

**LA MONOGRAFIA CLASE MAESTRA**

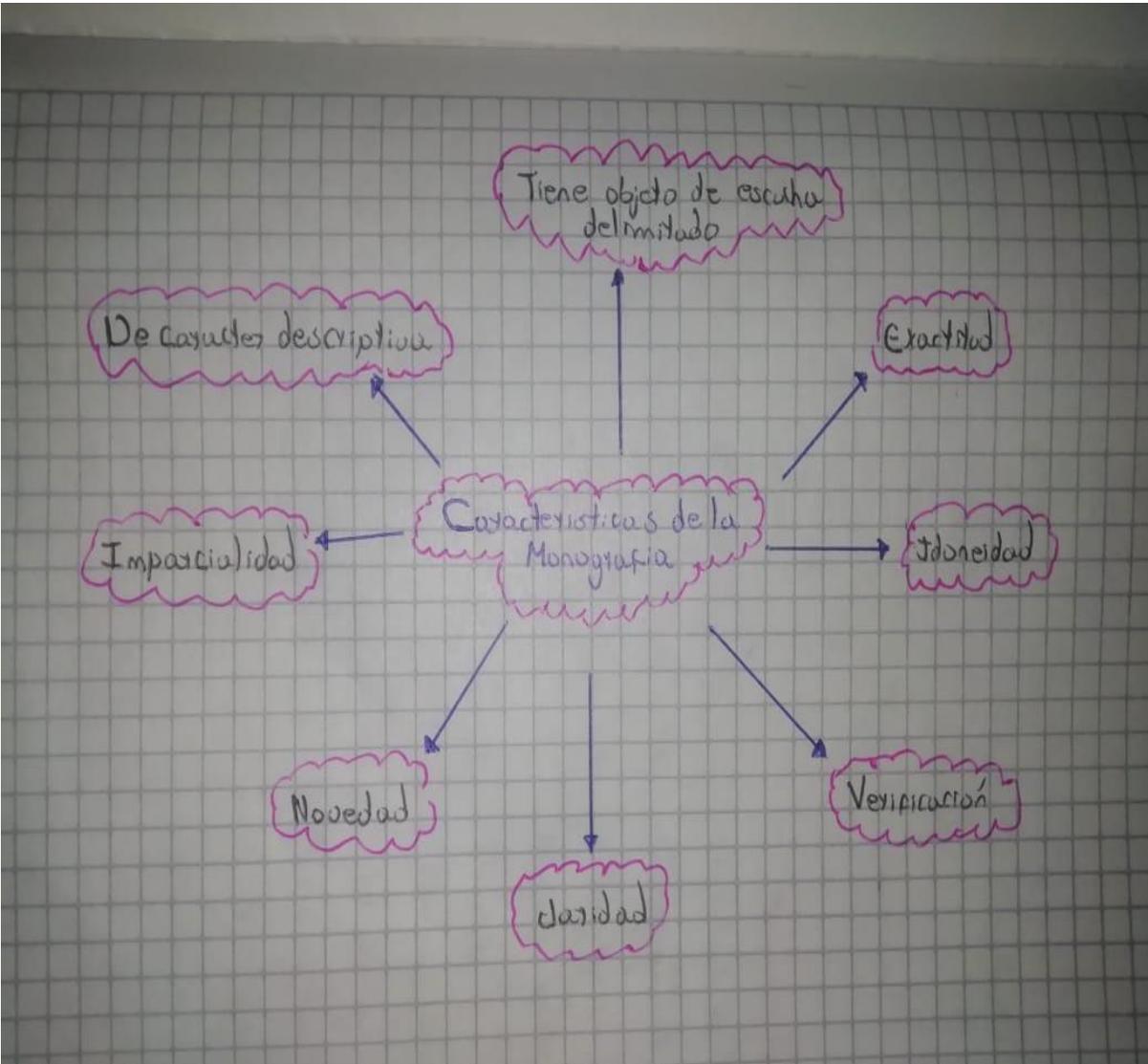
**DEIBY JOHAO VARGAS MANJARRES**

**RAUL CUENCA**

**MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA**

**IBAGUE**

**2021**



# Monografía

## Definición

Una monografía es un trabajo escrito sobre un tema determinado

## Tipos

- \* Monografía de compilación
- \* Investigación
- \* Análisis de experiencias

## Permite

- \* Determina un problema
- \* Descubrir y reunir información adecuada
- \* Establecer un contexto con peculiaridades e instituciones
- \* Acceder a la información y ejercitar el espíritu crítico
- \* Comunicar los resultados por escrito y expresar claramente frente a un auditorio

## Realización

1. Aparición de la idea
2. Búsqueda de información
3. Presentación del objeto  
Apropiadamente en las  
medias
4. Elección determinada  
del tema
5. Plan operativo
6. Realización de  
actividades

## INFOGRAMA

### MAPA CONCEPTUAL – TIPOS DE MONOGRAFÍA



## Realización de una monografía

\*Selecciona un tema. El tema debe ser de tu interés y la información para abordarlo de acceso universal.

\*Limita el tema.

\*Busca y evalúa las fuentes.

\*Haz lecturas preliminares.

\*Formula la hipótesis.

\*Prepara el bosquejo.

\*Organiza el trabajo.

\*Redacta la monografía.

## LA COCINA

Como nos damos cuenta con un sencillo ejemplo dentro de nuestra propia cocina Poblana, cada platillo tiene una historia de porque se hizo y del porque sus ingredientes son tal cuales y que no solo fueron seleccionados al azar, esto sin duda ayuda a nuestra cocina mexicana que le da un plus adicional que la mayoría de las cocinas no tiene, que es una historia detrás de cada platillo como tal lo hace único en todo el mundo, fácilmente podríamos hablar de las historias de los platillos dentro de la cocina mexicana, pero con la extensa variedad que encontramos en ella nunca acabaríamos, como lo comentábamos en un principio la extensa variedad de la cocina mexicana es enorme y en donde va desde cualquier punto de la república mexicana en donde encontramos de igual forma extensas y miles de recetas diferentes, y si encontramos platillos iguales, lo que comentaba hay secretos que lo hacen diferente, Tal es el caso del mole que aunque en si es mole tan sencillo como eso, hay diferentes tipos y según la región lo encontramos diferente, en Puebla el mole poblano es un poco dulce, en Tlaxcala es un poco más picoso y en Oaxaca cambia completamente ya que esta es una región en donde existen 7 tipos de moles, es increíble la extensa variedad de nuestra comida gastronómica en México y en donde cada platillo guarda una historia en cada cucharada que lo puedes probar.