



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



**Dirección General de Educación Tecnológica
Industrial y de Servicios**

Dirección Académica e Innovación Educativa

Subdirección de Innovación Académica

Departamento de Planes, Programas y Superación Académica

Cuadernillo de Aprendizajes Esenciales

Anexos

Lectura, Expresión Oral y Escrita II



ANEXO 1.

Parcial 1. Actividad 6. Recuperación de conocimientos. Reseña crítica.

Entre el amor y la cocina

Laura Esquivel, Como agua para chocolate, México, Planeta, 1989.

Laura Esquivel nació en la Ciudad de México en 1950. Su novela Como es un acontecimiento literario; se ha traducido a más de 30 idiomas, fue llevada al cine de agua para chocolate manera exitosa, ella misma escribió el guion. Otros de sus libros son: La ley del deseo, Tan veloz como las emociones, Estrellita marinera, Intimas suculentas y la más reciente Malinche.

En Como agua para chocolate, Laura Esquivel nos sitúa en la ciudad de Piedras Negras, a principios de 1900, donde ocurren los hechos; narra la historia de dos enamorados, Tita y Pedro, quienes ven con amargura cómo la tradición y la decisión de una madre (Mamá Elena) egoísta y autoritaria les impide culminar sus sueños. La madre decide rechazar la petición de Pedro para desposarse con Tita, pues de acuerdo con la tradición, la menor de las hijas debe permanecer soltera para cuidar a la madre; en el colmo de la intransigencia, propone a Pedro que despose a la hermana de Tita (Rosaura), quien permanece soltera. Pedro acepta, con tal de estar cerca de su amada, lacerando el corazón de Tita, quien día a día ve que su vida, su amor, su cuerpo se diluye como chocolate en el agua, sin prisas, lenta pero inexorablemente.

Tita es una joven hermosa con un don excepcional para la cocina, la autora va narrando la vida de Tita, de Pedro, de su familia sazónándola con toda una miscelánea de sabores, de aromas, de recetas y consejos de la cocina mexicana, Tita amasa el pan con la levadura de sus amores y desamores, es capaz de provocar sentimientos y emociones que permanecen en lo profundo del alma. Cada capítulo nos despliega un platillo, cuya preparación describe cuidadosamente para deleite del lector, quien saborea y se impregna de esa amalgama de sentimientos que mezclan con maestría Tita y Laura Esquivel.

"Dicen que Tita era tan sensible que desde que estaba en el vientre de mi bisabuela lloraba y lloraba cuando ésta picaba cebolla; su llanto era tan fuerte que Nacha, la cocinera de la casa, que era medio sorda, lo escuchaba sin esforzarse. Un día los sollozos fueron tan fuertes que provocaron que el parto se adelantara. Y sin que mi bisabuela pudiera decir ni pio, Tita arribó a este mundo prematuramente, sobre la mesa de la cocina, entre los olores de una sopa de fideos que estaba cocinando, los del tomillo, el laurel, el cilantro, el de la leche hervida, el de los ajos y, por supuesto, el de la cebolla. Como se imaginarán, la consabida nalgada no fue necesaria, pues Tita nació llorando de antemano, tal vez porque ella sabía que su oráculo determinaba que en esta vida le estaba negado el matrimonio.

Contaba Nacha que Tita fue literalmente empujada a este mundo por un torrente impresionante de lágrimas que se desbordaron sobre la mesa y el piso de la cocina".

La novela se divide en capítulos que simulan una novela por entregas, mensual, como se publicaban en aquella época. Al inicio, enlista los ingredientes de un platillo cuyo procedimiento va describiendo al mismo tiempo que narra los hechos que se viven; al leerla, los sentimientos y las emociones se envuelven con aromas y sabores; además hace una recopilación de remedios y consejos caseros

para lograr mejores platillos o aliviar molestias. Así se recuperan una serie de recetas que una familia ha amalgamado a través de generaciones,

"Mientras le ponía el emplasto de papas, observaba el amado rostro de Pedro. Ni señas quedaban de sus pobladas cejas y sus grandes pestañas. El cuadrado mentón ahora tenía forma oval por la hinchazón. A Tita no le importaba que fuera a quedar con alguna marca, pero tal vez a Pedro sí. ¿Qué ponerle para evitar que le quedaran cicatrices? Nacha le dio la respuesta, que a su vez 'Luz del amanecer' le había dado a ella: lo mejor en estos casos era ponerle a Pedro corteza del árbol de tepezcohuite. Tita salió corriendo al patio y sin importarle que la noche estaba muy avanzada levantó a Nicolás y lo mandó a conseguir esa corteza, con el mejor brujo de la región".

La historia te seduce, te embruja... una vez que inicias su lectura deseas conocer más; ahondar en las tradiciones de la época, deseas conocer cómo resuelven su amor Pedro y Tita, luego el realismo mágico que prevalece en la obra te ayuda a interiorizar en los sentimientos del corazón de una mujer enamorada y frustrada. Después te enamoran sus recetas y las emociones-reacciones que provocan en los demás.

"Tita se esmeraba con angustia en cocinar cada día mejor. Desesperada, por las noches, obviamente después de tejer un buen tramo de su colcha, inventaba una nueva receta con la intención de recuperar la relación que entre ella y Pedro había surgido a través de la comida. De esta época de sufrimiento nacieron sus mejores recetas. Y así como un poeta juega con las palabras, así ella jugaba a su antojo con los ingredientes y con las cantidades, obteniendo resultados fenomenales".

Es una obra que se lee de una vez, de una sentada; a través de sus páginas sufres con el destino de este amor que se trunca por la fuerza de la tradición y la intransigencia de la sociedad. Luego la relees para recordar algunas recetas que te fascinaron y que deseas probar.

"Tal vez Pedro la había contagiado de su mal humor. Desde que regresaron al rancho y se enteró de que Tita pensaba casarse con John andaba de un mal humor de los mil demonios. Ni siquiera se le podía dirigir la palabra. Procuraba salir muy temprano y recorrer el rancho a galope en su caballo. Regresaba por la noche justo a tiempo para la cena y se en cerraba en su recámara inmediatamente después. Nadie se explicaba este comportamiento, algunos creían que era porque le había afectado profundamente la idea de no volver a tener más hijos. Por lo que fuera, pero tal parecía que la ira dominaba los pensamientos y las acciones de todos en la casa. Tita literalmente estaba 'como agua para chocolate'. Se sentía de lo más irritable. Hasta el canturreo tan querido de las palomas, que ya se habían reinstalado en el techo de la casa y que el día de su regreso le había proporcionado tanto placer, en este momento la molestaba. Sentía que la cabeza le iba a estallar como roseta de maíz".

Las mujeres solemos escribir de manera triste, dice Elena Poniatowska. Esta novela es triste; sin embargo, lo que permanece después de leerla es el deseo de cocinar, de probar las recetas, de festejar, de dar a la cocina mexicana y a la actividad del cocinero un sitio de privilegio. La cocina mexicana trasciende fronteras y se reevalúa desde la situación de la mujer que cocina para su familia. Esta obra liga, envuelve, encierra, alía la cocina con los sentimientos más profundos que fortalecen a la familia, que la enlazan, que le dan permanencia.

Poniatowska dice: "al terminar de leer el libro bendecía yo a Laura Esquivel, la cubría de besos, tenía ganas de conocerla, de casarme con ella, de llorar de felicidad sobre las cebollas finamente picadas,

gozar del olor que despiden sus guisos, conocer a fondo todas las recetas de vida, moler especias, pelar ajos, limpiar chiles".

Si has amado alguna vez, la novela te hará revivir los sentimientos más profundos del amor; si no, te hará desear enamorarte; te hará preguntarte: ¿vale la pena una vida sin amor?, si el amor es sufrimiento, ¿vale la pena el amor? Enamorado o no, vale la pena leer a Laura Esquivel quien sitúa a flor de piel las emociones y te hace vibrar de pasión, de coraje, de ternura, de dolor, de alegría, de amor. En esta novela además te seducen sus recetas; te enamora, en fin, la alianza que hay entre la cocina y el amor.

Ramos, L, y De la Garza, A. (2014). "*Tareas de lectura, Expresión Oral y Escrita II*". (3ª. ed.). México: Editorial Pearson.

ANEXO 2.

Parcial 1. Actividad 7. Producto final. Borrador de la reseña crítica.

EL COLESTEROL: LO BUENO Y LO MALO.

En la colección del Fondo de Cultura Económica, La ciencia desde México, con el número 140 se ha publicado el libro **El colesterol: lo bueno y lo malo**, dedicado a divulgar los beneficios y las desventajas de este compuesto químico.

Casi todos sabemos que el colesterol es nocivo para la salud, pero no entendemos el por qué. El objetivo que se propone la autora, Victoria Tudela, bióloga y genetista de profesión, es explicar que el colesterol desempeña diversas funciones en los organismos vivos y que no todas son nocivas.

Así, la autora define el colesterol como un compuesto químico, un alcohol del grupo de los esteroides, a los que se les clasifica como lípidos que no pueden disolverse en agua o en líquidos como el de la sangre, sino en disolventes orgánicos; por ejemplo, el alcohol o el éter, entre otros. Esta característica explica lo nocivo que puede ser encontrar altas concentraciones de él en las arterias, pues es capaz de producir accidentes vasculares al obstruir el paso de la sangre por esos vasos.

No obstante, el colesterol tiene varias funciones benéficas, ya que es un componente fundamental de las células y, por tanto, de las membranas. Cuando una de éstas se rompe, el colesterol es necesario para restaurarla. Las partes de los animales vertebrados y de los seres humanos donde se encuentra principalmente este compuesto son los tejidos del cerebro, el hígado, la piel y las glándulas adrenales. **Esto significa que el colesterol es indispensable para el buen funcionamiento del organismo, aunque en cantidades anormales resulta nocivo para la salud.** Seguramente esta información proporcionada por Victoria Tudela será una revelación para la mayoría de las personas.

Otra función importante del colesterol, a decir de Tudela, es la fabricación de las sales biliares, de numerosas hormonas de la vitamina D3, sustancias fundamentales para la salud. Un organismo normal produce el colesterol necesario para vivir, por eso puede prescindir de él en la alimentación.

Nos enteramos, gracias a la lectura de esta obra que existen dos clases de colesterol: el que produce el propio organismo, fundamentalmente el hígado, llamado endógeno, y el que procede de la dieta que se consume, denominado exógeno, y que viene de los alimentos. El colesterol a su vez produce vitamina D, cuya función consiste en desarrollar y luego mantener los huesos en buen estado; también genera sales biliares que forman la bilis, sustancia indispensable para la digestión y absorción porque rompe las grasas; asimismo, las hormonas esteroides también son viables por la acción del colesterol y tiene efectos en los tejidos de los testículos, ovarios y corteza adrenal. Sin estas hormonas no es posible la vida. **Lo aquí señalado por la autora me lleva a pensar que personas con un mayor requerimiento de**

Datos bibliográficos del libro reseñado.

INTRODUCCIÓN

Tesis

Opinión de la autora de la reseña

DESARROLLO

Opinión de la autora de la reseña.

esteroides para contrarrestar enfermedades como el asma o el lupus, deberían ingerir más colesterol exógeno.

Sin embargo, advierte la autora, que el exceso de colesterol en el organismo de un individuo puede convertirse en enemigo de su salud. Algunas de las enfermedades cardiovasculares, en ciudades como la nuestra, constituyen la primera causa de mortandad y están relacionadas con este compuesto químico, que es un factor importante en el desarrollo de la aterosclerosis. Esta enfermedad consiste en la obstrucción de las arterias, debido a una acumulación anormal de glóbulos blancos, plaquetas y colesterol en las paredes de estos vasos. A estos abultamientos, llamados ateromas, se debe que el diámetro de las arterias disminuya y que sus paredes se vuelvan frágiles, lo cual puede ocasionar accidentes vasculares en cerebro y extremidades. Además, la sangre circula con dificultad y no puede proporcionar oxígeno al tejido que irriga el vaso obstruido. Por ejemplo, si las arterias que irrigan directamente al corazón, llamadas coronarias, están tapadas, el tejido de este vital órgano, al desoxigenarse, muere, lo cual se conoce como infarto al miocardio. **La advertencia que Tudela nos hace es una aportación fundamental, una llamada de alerta respecto a esta mortal enfermedad.**

Las causas del exceso de colesterol en las arterias pueden ser la grasa animal que ingiere en la dieta, o factores hereditarios que no tienen relación con los alimentos. Se trata de una insuficiencia del organismo que no permite la metabolización de este compuesto y para corregirla será necesario un tratamiento médico. Su prevención se facilita si se realizan periódicamente análisis de sangre.

Sin embargo, señala la autora que la alta concentración de colesterol en las arterias no es la única causa de las enfermedades coronaria, a ésta habrá que sumar otras como la hipertensión arterial: **“se cree que la presión arterial elevada contribuye a lesionar la pared interna de la arteria, con lo cual, debajo de ésta, se facilita la formación de depósitos de colesterol y, posteriormente, de ateromas” (p. 35).** El cigarro y el estrés son otros factores que intervienen en el desarrollo de las enfermedades coronaria, aunque, según afirma Tudela, se desconoce de qué manera afectan. La obesidad y la falta de ejercicio también generan colesterol. Una persona obesa es aquella que consume más energía de la que gasta, a través de una ingesta de grasas y carbohidratos que se almacenan como grasas. Si a esto se añade la falta de ejercicio, la acumulación será mayor. Por último, los enfermos de diabetes que utilizan insulina, también elevan el riesgo de concentrar mayores cantidades de colesterol, debido a que la insulina inhibe la capacidad de metabolizar las grasas.

Los últimos capítulos del libro están dedicados a orientar al lector en cuanto a la manera de disminuir las altas concentraciones de colesterol en la sangre, al presentar tablas que explican la cantidad de este compuesto en los alimentos de origen animal, y cómo se pueden sustituir mediante la ingesta de grasas vegetales.

Opinión de la autora de la reseña.

DESARROLLO

Cita textual

A través de un lenguaje sencillo y claro, Victoria Tudela explica en su libro qué es el colesterol, cuántos tipos existen, cuál es su origen y funciones, ayudando así a precisar un término sobre el que todos hablan, pero pocos entienden. Quizá hubiese sido enriquecedor que la autora definiera la diferencia entre aterosclerosis y arterioesclerosis, pues mientras la primera queda muy bien definida; la segunda, no; por momentos parece que significan lo mismo, pero no es así.

En términos generales, considero que el libro **es bueno** porque conduce lentamente al lector a conceptos difíciles de entender, ya que corresponden a procesos científicos complejos; además, **la autora involucra a sus lectores para que revisen sus niveles de colesterol** mediante un análisis de sangre y a seguir una dieta libre de grasa animal. De esta manera **Victoria Tudela contribuye al objetivo principal de esta colección que es hacer accesibles los conocimientos científicos a todos.**

Alegría, M. (2005). *Cómo leer la ciencia para todos*. Géneros discursivos. (1ª ed.). México. Editorial FCE, SEP, Conacyt. (Colec. La ciencia para todos; 207).

Opinión de la autora de la reseña.

Conclusión

En este párrafo, fíjate en lo resaltado en negritas, está valorando al libro con adjetivos como "lenguaje sencillo y claro" y con verbos como "involucra o contribuye".

Fuente de información (Normas APA)

ANEXO 3.

Parcial 2. Actividad 21. Producto final. Primera parte del ensayo.

TEXTO 1

El futuro del cine en la era del 'streaming'

Por Tomás Creus

El cine nació como un espectáculo colectivo en grandes salas, con imágenes proyectadas en una gran pantalla en una sala oscura a 24 fotogramas por segundo. Sin embargo, hoy día, con el avance del *streaming*, lo más común es que los productos audiovisuales se consuman de manera individual, en televisores, *tablets*, ordenadores, o incluso en las minúsculas pantallas de los teléfonos móviles. Si ha cambiado la forma de recepción, ha cambiado también el contenido: las series continuas se hacen más populares, mientras que el llamado cine de arte o independiente tiende a limitarse a un público cada vez más reducido.

Por otra parte, los grandes éxitos que se muestran en las pantallas son cada vez más los *blockbusters* de superhéroes, dirigidos principalmente a un público más joven. Directores como **Martin Scorsese** y **Ridley Scott** han [observado en recientes entrevistas](#) que las películas americanas, más que historias nuevas, buscan un aspecto de "parque temático" con énfasis en innovaciones como el 3D y muchos efectos especiales, y las constantes narrativas de superhéroes más que dramas de personajes "reales". Además, los estudios constantemente buscan lo ya conocido, más que la originalidad. En el 2017, las diez producciones cinematográficas más taquilleras en Estados Unidos fueron todas películas de superhéroes, *sequels* o *remakes*, cuando no las tres cosas a la vez.

El **cine**, a diferencia de otras formas de arte más tradicionales, como la literatura o la pintura, **está más afectado por el avance tecnológico**. Si por un lado los cambios en la tecnología han influenciado sustancialmente los procesos de creación y producción - desde la digitalización de las cámaras a los actuales efectos especiales hechos casi totalmente con ordenadores - por otro, han transformado radicalmente el modo como vemos y experimentamos el cine. Así, mientras las tradicionales películas con duración de dos horas se hacen menos y menos comunes, el contenido avanza a formatos extremadamente largos o extremadamente cortos. Están, por ejemplo, las series con varias temporadas cada vez más populares o, en contrapartida, formatos cortos como pueden ser videos publicados en *Youtube* y otras formas de entretenimiento de producción más amateur, pero no por eso menos populares en esta era donde la mayoría del contenido audiovisual se visualiza en móviles y en los medios sociales.

En este contexto, **¿sobrevivirán las tradicionales salas de cine?** Por ahora se han mantenido gracias a la exclusividad del contenido, ya que el *lobby* de la industria de exhibidores hace que las películas se muestren primero en los cines, y sólo después en otros formatos. Pero con el aumento del poder de las empresas de *streaming* como **Netflix**, **Amazon** y ahora **Disney**, que está creando su propia plataforma, es posible que el cine en las salas se transforme en una rareza, o [incluso que desaparezca](#).

Para los que hemos crecido en las salas oscuras de cines de barrio y cinematecas, pensar en su desaparición resulta melancólico. Pero quizá esto no importe para las nuevas generaciones y las venideras, que ya han nacido con una *tablet* en las manos **¿Cuál será entonces el futuro del cine tradicional?**

TEXTO 2

Comida y juego en el cine

¡Las dulcerías! ¿A qué niño no le emocionaba, antes de disfrutar de la función, acercarse al mostrador iluminado y una bolsa de dulces o pasitas con chocolate Escalona, una copa Holanda, unas Lenguas de Gato, las infalibles palomitas o los despachadores de dulces Pez? Y para bajar todo eso, ¿qué mejor que un refresco de naranja, limón o de cola?

Sin embargo, no todos teníamos la misma suerte: una amiga me contaba que, a pesar de que su condición económica no era apretada, cada vez que iban al cine, su mamá le ordenaba: “Agarra dulces, que vamos al cine”; y así ante sus ojos desfilaban los demás niños con risas como hiena y las bolsas desbordantes de palomitas, sorbiendo los refrescos helados y sambutiéndose puños de dulces, mientras que ella tenía que conformarse con lo que llevaba en los bolsillos: chiclosos del Osito Montes y paletitas Coronado.

Yo tengo un trauma similar: en mi infancia padecí mucho de enfermedades respiratorias, y como la tradición dictaba que las nieves y helados provocaban tos y resfriados, la autoridad materna prohibió férreamente que el pequeño Juan María probara las copas Holanda. En su lugar, mi madre y mis tíos me daban un gaznate, que era –según ellos- “como un helado, nada más que no está frío”. Luego por qué uno tiene que gastar miles de pesos en terapias hasta expulsar esos resentimientos de rincones inimaginables.

El intermedio es otra figura arcaica. Consistía en una pausa de entre cinco y diez minutos, a mitad de la proyección, para que el público pudiera estirar las piernas, evacuar fluidos corporales sin perder la trama y, sobre todo, comprar más dulces, refrescos y palomitas, el verdadero negocio del cine. Pero en el caso de las películas infantiles, el intermedio era el momento en que los niños liberaban la energía y los gritos contenidos durante 45 minutos, y corrían a aventarse por la pendiente alfombrada debajo de la pantalla, a corretearse y jugar con los grandes y pesados telones de antaño. Eran tiempos previos a la paranoia de los pater familias posmodernos, pero aun así –ya lo habrá adivinado usted-, fue otra de las experiencias cinematográficas que sólo pude contemplar...de lejecitos.

Ordoñez Velazco, Juan María. “¿Vamos al cine? Reminiscencias de los cines de Antes”. *Revista Algarabía*. Núm. 93, Junio 2012, México.

TEXTO 3

Cine y ciencia (fragmento adaptado)

¿Qué imagen da el cine de la ciencia y la tecnología? ¿Sirve este género como medio eficaz de divulgación de conocimiento? Salvo honrosas excepciones, el cine está lejos de mostrar una ciencia acorde con la realidad. La imagen del científico que llega a través de las películas, los supuestos teóricos, los laboratorios e ingenios corresponden a un amplio abanico de estereotipos alejados de lo cotidiano. ¿Es necesario que el rigor esté reñido con el entretenimiento?

Cine y ciencia, ¿incompatibles?

«El cine se alimenta de ficciones, la ciencia de realidades», apunta el crítico francés J. Jouhaneau (Martinet, 1994). Sin embargo, el cine también se nutre de la realidad y la ciencia necesita la imaginación para avanzar. No se trata, pues, de mundos incompatibles. Por un lado, el cine ha sido un instrumento útil en manos de los científicos: filmación de intervenciones quirúrgicas, ataques epilépticos, etc., como documento de estudio. Por otro, es un vehículo para la divulgación de la ciencia. Sería el caso del cine científico que, con los documentales sobre la fauna y flora, vidas de científicos y actualidad tecnológica han dado lugar, incluso, a canales temáticos de televisión.

Además, el cine va de la mano del progreso científico. Tal como puede observarse, a título de ejemplo, con el paso del cine mudo a las modernas técnicas de sonido, como el THX, bien patentadas en las salas de proyección. Así, un género como la comedia musical tiene hitos en filmes como *El cantor de jazz* (1927, A. Crosland),¹ que supone la aparición del sonoro; *El mago de Oz* (1939, V. Fleming), con la introducción del color y *West Side Story* (1961, J. Robbins, R. Wise), con la aparición del cinemascope. El cine en casa (home cinema); la tecnología digital, con filmes pioneros como *Vidocq* (2001, Pitof) y *La amenaza fantasma* (*Star Wars II*) (2001, S. Spielberg); las técnicas informáticas que han hecho posible el cine de animación, como la pionera *Tron* (1982, S. Lisberger) y las recientes *Toy Story* (1995, J. Lasseter), *HormigaZ* (1998, E. Darnell) y *Final Fantasy* (2001, H. Sakaguchi), son otras tantas innovaciones tecnológicas que se han visto rápidamente asimiladas por la industria cinematográfica. Y todo ello, sin contar con los notables efectos especiales que, para muchos espectadores, constituyen el ingrediente esencial de esa máquina de generar sueños que sigue siendo el cine.

Pero el cine no es sólo un instrumento de transmisión del saber científico. Ni tan sólo un mero producto de la tecnociencia. Es, también, y sobre todo, un medio de expresión, con sus normas, leyes y lenguaje propio. Lo cual, como veremos, parece dotar a guionistas y directores de cierta patente de corso para presentar, a menudo, una imagen de la ciencia que en nada se corresponde con la realidad.

Cómo el cine presenta y (mal)trata a la ciencia

Un repaso a los diferentes géneros y subgéneros cinematográficos puede ayudarnos a ver su conexión (o desconexión, sería más adecuado) con la ciencia. Para empezar, el cine histórico, representado por los peplum, western y películas de guerra, en general, no destaca, precisamente, por su fidelidad histórica. Grandes producciones actuales premiadas, como *Gladiator* (2000, R. Scott) siguen incurriendo en errores, ucronías, falsedades históricas, cuando no, en la más pura tergiversación interesada, que causarían sonrojo a cualquier estudiante avisado de secundaria.

En comparación, el Espartaco (1960, S. Kubrick) resulta bastante más fiel a la verdad histórica. Puede decirse, que el marco histórico no pasa de ser un decorado exótico donde se desarrolla la acción.

Las biografías de científicos (bio-pics) constituyen también un campo al que se recurre en tiempos de escasez de héroes e ídolos de la ficción. Ahí están, por ejemplo, las narraciones noveladas de las vidas de científicos famosos: Madame Curie (1944, M. Le Roy), Freud, pasión secreta (1962, J. Huston). O la más reciente, Una mente maravillosa (2001, R. Howard), acerca de la vida del matemático J. F. Nash, premio Nobel de Economía, donde se ha eliminado la parte más escabrosa de su azarosa vida. Predomina el relato épico, donde se describe el ascenso del personaje con especial énfasis en el individualismo. Es la entronización del hombre que se ha hecho a sí mismo (self made man), típico de la ideología capitalista.

En cambio, en el campo de la antropología, podemos encontrar obras significativas. Gracias, quizás, al asesoramiento de antropólogos y entendidos, existen filmes que, sin renunciar a las dosis de imaginación y las peculiaridades del medio cinematográfico, son de notable factura. Sería el caso de En busca del fuego (1981, J.-J. Annaud), donde el conocido antropólogo D. Morris es el responsable de la creación de un lenguaje gutural y gestual plausible. Y El pequeño salvaje (1969, F. Truffaut) o Gorilas en la niebla (1988, M. Apted).

Sin lugar a dudas, es en el género de ciencia ficción donde confluyen, por lo menos aparentemente, ciencia y cine. No en vano, como el propio cine, se trata de un género narrativo moderno y como éste está estrechamente vinculado con la tecnociencia.

En resumen, la tecnociencia está presente pero no es más que un instrumento para el control de las masas o individuos y su uso tiene un componente marcadamente malévolo.

La imagen que de la tecnociencia da el cine resulta poco alentadora. La tecnociencia es abstrusa, algo sólo para iniciados, aunque se recurre a ella en busca de reconocimiento. La ciencia oficial, y sus representantes, los científicos son dogmáticos e intransigentes y se muestran obcecados en negar las evidencias que pseudocientíficos de toda ralea (con la complacencia de directores y guionistas) se encargan de mostrar. Además, los laboratorios, aparatos, dispositivos y ordenadores que rodean la labor científica en la ficción cinematográfica cumplen la regla no escrita siguiente:

El grado de sofisticación o complejidad es proporcional al número de botones, luces, rayos, etc. y tamaño del dispositivo en cuestión.

ANEXO 4.

Parcial 3. Actividad 23. Recuperación de conocimientos. Desarrollo del ensayo.

Conectores del discurso

Lenguaje
Y OTRAS LUCES

Sirven para...

- ORDENAR EL DISCURSO**
 - Antes de nada
 - En primer lugar
 - En segundo lugar
 - En último lugar
 - Por un lado/otro lado
 - Por último
 - Para empezar
 - A continuación
 - Primero/después/luego
 - Finalmente
 - Para terminar
- INTRODUCIR UN TEMA**
 - En cuanto a
 - Con relación a
 - Con respecto a
 - Por otra parte
 - En relación con
 - Por lo que se refiere a
 - Acerca de
- AÑADIR IDEAS**
 - Además
 - Asimismo
 - También
 - Igualmente
 - Al mismo tiempo
 - Por otro lado
 - Por otra parte
 - Así pues
- ACLARAR O EXPLICAR**
 - Es decir
 - O sea
 - Esto es
 - En efecto
 - Conviene subrayar
 - Dicho de otra manera
 - En otras palabras
 - Con esto quiero decir
- EJEMPLIFICAR**
 - Por ejemplo
 - Concretamente
 - En concreto
 - En particular
 - Pongamos por caso
- INTRODUCIR UNA OPINIÓN PERSONAL**
 - Para mí
 - En mi opinión
 - Yo creo que
 - A mi entender/parecer
 - A mi juicio
 - Según mi punto de vista
 - Personalmente
 - Considero que
- INDICAR HIPÓTESIS**
 - Es posible
 - Es probable
 - Probablemente
 - Posiblemente
 - A lo mejor
 - Quizá(s)
 - Tal vez
- INDICAR OPOSICIÓN O CONTRASTE**
 - Pero
 - Por el contrario
 - Aunque
 - Sin embargo
 - A pesar de
 - No obstante
 - En cambio
 - Al contrario
- INDICAR CONSECUENCIA**
 - Por esto
 - Por tanto
 - En consecuencia
 - Por consiguiente
 - Como resultado
 - Por lo cual
 - De modo/manera que
 - De ahí que
- INDICAR CAUSA**
 - Porque
 - Ya que
 - Como
 - Puesto/dado que
 - A causa de
 - Debido a
 - Visto que
- RESUMIR**
 - En resumen
 - En pocas palabras
 - Para resumir
 - En suma
 - Globalmente
 - En definitiva
- CONCLUIR O TERMINAR**
 - En conclusión
 - Para finalizar
 - Para terminar
 - Para concluir
 - Por último
 - En definitiva
 - En resumen

Ilustración 1. Fuente: Academia CODE (2016) Conectores del discurso. Recuperado de: <https://coe.academia.iteso.mx/tag/conectores/> Consultado el 11 de enero de 2021.