

OCTUBRE 28 DE 2016

REVISTA

DIGIT@L

L'ÉÉME

POLÍTICA

LITERATURA

TECNOLOGÍA

ARTE



1ª Edición



EDITORIAL

Isaura Mendivil

EDITORES

Club TIC

Isaura Mendivil

Tatiana De La Espriella

CORRECTOR DE ESTILOS

Solángela Jaraba

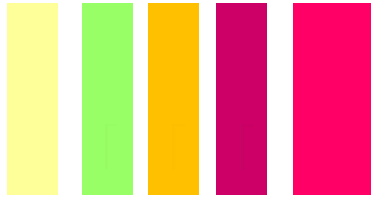
DIAGRAMACIÓN

Isaura Mendivil



Revista Digital Léeme by [Isaura Mendivil, Solángela Jaraba, Tatiana De La Espriella](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional License](#).





CONTENIDO

EDITORIAL -----	4
POLÍTICA -----	5
LITERATURA-----	7
TECNOLOGÍA-----	11
ARTE DIGITAL-----	13
ARTE-----	15
RECETAS -----	17



EDITORIAL



La revista digital **“LÉEME”**, es un proyecto interdisciplinar entre las áreas de tecnología e informática, humanidades y educación artística, y surge ante la necesidad de implementar estrategias didácticas virtuales que permitan difundir producciones y reflexiones estudiantiles. Por ende, a través de **“LÉEME”**, se busca fomentar las competencias comunicativas, artísticas y tecnológicas de la comunidad educativa, de igual forma, pretende destacar y exaltar el talento Araujista.

En este sentido, **“LÉEME”** es el resultado de un trabajo cooperativo y colaborativo entre docentes y estudiantes, que con mucho orgullo y satisfacción se pone a consideración de toda la comunidad, y por ello, es importante agradecer a todos aquellos discentes y padres de familia que se vincularon a este proyecto con sus artículos, producciones y comentarios,

ya que sin su participación no sería posible la existencia de este medio informativo y difusor de la vida institucional.

Este proyecto es liderado por las docentes Tatiana de la Espriella, Isaura Mendivil y Solángela Jaraba, quienes buscan aproximar a toda la comunidad educativa al ritmo de los tiempos actuales en cuanto al uso y aprovechamiento de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.

Isaura Mendivil





POLÍTICA

¿APOYA USTED EL ACUERDO FINAL PARA
LA TERMINACIÓN DEL CONFLICTO Y LA
CONSTRUCCIÓN DE UNA PAZ ESTABLE Y
DURADERA?



Esto es muy difícil de superar, personas han perdido la esperanza por culpa de un grupo de seres insensibles y es muy injusto que el inmenso daño que han causado sea recompensado cuando deberían pagar por lo que hicieron.

¿POR QUE VOTÉ POR EL "NO, EN EL PLEBISCITO ESTUDIANTIL IESA"?

La FARC es un grupo que ha causado mucho daño a víctimas inocentes dejando a sus familiares cargando con una pena muy difícil de soportar, una disculpa a veces no es suficiente esto no puede devolver los hermosos momentos que estas personas vivieron con sus familiares .

Muchas personas no han podido cerrar sus ojos por pensar en donde pueden estar sus seres queridos. Muchas madres han penado toda su vida en busca de sus hijos para recibir la dura respuesta de la fría muerte de su hijo.

**Autor: Esteban
Contreras 9B
Jornada vespertina**



POLÍTICA

¿POR QUE VOTÉ POR EL "SÍ" EN EL PLEBISCITO ESTUDIANTIL IESA?

Yo voté por el **SI**, porque quiero un país en paz, libre de maltrato, guerras, sufrimiento, violencias, calamidades.

Porque quiero un mejor país para las futuras generaciones, porque quiero un lugar equitativo, en el que podamos convivir todos, porque la guerra no lleva a nada bueno, necesitamos un país próspero.

Quiero en un país libre de sufrimiento, un país pacífico. No es justo para las personas seguir viviendo en algo que no tiene futuro. Podemos cambiar el presente. Debemos ser conscientes del daño que está viviendo todo un país, necesitamos que cese el fuego.

Somos personas que nos equivocamos pero merecemos una segunda oportunidad, no somos quien para juzgar, nadie es perfecto.

Autor: Kendry Casillo.

9B Jornada vespertina.





LITERATURA

AÚN ME ACUERDO

Aún me acuerdo de aquella noche
En que mis ojos te vieron por primera
vez, no sentí nada en el momento
pero al pasar del tiempo me enamoré.
Aún me acuerdo de esa bella sonrisa,
aún me acuerdo de esos hermosos ojos
que cuando me miran me hipnotizan,
que cuando me miran yo me sonrojo.



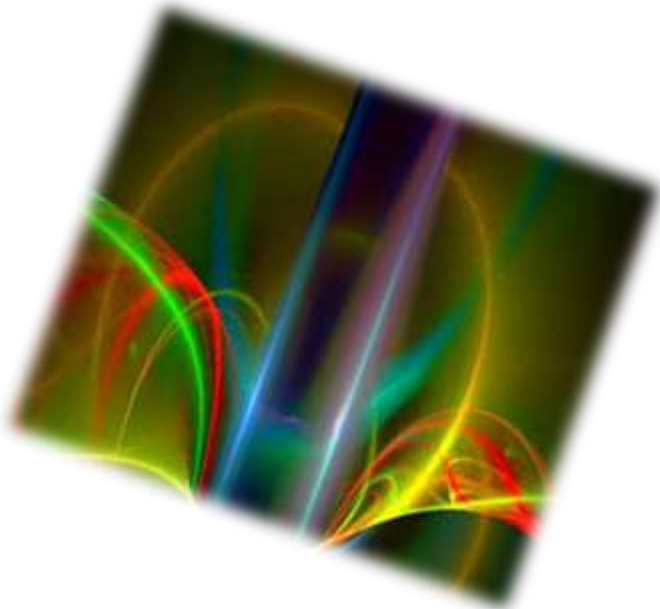
También me acuerdo de aquel día
que me vine de esa bella ciudad
y que al despedirme de ti
me dieron ganas de llorar.
No lloré porque no es mi costumbre
porque te llevo dentro de mí
y jamás olvidaré el día en que te dije
“volveré solo por ti”.
Hoy te escribo este poema
solo para ti bella dama
pues te ganaste mi corazón
de la noche a la mañana.

Auto: Jr el poeta

11°A jornada vespertina.



LA LUZ DE LA CREACIÓN



Cuenta la historia que el comienzo de todo lo que conocemos se remota a millones de años antes de nuestra era, donde todo en el universo estaba en oscuridad y desolación, cuando de la nada apareció una pequeña luz llena de muchos colores, de cada color aparecieron las cosas, es decir, del verde se formaron las plantas y los árboles, del azul brotaron los mares y océanos, luego de la combinación de colores apareció la tierra en general, ya todo estaba listo y preparado, solo faltaba quien lo habitara.

Luego de muchos años de haberse creado todo lo relatado y en medio de un espacio de oscuridad, los árboles en conjunto estremecieron sus ramas y de pronto apareció el sol, con este, la fertilidad de las plantas las cuales empezaron a dar muchos y diversos frutos. De los árboles más pequeños se desprendieron los animales y los más grandes dieron origen a dos personas, una mujer, llamada Quicha y un hombre llamado Chuye, luego de un tiempo y con ayuda de la naturaleza estos empezaron a reproducirse por toda la tierra y así se pobló el mundo y se formó toda la sociedad.

Autor: Jonatan Mercado Buelvas

Grado: 6° C, jornada vespertina



LAMENTOS

¡Oh corazón! Dominador de los sentimientos, ¿será tu equivocación o la mía causante de este sufrir que con crueldad acaba la ilusión del amor el cual me decepciona y desvanece?

Hoy la profunda e infinita soledad rodea mi mundo, que también cae a pedazos como mi frágil alma que se frustra junto con la lucha de vivir a tu lado.

Ya solo queda el nudo en mi garganta provocado por los recuerdos de momentos y experiencias compartidas junto a la persona que hizo cambiar mi vida.



Hoy espero solo la llegada de la muerte que juega con la mente de este poeta herido el cual es perseguido por la trágica y dolorosa amargura.

Mientras gotas de sudor aparecen en mi frente, rodeando los ojos llorosos, y la cara pálida que es marcada por el gesto de cansancio y dolor, causada por el odio de sí mismo por la desilusión de aquel amor, por la desilusión que en su vida y mente aborda y habita como pasajera de barco sin rumbo alguno.

Autor: Pedro Rafael Tuirán

Grado: 10°B, jornada vespertina.





SIN CONSUELO

Hoy la oscura noche infinita y la fría brisa que en ella habitase han convertido en todo lo que es el hogar de mi consciencia, que es perturbada por el acto de despecho y soledad el cual me carcome como termitas que cubren un trozo de madera vieja.

el jardín que antes era cubierto por las hermosas orquídeas y margaritas se ha convertido en flores marchitas cuyos pétalos se elevan y vuelan por lo lejos guiados por la brisa que suavemente golpea mi rostro.

Autor: Pedro Rafael Tuirán

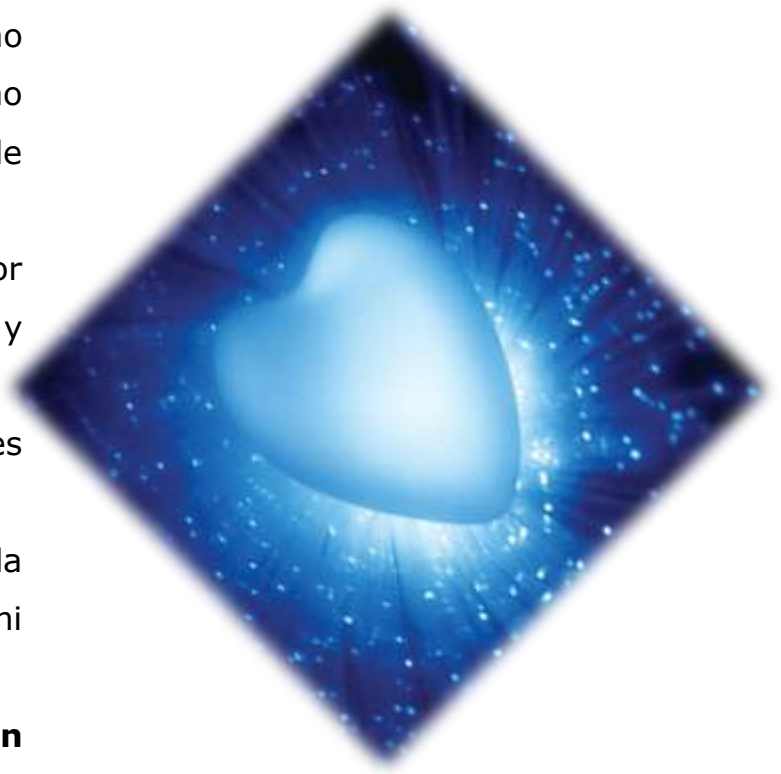
Grado: 10°B jornada vespertina

ESTANCADO

Mi corazón anochece infinitamente en la melancolía representada en el llanto de mi alma que se pierde entre la penumbra de mi ser pues ha perdido la razón del existir en esta vida de obstáculos convertida en el fracaso que observo a mi alrededor.

Autor: Pedro Rafael Tuirán

Grado: 10°B jornada vespertina



TECNOLOGÍA

11



Regula el uso de los dispositivos si usas internet o computador para trabajar, dedícale tiempo solo al trabajo.

Si al entretenerte Chateas, Revisas tu facebook u otra red social, o juegas juegos digitales o pasas con tu smarthphone, este es un indicio que ere controlado por la tecnología. Por eso te recomiendo hacer más cosas en tiempo libre o sanas a veces por estar en una red social pierdes lo bonito que es la vida a tu alrededor, pierdes un momento de amistad con tus amig@s hasta podrías perder la comunicación con tu familia por hablar con un aparato que aunque sea con otra persona que estés hablando podrías hacerlo de otra forma, y aunque el teléfono o computador o internet son un medio importante no te hagas depender de ellos.

Autor: Sandra Lozano y Johanis Padilla. Grado: 8ºA jornada vespertina

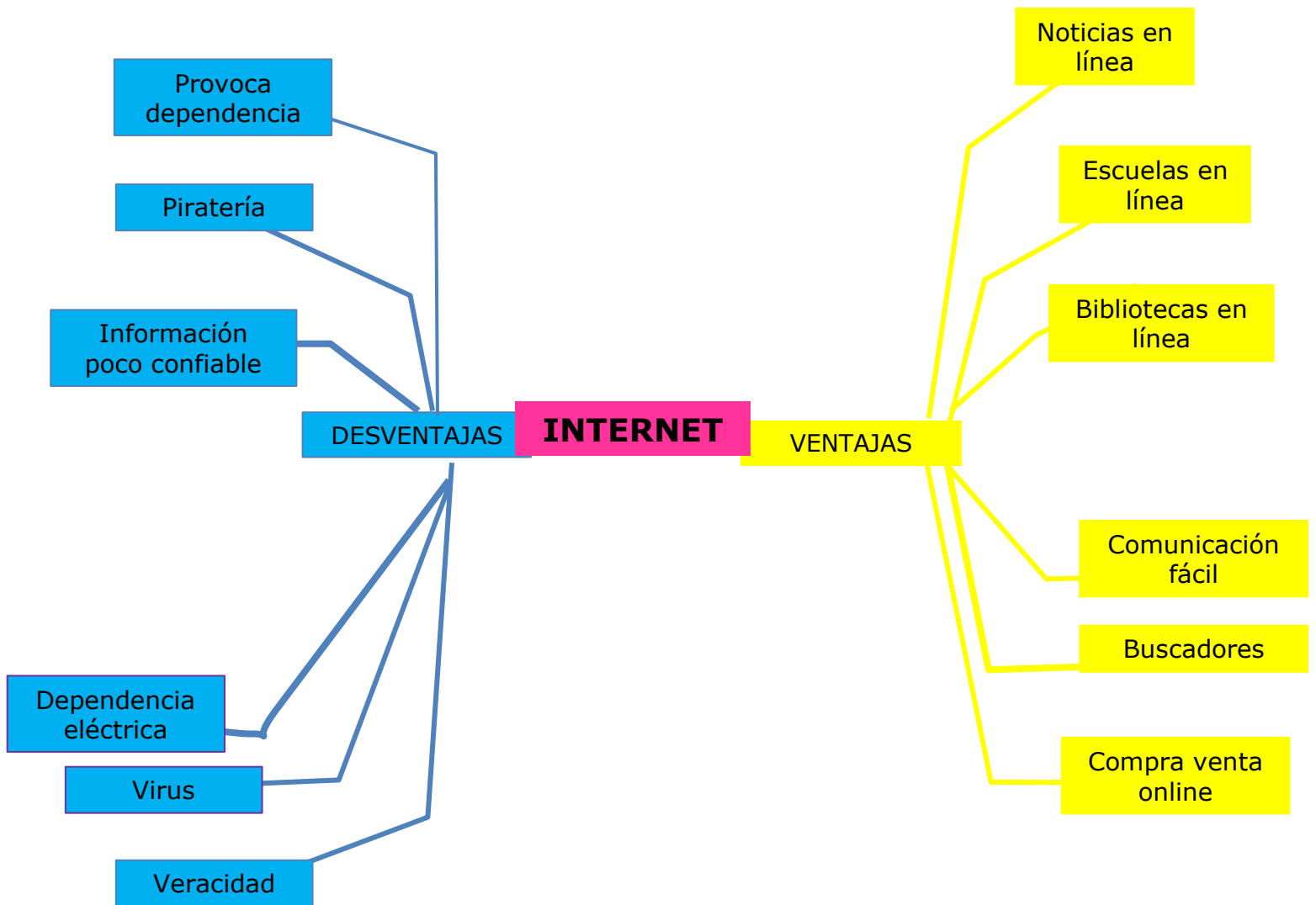


Imagen diseñada por:

Sandra Lozano y Johanis Padilla

Grado: 8ºA jornada vespertina





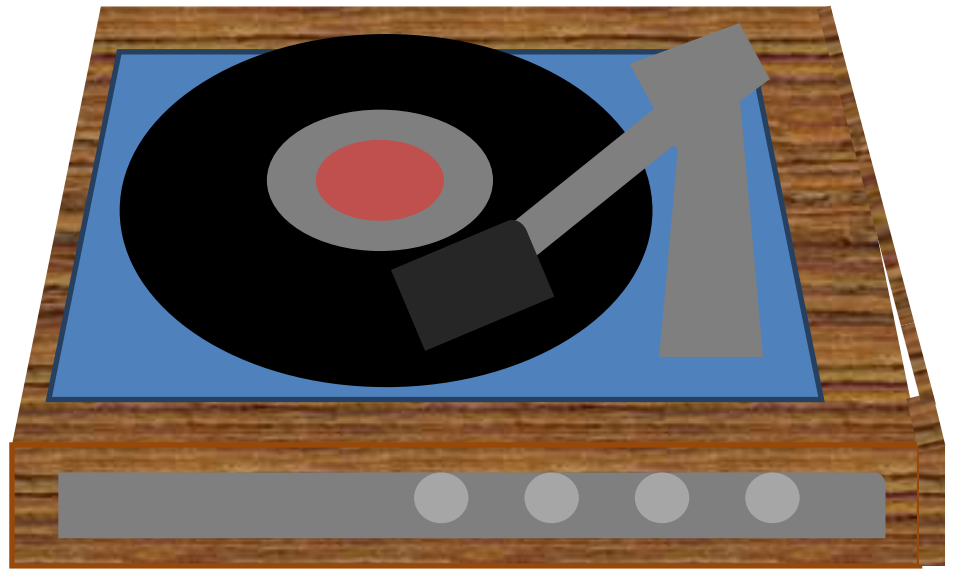
Mapa Mental diseñado por Anny Márquez y Sandra Lozano
Grado: 8ºA jornada vespertina



ARTE digital

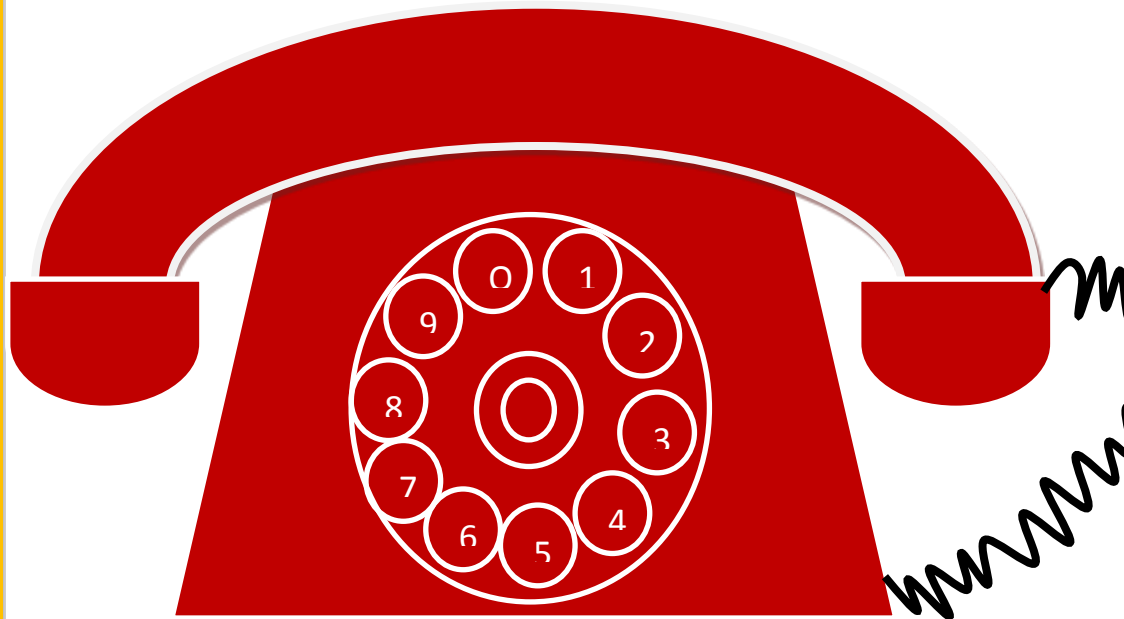
TOCA DISCO

Imagen diseñada por
Esteban Contreras 9B
jornada vespertina.



TELÉFONO DE DISCO

Imagen diseñada por
Leider Borja 6°D jornada
vespertina.



ARTE digital



RADIO

Imagen diseñada por:

Sandra Lozano y Johanis

Padilla 8°A jornada vespertina

TELEVISOR B/N

Imagen diseñada por:

Sandra Lozano y Johanis

Padilla 8°A jornada vespertina





Expo Arte

Estudiantes de grado 10° y 11° matinal



Expo Arte

Estudiantes de grado 10° y 11° matinal





RECETAS

PABELLÓN CRIOLLO VENEZOLANO



Plato tradicional que forma parte de la gastronomía venezolana.

Ingredientes

1/2 kg caraotas negras

2 cebollas medianas

6 ajíes dulces verdes y rojos

1 cabeza ajo

1/2 cucharadita

de pimienta negra

1/2 cucharadita

de orégano molido

1 tallo cebollín

1 cucharada de azúcar

1/2 kg de res o muchacho redondo,

- **1/2 tazas de** arroz
- Sal **al gusto**
- **1/2 taza** aceite
- **2** plátanos maduros

Preparación.

Poner a remojar las caraotas durante 4 horas aprox., lavarlas y ponerlas a cocinar en suficiente agua hasta que estén blanditas.

Aparte poner a sancochar la carne picada en trozos hasta que esté blandita, sacar del caldo y dejar reposar para poder mechar con los dedos. (reservar el caldo).

Picar finamente todos los aliños y poner a sofreír con el aceite, ajo triturado, pimienta y orégano en un sartén o caldero mediano, apartar 2 o 3 cucharadas de los aliños ya sofritos y agregárselas a las caraotas que ya deben estar blanditas, junto con el azúcar y sal al gusto, dejar cocinar las caraotas unos 15 minutos más sin que sequen demasiado.

En el sartén o caldero donde tenemos el resto de los aliños, agregamos la carne ya mechada, freímos un poco revolviendo para que se mezcle con los aliños y le agregamos una taza del caldo donde sancochamos la carne, agregar sal al gusto y dejar cocinar hasta que se consuma todo el caldo.

En una olla mediana poner a calentar 2 tazas del caldo restante, agregar sal al gusto y el arroz, dejar cocinar hasta que esté en el punto deseado.

Aparte, en una sartén, colocar aceite y freír los plátanos cortados en tajadas.

Servir como se muestra en la presentación.

Receta presentada por la señora Delis Berrio, madre y acudiente del estudiante José Rafael Álvarez Berrio del grado 6°C, jornada vespertina.





Revista Digital Léeme by [Isaura Mendivil, Solángela Jaraba, Tatiana De La Espriella](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional License](#).



*PROYECTO INTERDISCIPLINAR
HUMANIDADES, TEC. E INFORMÁTICA Y EDUCACIÓN ARTÍSTICA
I-E SIMÓN ARAUJO
SINCELEJO - SUCRE
2016*

https://issuu.com/isalimendivil/docs/rd_iesa_2016_1_edici_n_28-10-2016