toda una empresa.

TALLER DEL PROCESO ACADÉMICO – 2020
(PLAN DE CONTINGENCIA NACIONAL).

GRADO: SEXTO (TALLER 2: Surrealismo – arte en vivo)	ASIGNATURA: Proyecto Integrado
PERIODO: Segundo Periodo	DOCENTE: Laura Natalia Calle

Logro: Comprensión y disfruta de los sentidos estéticos, a través de la construcción de elementos propios en la experiencia cotidiana

Conceptual: Movimientos artísticos de la vanguardia

Procedimental: Construcción de un espacio o personaje surrealista

Por movimientos de vanguardia o movimientos vanguardistas se conoce al conjunto de movimientos artísticos y literarios que surgieron a inicios del siglo XX, caracterizados por la ruptura con la tradición artística occidental y la búsqueda de la innovación.

Algunos movimientos vanguardistas se caracterizaron por ser interdisciplinarios, mientras que otros fueron específicos de ciertas disciplinas, a pesar de las influencias que ejercieron sobre las demás. Antes de explicar cada uno de ellos, haremos una breve lista de movimientos agrupados por disciplina.

Vanguardias interdisciplinarias (artísticas y literarias)	Vanguardias artísticas	Vanguardias literarias
<ul style="list-style-type: none">• Futurismo• Dadaísmo• Surrealismo	<ul style="list-style-type: none">• Cubismo• Abstracción lírica, constructivismo, suprematismo y neoplasticismo;• Expresionismo abstracto• Arte pop• Performance y happening• Hiperrealismo• Minimalismo	<ul style="list-style-type: none">• Creacionismo• Ultraísmo

Las vanguardias suelen agruparse en dos grandes períodos para su estudio en primera ola y segunda ola. (LO CUAL YA ESTUDIAMOS EN EL PRIMER PERIODO)

Pero nos vamos a centrar esta vez en el:

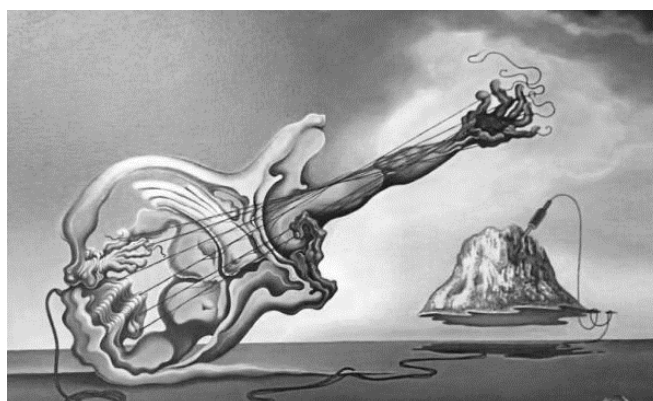
Surrealismo (1924)

fue una de las corrientes que integraron las **Vanguardias artísticas del siglo XX**. Se trata de un movimiento que, influenciado por el estudio del psicoanálisis de Freud, estudiaba la mente humana, el inconsciente y el mundo de los sueños. Uno de los artistas más destacados de este movimiento fue André Bretón y el pintor Salvador Dalí quién pintó algunos cuadros que son un claro exponente de esta corriente.

Las 10 principales características del Surrealismo

Para conocer mejor cómo era esta corriente artística, a continuación, vamos a descubrirte las **principales características del Surrealismo** que te ayudarán a entender mejor los principios sobre los que se creaban las obras. Las más destacadas son las siguientes:

1. **Nació como movimiento literario:** el objetivo principal del Surrealismo era crear obras literarias fuera de toda lógica y control racional. Sin embargo, su propuesta era tan radicalmente original que muchos artistas de otras disciplinas comenzaron a imitar las pautas creativas en otras disciplinas como la pintura, la escultura o el cine.
2. **Búsqueda del inconsciente:** una de las características del Surrealismo más esenciales es que los artistas persiguen descubrir todo aquello que está oculto a la razón humana. Los artistas de este movimiento consideraban que la verdad estaba detrás del mundo de la razón.
3. **Interpretación de los sueños:** el mundo de los sueños era una de las máximas pruebas que tenían los surrealistas sobre la existencia del mundo inconsciente y cargado de material poético. En los sueños nos encontramos en un mundo en el que no existe la razón y donde admitido.
4. **Escritura automática:** era una de las técnicas que seguían los autores del Surrealismo para poder dar rienda suelta a su creatividad de una forma incontrolada y alejada de la autoridad de la mente y la razón.
5. **Influencia del psicoanálisis de Freud:** hablar del Surrealismo es hablar de Freud y de sus estudios sobre el psicoanálisis. El filósofo estudiaba todo el material inconsciente para poder conocer mejor la naturaleza humana y los surrealistas también querían sacar a la luz ese material mediante procesos creativos.
6. **Reniego de la moral y las convenciones:** los surrealistas querían romper toda la norma precedente para poder liberar la creatividad y el arte. Consideraban que, hasta el momento, la razón había sido una prisión para la creación artística y, ahora, querían romper con todo método para poder encontrar un arte nuevo y fuera de toda lógica.
7. **El arte como un canal de conocimiento:** por tanto, el arte era el método que los surrealistas tenían para poder llegar a la parte irracional de la mente humana. Tenía algo así como una función práctica que permitía poder tocar todo aquello que era invisible cuando estamos despiertos.
8. **Arte bizarro:** muchas de las creaciones artísticas surrealistas buscaban lo bizarro como medio para poder expresar aquella verdad que está oculta a la mente humana. Joan Miró es un escultor catalán que apostaba por el arte improvisado para intentar que la parte más racional desapareciera de la creación.
9. **Rienda suelta a la imaginación:** el arte deja de ser un medio de crítica social o denuncia para convertirse en una manera de poder adentrarse en las profundidades de la mente humana y descubrir qué hay en su interior. Penetrar en la irrealidad es lo que buscan estos autores, un lugar en el que la razón pierde el control.
10. **Manifiesto Surrealista:** André Breton creó un manifiesto para unificar toda la ideología surrealista y establecer las bases de lo que sería uno de los movimientos más sorprendentes y rompedores de las Vanguardias.

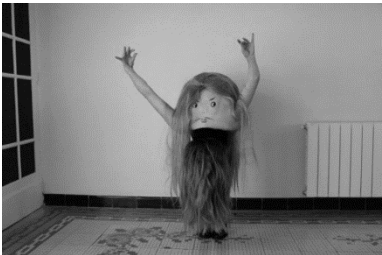


GRADO: DECIMO (ACTIVIDAD Taller 3: Surrealismo arte en vivo)	ASIGNATURA: Proyecto Integrado
PERIODO: Segundo Periodo	DOCENTE: Laura Natalia Calle
NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	

SURREALISMO ARTE EN VIVO

Creación de personaje SURREALISTA.

- 1. Piensa en un personaje que quieras imitar o recrear, algo fuera de lo común. Un personaje que te ayude de pronto a expresar tus miedos, tus frustraciones o porque no también tus alegrías.
- 2. Vas a realizar un dibujo de este, teniendo en cuenta elementos que se puedan conseguir en el entorno donde te encuentras en este momento. (Mucho mejor si utilizas elementos, reciclados).
- 3. **ESCRIBE** las siguientes características: rasgos físicos, color de piel, estatura, contextura, gestos, nacionalidad y todo lo que se te ocurra crear.
- 4. Vas a recrear el personaje, te vestirás como ese personaje que creaste, recuerda utilizar elementos que te ofrezca el entorno.
- 5. Crea un entorno para tu personaje, sigue tu imaginación. Es decir, un espacio donde utilices sabanas, cortinas o elementos que tengas en tu casa para recrear un espacio donde vive tu personaje.
- 6. Y, por último, toma una o dos fotografías las imprimes para anexarla al trabajo escrito. (Puede ser a blanco y negro) (Si no tienes esta posibilidad, también puedes dibujar).



AUTO-EVALUACIÓN:	
NOTA: Asigna una valoración de 1 a 100 según el trabajo realizado con el logro y luego realiza el promedio (suma las notas y divide entre 5).	VALORACIÓN
RESPONSABILIDAD CON EL TRABAJO EN CASA	
TIEMPO DE TRABAJO EN LA CASA O TALLER ESCRITO	
PUNTUALIDAD EN LA ENTREGA DE TRABAJOS VIRTUALES O ESCRITOS	
COMPROMISO CON EL APRENDIZAJE PERSONAL EXTRA CLASE	
AUTO CUIDADO Y COMPROMISO CON LA SALUD PERSONAL Y PÚBLICA	
PROMEDIO	