

**Ana Sofía Núñez Flores**

**2ºA**

**Tecnología de la Información**

**Omar Ruano**

**Ciclo 2016 A**

**Act. Preliminar**

**Índice**

Introducción 3

**Desarrollo 3-4**

**Concreción 5**

**El aguacate**

**Introducción**

El aguacate es uno de los muchos regalos que México ha dado al mundo. Su sabor, textura y propiedades alimenticias han cautivado a innumerables países que con gusto lo han adoptado, como Francia y otros tan lejanos como Japón. Y es que el mexicanísimo aguacate lleva conquistando paladares de todo el mundo desde hace 500 años. Un ejemplo de ello nos lo da Martín Fernández de Enciso en su Suma de Geografía, publicado en Sevilla en 1519: “lo que hay dentro [del fruto del aguacate] es como mantequilla, tiene un sabor delicioso y deja un gusto tan blando y tan bueno que es maravilloso”.

**Desarrollo**

Pero ¿qué hace que el aguacate sea algo tan especial? Para empezar, lo más evidente: sin duda su extraordinario sabor, peculiar consistencia, color y su asombrosa versatilidad culinaria, ya que puede ser saboreado de maneras tan sencillas como sobre pan calientito con una pizca de sal, como aditamento en una quesadilla, en tacos o en sopas, cremas, guisados a base de salsa de aguacate y, por supuesto, en guacamole, símbolo internacional de México.

El aprovechamiento del árbol del aguacate es integral, ya que su madera es de buena calidad y en zonas rurales se le utiliza para la elaboración de yugos. La industria también obtiene beneficios del aguacate, pues se le utiliza para obtener aceites, lociones, jabones, cremas y champús para el cabello.

Además, su cultivo trae innumerables beneficios económicos a un amplio sector de la población rural y semiurbana de varios estados de la República.

Es común ver en casas de estados como Michoacán un árbol de aguacate para el autoconsumo familiar, o algunas huertas cuyos frutos tienen la venta asegurada en la misma puerta de la casa o en el mercado local. Pero el cultivo del aguacate es importante a nivel nacional, ya que México es el primer productor mundial con más del 34% de la producción, y Michoacán el estado número uno con más del 80% de la cosecha nacional.

Una parte importante del aguacate nacional se destina a la exportación, cuyo principal mercado es Estados Unidos con casi 10 mil toneladas, país que mantuvo cerrada su frontera desde 1914 hasta noviembre de 1997; seguido muy de cerca por Francia con 9 500 toneladas y Japón con más de 8 mil. Sin embargo, si consideramos la cantidad de aguacate mexicano que se consume en el extranjero desde 1990, Francia ocupa el primer lugar, seguido por Canadá, y en tercer lugar Japón.

Es claro, entonces, que el aguacate, además de haber conquistado paladares de todo el mundo, es un producto del que se obtienen importantes divisas para el desarrollo del campo, y ello con una actividad de bajo impacto para el entorno ecológico.

Otro aspecto relevante es que no hay sólo un aguacate, sino diferentes variedades con formas, colores, texturas y sabores propios. De las tres especies primigenias (mexicana, guatemalteca y antillana) se derivan variedades adaptadas a cada condición de cultivo, dando frutos con sabores, texturas, colores y olores variados. Hay quienes prefieren el sabor más fuerte de la variedad criolla, el aguacate pequeño de cáscara negra, o quienes optan por la abundante pulpa de sabor más suave del Hass, o la increíble facilidad de pelar de la variedad fuerte.

**Concreción**

Con todo ello, resulta tentador no sólo comer unos taquitos con guacamole, sino poseer un arbolito para tener aguacates frescos y de “primera mano”. El aguacate se adapta a diferentes climas y suelos; prácticamente sólo lo restringen su susceptibilidad a las heladas (crece en climas de subtropical a templado), al encharcamiento de agua en su base, a suelos muy duros o compactados, o a zonas con contaminación ambiental severa. Si usted vive en una zona apta y tiene el espacio necesario para el desarrollo de un arbolito, no lo dude y benefíciese de una de las mejores frutas que posee nuestro país. Además, plantar un árbol siempre es fuente de vida y salud para usted, su familia, la comunidad y para México.

**Act.2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre | | Clase | | Casa | | Participación | | Examen | Promedio |
| Gibran | | 40 | | 18 | | 10 | | 27 | 23.75 |
| Alejandro | | 26 | | 16 | | 5 | | 15 | 15.5 |
| Eduardo | | 12 | | 15 | | 8 | | 9 | 11 |
| Aric | | 18 | | 8 | | 9 | | 12 | 11.75 |
| Alberto | | 35 | | 6 | | 4 | | 18 | 15.75 |
| Gerardo | | 29 | | 4 | | 10 | | 30 | 18.25 |
| Esteban | | 10 | | 2 | | 4 | | 24 | 10 |
| Alexis | | 8 | | 10 | | 6 | | 10 | 8.5 |
| Diego | | 40 | | 20 | | 10 | | 30 | 25 |
| Sebas | | 20 | | 10 | | 5 | | 15 | 12.5 |
|  |  | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |

**Act. 3**

**¿Qué es una terminal?**

Se define como Terminal, aunque se conoce con el nombre de Consola, todo dispositivo electrónico que forma parte del Hardware de un ordenador, ingresa o muestra los datos de una computadora. La finalidad básica es la de transformar estos datos en información que sea se entendible para nosotros, después de un procedimiento.

**Comandos:**

ALT + F4 Cierra la ventana activa.

Fl Abre una ventana con la Ayuda (nos dará una mano más de una vez)

Ctrl + C Copia al portapapeles el elemento seleccionado.

Ctrl + X Corta el elemento seleccionado.

Ctrl + V Pega, en donde esté ubicado el cursor, lo que esté en el portapapeles.

Ctrl + G Es lo mismo que Archivo - Guardar.

Ctrl + A Es lo mismo que Archivo - Abrir.

Ctrl + P Ingresa al menú de impresión.

Ctrl + N Sin haber seleccionado nada, comienza un nuevo trabajo.

Ctrl + Z Deshacer.