

EL TALLER

MODELO PARA UNA METODOLOGÍA GLOBALIZADA E INTERDISCIPLINAR EN LA UNIDAD DE CURRÍCULO ESPECIAL.

M^a José Cortes y Guillermo Iriarte

La metodología, entendida de forma general como el conjunto de métodos, estrategias, procedimientos y actividades que se diseñan y planifican para dar coherencia al proceso de enseñanza – aprendizaje es, sin duda, un elemento privilegiado para proporcionar una respuesta educativa adecuada al alumnado que cursa Enseñanza Básica en Unidades de Currículo Especial.

Sin embargo, la propia amplitud y complejidad de los procesos que se ponen en juego en una situación de enseñanza – aprendizaje, hace imposible considerar la metodología como una variable aislada de los otros factores que condicionan el desarrollo del currículum.

Dado que existe una relación de interdependencia entre los distintos elementos curriculares, las adaptaciones que se efectúen en alguno de ellos, suelen ir ligadas a cambios y modificaciones simultáneas en los otros. Así, por ejemplo, modificar la metodología puede suponer efectuar, a la vez, cambios tanto en el qué enseñar: objetivos, competencias, contenidos y actividades como en la organización y temporalización.

Uno de los indicadores que mejor identifican la idoneidad de una respuesta educativa es el relacionado con el **cómo enseñar**. Las decisiones adoptadas en torno a esta cuestión, conllevan hacer previamente el análisis de cómo aprende el alumno, cuáles son las circunstancias del contexto educativo y qué opción u opciones metodológicas son las más adecuadas en cada momento.

Las decisiones que se refieren al **cómo enseñar**, no vienen determinadas en ninguna normativa, no hay ninguna metodología insustituible, depende de muchos factores. Así habrá unas metodologías mejores para unos alumnos que para otros, más adecuadas para unos contenidos o que se ajusten mejor a las características del profesorado.

Estas reflexiones nos llevan a plantearnos dos cuestiones a tener en cuenta:

¿Cómo aprenden nuestros alumnos?

¿Cómo les vamos a enseñar?

Tan importante como conseguir una adecuada selección de qué es lo que enseñar es saber cómo hacerlo, es decir, decidir cuál va a ser la manera idónea de plantear las diferentes situaciones de aprendizaje.

Al igual que el alumnado se sirve de diversas estrategias para aprender hay también múltiples estrategias para enseñar.

Posiblemente se aprende más fácilmente, con menos esfuerzo y mayor disfrute personal si el alumno:

- Está motivado porque se tienen en cuenta sus intereses, su estilo de aprendizaje, su capacidad y sus niveles de competencia curricular.
- Participa activamente.
- Consigue relacionar lo que tiene que aprender con lo que ya sabe.
- Participa en actividades diversificadas, adaptables y variadas, en situaciones y contextos reales o lo más cercano posible a lo real.
- Trabaja con materiales funcionales, acordes con su edad, su cultura..., percibiendo un sentido y utilidad práctica en lo que aprende.
- Obtiene los apoyos y ayudas que precisa y se respeta su ritmo de aprendizaje.
- Siente el reconocimiento al esfuerzo y al trabajo que desarrolla.

En la U.C.E., ante la heterogeneidad del alumnado adscrito a ella, es necesario plantearse estrategias diferenciadas para dar respuesta a todos y cada uno de los jóvenes. Este tipo de estrategias tienen que permitir ritmos de trabajo distintos y niveles de consecución diferentes para que el proceso de enseñanza – aprendizaje se organice en función de la progresión de cada uno.

Se deben constatar a su vez, con realismo, las condiciones del centro para viabilizar una determinada metodología: infraestructura, material disponible, capacitación y actitud favorable del profesorado, etc.

Los instrumentos metodológicos, compatibles entre sí, que se han constatado como apropiados para el trabajo en las U.C.E.s son varios: Proyectos integrados de aprendizaje, Centros de Interés, Talleres, etc.

Nosotros queremos significar los talleres como una metodología extendida en nuestras UCEs y que tantos beneficios ha reportado en nuestros alumnos, pero sin descartar ninguna otra metodología.

El Taller que nosotros aconsejamos es un escenario desde el que desarrollamos una metodología. Debería utilizarse como eje vertebrador, motivador y formador para la adquisición de competencias básicas que le van a facilitar su inserción en la vida activa. Se trata de proyectar el carácter funcional de esta metodología en todas las áreas del currículo aunque de forma más específica en los ámbitos lógico-matemático, de la comunicación y socio-natural. Todo ello, se concretará en una serie de destrezas y conocimientos, prioritariamente procedimentales y actitudinales, encaminados al logro de las competencias básicas.

La introducción del elemento técnico-manipulativo en la metodología que nosotros proponemos, se debe utilizar como un medio para favorecer el interés y la motivación del alumnado y no como un fin en sí mismo. La realización de tareas, el manejo de herramientas y la intervención sobre materiales con el fin de desarrollar aprendizajes de utilidad práctica, hacen del taller un escenario educativo de una enorme utilidad en el proceso de enseñanza – aprendizaje. Proponemos desarrollar los talleres a través de estrategias metodológicas globalizadoras, activas, partiendo de situaciones

contextualizadas que organizan interdisciplinariamente los contenidos de los diferentes ámbitos.

Los talleres que se han trabajado en las UCEs y que podéis consultar en el Creena son el de: Cocina, horticultura, plantas de interior y jardinería en macetas, Juegos, teatro, encuadernación, fotografía, carpintería, electricidad, compras y el de tienda, cerámica, informática, manualidades, textil – cuero y reciclaje de libros del centro.

A continuación nos planteamos **“El Taller de Cocina”**, uno de los modelos más extendidos en las UCEs. Este taller permite trabajar diferentes ámbitos y desarrollar todas las competencias básicas, integrando aprendizajes, relacionando contenidos y haciendo participar a los alumnos en una experiencia práctica y útil para la vida.

La generalización del taller de cocina en nuestros centros, se inició con la implantación de las Aulas Polivalentes (Formación Profesional Especial) partiendo de los planteamientos curriculares de la LOGSE. El Creena, con la colaboración de los centros, elaboró una propuesta metodológica globalizada e interdisciplinar, utilizando el ámbito tecnológico (taller de cocina) como eje vertebrador para desarrollar las capacidades y las diferentes áreas que configuraban el currículo. *Anexo 1*

Otro de los instrumentos metodológicos que se utilizaron en algunas UCEs son **“Los Proyectos Integrados de Aprendizaje”**. Dichos proyectos, también parten de una metodología globalizada e interdisciplinar, donde los aprendizajes se articulan en una organización a base de varios mini talleres, constituyéndose uno de ellos, en este caso (Taller de cocina), en el aglutinador del resto y siendo cada uno de ellos, a su vez, el referente para el desarrollo curricular de los diferentes ámbitos y contenidos. *Anexo 2*

Con la publicación de la LOE, la adquisición de competencias básicas por parte del alumno, adquiere un protagonismo especial a la hora de elaborar las programaciones escolares por parte del profesorado. Con el Taller de Cocina pretendemos priorizar la adquisición de competencias básicas, es decir, que cada alumno y alumna desde sus posibilidades alcance el mayor nivel posible en el “saber hacer”, teniendo en cuenta que dichas competencias son básicas en la medida en que resulten valiosas para la **totalidad de la población** y que se puedan aplicar a **múltiples contextos**.

Este enfoque, nos lleva a tener en cuenta una serie de aspectos: nuestros alumnos tendrán que ir construyendo sus modelos mentales y sus esquemas de pensamiento. Ir sumergiéndose en procesos de búsqueda, de experimentación, de aplicación y comunicación de los distintos conocimientos que vaya adquiriendo. Por ello, debemos trabajar desde situaciones reales, proponiendo actividades auténticas, vinculando el aprendizaje a los problemas importantes de la vida cotidiana. Sin olvidar situaciones en las que las relaciones, el diálogo, el respeto, el aprender a escuchar les ayude a aprender de los otros y a ofrecer lo mejor de cada uno de ellos.

Esta posibilidad de trabajar en distintas situaciones y en un entorno cotidiano y real nos lo permite claramente el taller de cocina. Éste nos va a proporcionar diferentes escenarios, tanto fuera como dentro del entorno escolar y posibilitará el poder desarrollar infinidad de “proyectos”.

En relación a las competencias básicas:

- Va a procurar el nivel más alto de aprendizajes instrumentales
→ Desarrollo de competencias lingüística y matemática.

- Va a promover la autoestima, aumentando la capacidad de promover la realidad → Competencia de aprender a aprender.
- Va a multiplicar los entornos y situaciones en las que concretar la integración → Competencia Social.
- Va a favorecer el desarrollo personal → Competencia de autonomía e iniciativa personal
- Va a permitir conocer situaciones cotidianas y habituales en las que pueda participar → Competencia en el conocimiento e interacción con el medio físico.
- Va a conseguir un ambiente educativo que permita la utilización de múltiples recursos y técnicas → Competencia digital, cultural y artística.

Por él se plantea la actuación educativa de una manera sencilla, estructurada, perdurable, versátil y productiva.

En la organización curricular de las U.C.E.s se trabaja atendiendo a cuatro ámbitos: lógico - matemático, de la comunicación, socio - natural y artístico - tecnológico. Cuando nos planteamos el desarrollo de una actividad del taller de cocina podemos ir dividiéndola en distintos pasos o tareas. Cada una de ellas puede encaminarse al desarrollo de una capacidad.

Así, proyectos del tipo **“Vamos a hacer un bizcocho”** nos suponen:

1.- Búsqueda de la receta: podemos pedir a nuestros alumnos que pregunten y recojan la receta en casa. Esto supondrá el desarrollo de la competencia de interacción social y lingüística. También podríamos buscarla en internet, seleccionando la que nos resultase más adecuada y dando prioridad a la competencia digital.

2.- Conseguir los materiales necesarios: bien nos planteamos la compra con lo que supone de análisis de cantidades y utilización del dinero (desarrollo de la competencia matemática) o bien les pedimos que nos traigan el material de casa (potenciaremos el desarrollo de la autonomía e interacción social)

3.- Hacer el bizcocho: manipulación de materiales, utilización de instrumentos de medida, uso de utensilios propios de cocina,...

La autonomía, la competencia lingüística (a nivel oral), la matemática (medida de cantidades) van a tener una buena plataforma para poder trabajarlas.

4.- Hornearlo: el manejo de distintos electrodomésticos (horno, microondas,...) controlando aspectos puramente técnicos y posibilitando cuidados, diferentes características de cada uno, ampliación de utilidades.....

5.- Adornarlo: dejando abierto el campo de la creatividad, pero permitiendo la conexión con otros campos. La utilización de distintos recursos para ello no sólo nos posibilitará la libertad para que cada uno lo adorne a “su estilo” sino que nos puede abrir la puerta para otros proyectos. (Por ej.: hoy utilizaremos frutos secos,...)

6.- Disfrutarlo: qué mejor manera de valorar las relaciones personales y de pertenecer a un grupo social que teniendo la posibilidad de compartir un almuerzo o una merienda, aquí tenemos una buena posibilidad.

Estas pequeñas pinceladas, sobre el desarrollo de las competencias básicas, intentan reflejar el enorme abanico que nos proporciona el desarrollo del taller. Partiendo de la globalización, cada una de las tareas es adaptable a las características de los aprendizajes que queremos potenciar, además nos va a permitir poder individualizar en función del nivel de desarrollo y autonomía de cada uno de los alumnos y alumnas.

De la misma manera que se relacionan las distintas tareas con las diferentes competencias podemos relacionarlas con los distintos ámbitos desde los que trabajamos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos de: contenido trabajado, competencia hacia la que va dirigida, contexto en el que se va a desarrollar y los distintos recursos que necesitamos.

Otro aspecto a tener en cuenta es la evaluación, entendiéndola desde la seguridad y el convencimiento de que nuestros alumnos logren los mejores aprendizajes, haciéndoles ver el sentido de lo que van aprendiendo, dándose cuenta de que lo pueden aplicar en el día a día y motivándolos para seguir aprendiendo.

Por todo ello debemos diseñar, planificar, organizar, estimular, acompañar, evaluar y si es necesario, reconducir los procesos de aprendizaje de nuestros alumnos, sin perder de vista las características especiales de cada uno de ellos.

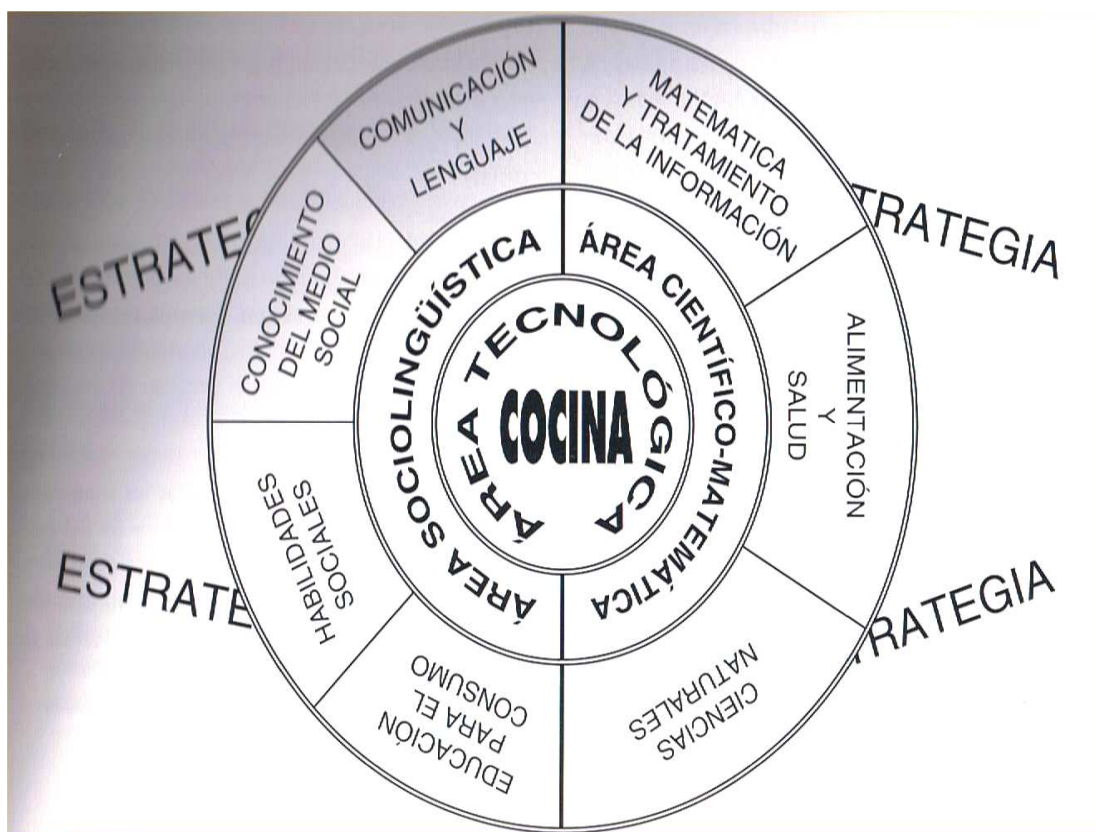
El marco del taller de cocina ofrece una enorme riqueza de distintas actividades a realizar, la posibilidad de poder enfocarlos desde distintas perspectivas y enfatizando el aspecto que nos interese desarrollar desde la tarea planteada. Así habrá ocasiones en que el foco esté en la lectura, otras en la utilización del dinero, otras en la utilización de algún instrumento, otras en la transmisión de la experiencia, siempre teniendo presente qué queremos conseguir de nuestros alumnos cuyo protagonismo en el taller es incuestionable y nos dará las pautas para saber que itinerario debemos seguir, que actividades nos pueden resultar mejor, que tareas les resultan más motivadoras,... Todo ello nos permitirá avanzar en nuestra labor y abrir las puertas hacia el desarrollo de nuestros chavales.

Bibliografía

- Alfaro e Iriarte, P. Y G. *Taller de cocina. Un enfoque interdisciplinar*. Pamplona: Gobierno de Navarra. 1994.
- Alfaro e Iriarte, P. Y G. (1991). *Talleres. Una metodología para la diversidad*. M.E.C. (1998).
- Carcía, M^a E. (coord.). *La tortilla de patatas*. Gobierno Vasco (1996). (material no publicado). Gobierno de Navarra. I.E.S. San Miguel de Alsasua. *Taller de Cocina*. En video
- Gobierno de Navarra. *Plan de mejora de las competencias básicas del alumnado de Educación Primaria*. Pamplona 2008.
- Marco Stiefec. B. *Competencias Básicas*. Narcea. 2008.
- Mina, y otros. *Taller de Cocina. Educación Especial*. San Adrián, I.E.S. "Ega"

- (1999). (material no publicado).
- Sarramona, J. *Las competencias básicas en la educación obligatoria*. Ceac 2008.
 - Torres Rojas M^a A. *¡Hoy cocino yo!: Los niños en la cocina*. Ediciones Internacionales Universitarias. Madrid. 2003
 - Vecchione. G. *Experimentos sencillos de química en la cocina*. Oniro. Barcelona. 1996
 - Zarauza Norato, C. *Taller de Cocina*. Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid. 2001

ANEXO 1



Taller de Cocina. Un enfoque interdisciplinar. Gobierno de Navarra

ANEXO 2

