

Colegio Modelo



TRABAJO PRACTICO FIESTA DE LA FAMILIA

ARGENTINA



UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Argentina se encuentra en el **extremo sur de América del Sur** y es un **país bicontinental**, ya que también posee **reclamaciones territoriales en la Antártida**. Es el segundo país más grande del continente (después de Brasil) y el **octavo más grande del mundo**. Limita al norte con Bolivia y Paraguay, al este con Brasil, Uruguay y el Océano Atlántico, al oeste con Chile, y al sur con el Océano Atlántico y el Pasaje de Drake hacia la Antártida.

Su territorio continental se extiende desde la región tropical del norte hasta el extremo sur patagónico, incluyendo una gran variedad de paisajes: montañas, llanuras, desiertos, selvas y glaciares.



La **República Argentina** es un Estado federal que se compone de **23 provincias** y la **Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA)**, que es la Capital Federal de la nación y sede del gobierno.

Provincias y sus capitales

- **Buenos Aires:** La Plata
- **Catamarca:** San Fernando del Valle de Catamarca
- **Chaco:** Resistencia
- **Chubut:** Rawson
- **Córdoba:** Córdoba
- **Corrientes:** Corrientes
- **Entre Ríos:** Paraná
- **Formosa:** Formosa
- **Jujuy:** San Salvador de Jujuy
- **La Pampa:** Santa Rosa
- **La Rioja:** La Rioja
- **Mendoza:** Mendoza
- **Misiones:** Posadas
- **Neuquén:** Neuquén
- **Río Negro:** Viedma
- **Salta:** Salta
- **San Juan:** San Juan
- **San Luis:** San Luis
- **Santa Cruz:** Río Gallegos
- **Santa Fe:** Santa Fe

- **Santiago del Estero:** Santiago del Estero
- **Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur:** Ushuaia
- **Tucumán:** San Miguel de Tucumán

Regiones Geográficas y de Desarrollo

Para la organización territorial, el desarrollo económico y social, Argentina se divide en varias macrorregiones que agrupan a las provincias por características geográficas y productivas similares. Las principales son:

1. **Región Noroeste Argentino (NOA):** Compuesta por Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca y Santiago del Estero.
2. **Región Noreste Argentino (NEA) o Litoral:** Compuesta por Misiones, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Chaco y Santa Fe.
3. **Región Cuyo:** Compuesta por Mendoza, San Juan y San Luis. A menudo se incluye La Rioja en esta región.
4. **Región Pampeana:** La más extensa y productiva, que abarca Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y La Pampa.
5. **Región Patagonia:** La región más austral, que incluye Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.

CONTINENTE AL QUE PERTENECE

Argentina pertenece al continente **americano**, específicamente a **América del Sur**.



▶ BANDERA Y SU SIGNIFICADO

La bandera argentina tiene **tres franjas horizontales**: dos celestes en los extremos y una blanca en el medio. En el centro se encuentra un **sol dorado con rostro humano**, llamado **el Sol de Mayo**.

Significado de los colores y símbolos:

- **Celeste y blanco:** representan el cielo, las nubes y la lucha por la independencia.
- **Sol de Mayo:** símbolo de libertad e independencia. Hace referencia al dios solar inca **Inti**, y al **25 de mayo de 1810**, fecha de la Revolución de Mayo que inició el proceso independentista.



1985

El parlamento argentino promulgó una ley en donde el Sol de Mayo, o llamado también "Sol de Guerra" debía figurar en todas las banderas argentinas y no sólo en las de organismos oficiales.

Las medidas de la Bandera Oficial:
1,40 m de largo por 0,90 m de alto

Proporción 9/14

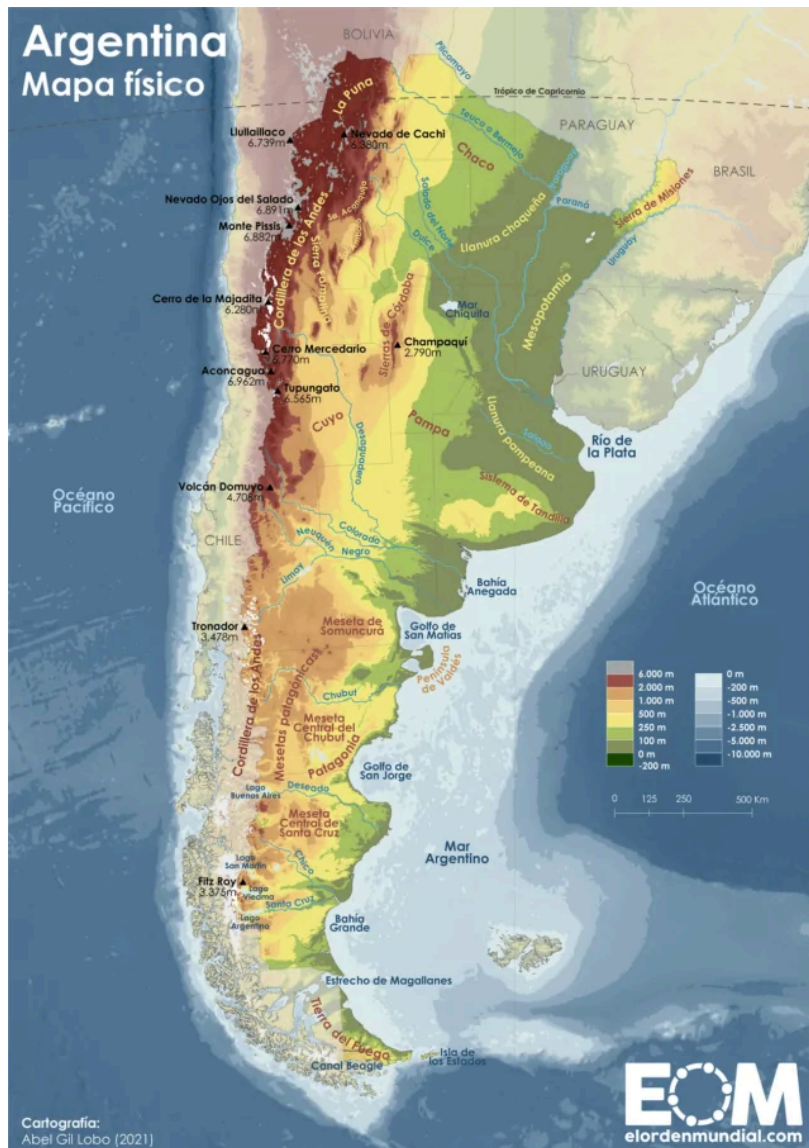
El sol aparece en el centro de la franja blanca y es una réplica del que estaba grabado en la primera moneda argentina, aprobada por Ley de la Asamblea del año 1813.
Es de color amarillo oro, con bordes negros, y de él salen 32 rayos: 16 rectos y 16 ondulados, dispuestos alternadamente.
El diámetro total del sol es de 5/6 de la altura de la franja blanca.
La cara del sol ocupa 2/5 de su altura.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Argentina posee una gran **diversidad geográfica y climática**. Algunos de sus principales rasgos físicos son:

- **Cordillera de los Andes:** al oeste, forma la frontera natural con Chile. Aquí se encuentra el **Aconcagua**, la montaña más alta de América (6.960 m).
- **La Pampa:** extensa llanura fértil en el centro del país, ideal para la agricultura y ganadería.
- **Patagonia:** región al sur, con paisajes de mesetas, montañas, lagos y glaciares como el famoso **Perito Moreno**.
- **Región chaqueña y mesopotámica:** selvas subtropicales, ríos caudalosos como el Paraná y el Uruguay.
- **Climas:** desde subtropical en el norte hasta subpolar en el sur, con estaciones bien marcadas.



💰 ECONOMÍA

Argentina tiene una economía **mixta**, con sectores agrícola, industrial y de servicios.

Principales sectores:

- **Agroindustria:** uno de los mayores exportadores mundiales de **soja, trigo, maíz, carne vacuna y vino**.
- **Ganadería:** muy desarrollada, especialmente en la región pampeana.
- **Industria:** automotriz, textil, alimentaria, petroquímica, entre otras.
- **Minería:** litio, oro, plata, cobre.
- **Turismo:** atrae visitantes por su diversidad natural (glaciares, cataratas, montañas, tango).
- **Problemas económicos recurrentes:** inflación alta, deuda externa, fluctuaciones del tipo de cambio y crisis cíclicas.

Producción por Región

El valor se obtiene de productos específicos ligados a las características de cada área:

- **Cuyo (Mendoza y San Juan):** Vinos de alta gama y mosto (jugo concentrado de uva), aceitunas y aceite de oliva.
- **Patagonia (Río Negro, Neuquén, Chubut):** Peras, manzanas y frutas finas (arándanos, cerezas), así como el Cordero Patagónico y productos de la pesca (ej. merluza).
- **Norte Argentino (Tucumán, Salta):** Limones y subproductos cítricos, azúcar, tabaco, porotos y productos de agricultura andina (ej. pimentón).
- **NEA/Litoral (Misiones, Corrientes):** Yerba mate, té, arroz y productos forestales.



- La política argentina es muy dinámica, con una historia marcada por el **peronismo**, el **radicalismo**, y coaliciones más recientes.

🎭 CULTURA

La cultura argentina es una **fusión entre lo europeo y lo latinoamericano**, con fuerte influencia de la inmigración (principalmente italiana y española) y tradiciones criollas.

Algunos aspectos destacados:

- **Tango:** danza y música reconocida mundialmente. Surgió en Buenos Aires a fines del siglo XIX.
- **Literatura:** autores como Jorge Luis Borges, Julio Cortázar, Adolfo Bioy Casares.
- **Cine y teatro:** Buenos Aires es un gran centro cultural.
- **Música folklórica:** chacarera, zamba, cueca, chamamé.
- **Deportes:** el fútbol es pasión nacional. Grandes ídolos como Diego Maradona y Lionel Messi.
- **Educación y ciencia:** país con tradición universitaria, científica y cultural destacada.





COMIDAS TÍPICAS

Argentina es famosa por su **carne vacuna** y una gran variedad de platos influenciados por la cocina italiana y española.

Platos típicos más comunes:

- **Asado:** carne a la parrilla, el plato nacional por excelencia.
- **Empanadas:** especialmente populares en el norte (salteñas, tucumanas).
- **Milanesa:** filete empanado, similar a la schnitzel.
- **Locro:** guiso tradicional con maíz, carne, zapallo y legumbres.
- **Humita:** mezcla de maíz molido, queso y condimentos, cocido en chala.
- **Dulce de leche:** presente en postres como alfajores, tortas y helados.
- **Mate:** infusión de yerba mate, bebida tradicional y símbolo de la cultura argentina.

Algunos platos típicos de las diferentes regiones de la Argentina son:

1. Norte Argentino

Esta región (Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero) tiene una fuerte herencia indígena y andina, con predominio del **maíz**, el **zapallo** y la **papa** andina.

- **Empanadas:** Un ícono, especialmente las salteñas (carne cortada a cuchillo, papa, comino) y las tucumanas (con matambre). Se cocinan fritas o al horno de barro.
- **Locro:** Guiso sustancioso a base de maíz (blanco o pisado), porotos, zapallo, carne (vacuna, cerdo) y a veces vísceras. Ideal para el invierno.
- **Humita en Chala:** Pasta cremosa de choclo (maíz tierno) rallado, con leche, cebolla, y queso, envuelta y cocida en la chala (hoja) del mismo choclo. Puede ser dulce o salada.
- **Tamales:** Pasta de harina de maíz rellena con carne (generalmente de cerdo o vaca), pasas, huevo y especias, envuelta y cocida en chala.
- **Quesillo con Miel de Caña o Arrope:** Postre típico. El *quesillo* es un queso fresco, suave, que se acompaña con un jarabe espeso y dulce hecho de caña de azúcar o frutas.

2. Litoral (Mesopotamia)

Esta zona (Misiones, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Chaco) se caracteriza por sus grandes ríos, lo que define sus ingredientes principales: el **pescado de río**, la **mandioca** y la influencia de la cultura guaraní.

- **Pescado de Río a la Parrilla:** Platos estrella como el **Surubí**, el **Dorado** y el **Pacú**, cocinados a la parrilla, a la provenzal o en chupín (guiso).
- **Chipá:** Pequeños panes o bollos hechos a base de almidón de mandioca, queso duro y leche. Son crocantes por fuera y tiernos y gomosos por dentro.
- **Mbaipy:** Guiso espeso a base de harina de maíz y queso (típico de Corrientes).
- **Dulce de Mamón:** Postre elaborado con la fruta del *mamón* (papaya).

3. Cuyo

La región de Cuyo (Mendoza, San Juan, San Luis) es conocida mundialmente por sus **vinos** y sus influencias de montaña. El **chivo** (cabrito) y la **aceituna** son ingredientes clave.

- **Chivo a la Llama o al Horno:** Principalmente en Mendoza y San Luis, el chivito (cabrito joven) asado o cocido a la llama es una especialidad, muy tierna y sabrosa.
- **Sopaipillas:** Masitas fritas, similares a las tortas fritas, que pueden ser dulces (con miel o azúcar) o saladas (típico de San Juan).

- **Carne a la Olla / Carbonada:** Guiso contundente con carne, verduras, y a veces frutas secas, que se cocina lentamente.
- **Tomaticán:** Plato a base de tomate y pan, típico de San Juan.
- **Vinos y Aceite de Oliva:** Aunque no son platos, son productos gastronómicos esenciales de la región.

4. Centro (Pampeana)

El corazón productivo del país (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, La Pampa) recibió la mayor influencia de la inmigración europea (principalmente italiana y española), y es la cuna de la **ganadería vacuna** y el **trigo**.

- **Asado / Parrillada:** El plato nacional por excelencia. Carne vacuna asada a la parrilla o al asador (a la cruz). Incluye distintos cortes, achuras y embutidos.
- **Pastas:** Fideos, ravioles, ñoquis y canelones son un legado de la inmigración italiana, consumidos masivamente en el centro y en todo el país.
- **Milanesas:** Filetes de carne o pollo empanados y fritos u horneados. La **Milanesa a la Napolitana** (con salsa de tomate, jamón y queso) es un clásico porteño.
- **Alfajores:** De dulce de leche, especialmente los de Córdoba y los santafesinos (con varias capas de masa).
- **Empanadas Cordobesas:** Se distinguen por ser grandes y tener un toque de azúcar en la masa o en el relleno (dulce-salado).

5. Patagonia

La vasta región del sur (Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego) se distingue por el **cordero**, las **truchas**, los **frutos del bosque** y los **mariscos**.

- **Cordero Patagónico al Asador:** La estrella de la región. El cordero se asa entero, abierto en la cruz, con un sabor único debido a la alimentación del animal en la estepa.
- **Trucha Patagónica:** Pescado de río y lago, preparado de diversas maneras (a la parrilla, al horno, ahumada).
- **Centolla Austral:** Crustáceo gigante, plato emblemático de Tierra del Fuego (Ushuaia), servido fresca o en cazuelas.
- **Carnes de Caza:** Jabalí y Ciervo, preparados en guisos, ahumados o en paté.
- **Torta Galesa:** Legado de la inmigración galesa en Chubut, un pan dulce y oscuro, con nueces, frutas secas y licor.
- **Frutos Rojos / Finos:** Frambuesas, moras, grosellas y la emblemática **Rosa Mosqueta**, usados en mermeladas, dulces, licores y chocolate.

COMIDAS ARGENTINAS: SABORES IMPERDIBLES

De norte a sur, nuestra Argentina se destaca por sus costumbres, artesanías, fiestas, tradiciones y, ¡sabores! ¿Quieres conocer las recetas más típicas de Argentina?

NORTE

Tamales, humitas y empanadas, lo más famoso de esta región. Las empanadas rellenas de pollo, choclo, queso y cebolla, o las clásicas de carne picante o suave, cada una de ellas guarda un sabor único, hechas en homo de barro, fritas o a fuego parejo, cualquiera sea la forma, son las que más se destacan en el país.



CUYO

Aquí las frutas y frutos secos son lo principal en la producción, y ¡ni hablar del vino! Pero las recetas para tu almuerzo o cena no se quedan atrás, el chivito asado, la chanfaina, el charqui o las patitas de vaca y el tomatacán, serán el factor común del menú en la región.



PATAGONIA

Una de las más variadas de Argentina, podrás probar aquí truchas y mariscos, ciervos, jabalíes y centollas, pero si hay algo que no puedes dejar de saborear es el cordero patagónico, una de las preparaciones más ricas del país. Y si esto te parece poco, debes probar el Curanto, que combina carne y hortalizas, cocinadas sobre piedras calientes en un pozo que se tapa con tierra y hojas.



¡Las Recetas que todos Compartimos!

¡Gustos irresistibles!



LITORAL

Pacú, sábalo, bagre, surubí y dorado a la parrilla, así es, cualquiera de ellos son ideales para saborear en esta región, a la parrilla o al homo, con limón y acompañado de un buen vino, los sabores que se logran son inigualables. Y si de acompañar el mate se trata, el chipá y el "beyú" son auténticas preparaciones, en las que la mandioca toma el protagonismo.



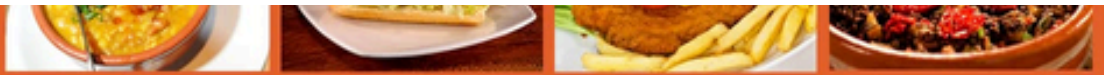
CENTRO

El asado es la comida argentina por excelencia, no hay rincón del país donde falte, pero por su tradición ganadera, se dice que las carnes más ricas están en la región pampeana, por lo que si viajas a esta zona, es imposible que dejes pasar la carne hecha a la parrilla, acompañada por un buen chimichurri, ensaladas o fritas.



Cada región tiene su plato preferido o característico, y la mayoría de ellos es conocido alrededor de todo el país, pero a ellos podemos sumarles ciertas recetas que podemos decir son de toda la Argentina:





Locro

Asado y Choripán

Milanesas

Guisos

Con ensaladas, puré o fritas, tanto el asado como las famosas "milas" son infaltables, guisos de arroz, lenteja y demás, cada cual lo hace a su manera, al igual que el locro, cada plato varía según el chef.

¿Y los Postres?



Dulce de Leche

Alfajores

Queso y dulce

Arroz con leche

Los sabores argentinos, lo más rico de nuestra tradición.

Trabajo practico fiesta de la familia

Materia: Geografía

Alumno: Bautista Roldán

Año:1B