

El Bucio, 16. La escuela competente

“Taller las competencias básicas en el aula enclave a través del taller de cocina”

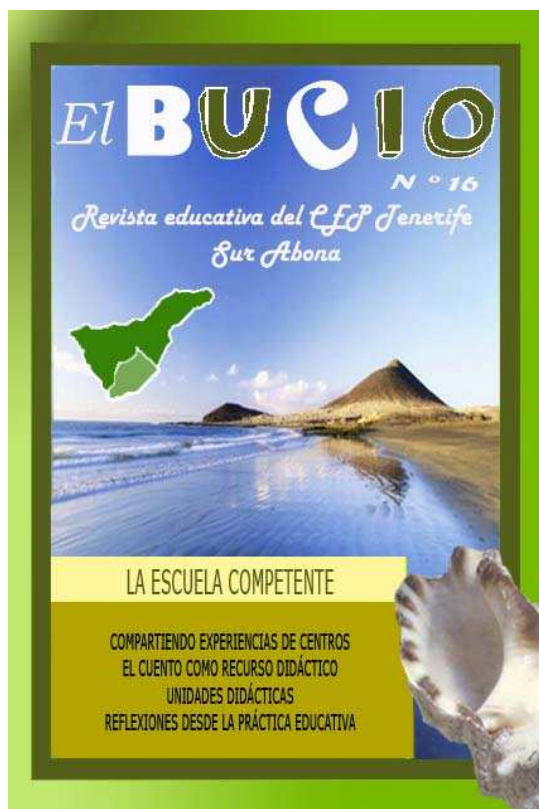


REVISTA EDUCATIVA DEL CEP TENERIFE SUR-ABONA

ISSN 1695-4785. Depósito Legal: TF-371/1998

TRABAJAR LAS COMPETENCIAS BÁSICAS EN EL AULA ENCLAVE A TRAVÉS DEL TALLER DE COCINA

Nuria García Sotres
Verónica Pinto Cabello
IES San Miguel



Abstract

La experiencia que se recoge en este artículo se ha llevado a cabo en el aula enclave del IES San Miguel.

El trabajo desarrollado en este aula se realiza a través de talleres: cocina, manualidades, huerto, informática, peluquería, expresión corporal, tránsito a la vida adulta y costura.

Mediante las actividades desarrolladas en cada taller, se ha intentado trabajar todas las competencias básicas. Para el desarrollo de las mismas se lleva a cabo una metodología activa, reflexiva y participativa que fomenta la autocritica y el desarrollo de la capacidad de superación del alumnado.

Revista Digital EL BUCIO, número 16, año 2009 Edición Digital.

Contacto: C/ 1º Transversal a González Rivas s/n, San Isidro, Granadilla de Abona, Tenerife, 38611.

Web www.ceptenerifesurabona.es; 922391005; Fax 922394013; 38702519@gobiernodecanarias.org

El CEP Tenerife Sur-Abona no se responsabiliza de las opiniones y expresiones que aparezcan en los artículos.

El Bucio, 16. La escuela competente

“Taller las competencias básicas en el aula enclave a

CONTEXTUALIZACIÓN

Este trabajo se ha llevado a cabo en el aula enclave del IES San Miguel. Esta aula cuenta con seis alumnos/as de edades comprendidas entre los catorce y veintiún años. Todos ellos presentan un déficit psíquico menos uno que es autista. Su nivel de competencia curricular es de Educación infantil y primer ciclo de Educación Primaria.

JUSTIFICACIÓN

El trabajo desarrollado en esta aula, se realiza a través de talleres: cocina, manualidades, huerto, informática, peluquería, expresión corporal, tránsito a la vida adulta y costura.

Mediante las actividades realizadas en cada taller, se ha intentado trabajar todas las competencias básicas. Ya que las competencias básicas no son exclusivas de un área de conocimiento sino que afecta al aprendizaje en general y al desarrollo personal y social. Para el desarrollo de las mismas se llevará a cabo una metodología activa, reflexiva y participativa que fomente la autocrítica y el desarrollo de la capacidad de superación del alumnado. Asimismo también debemos tener en cuenta que la adquisición de todas las competencias debe ir ligada a un sistema de valores que regule su uso. Para ello, queremos compartir nuestras vivencias y nuestro modo de trabajarlas desde el taller de cocina.

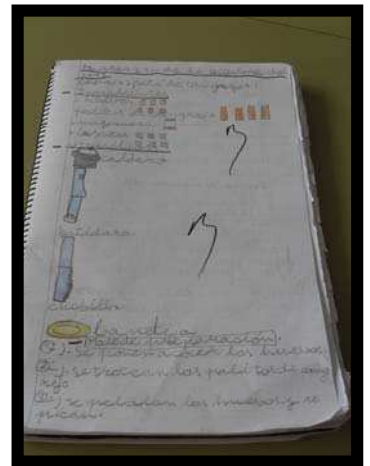
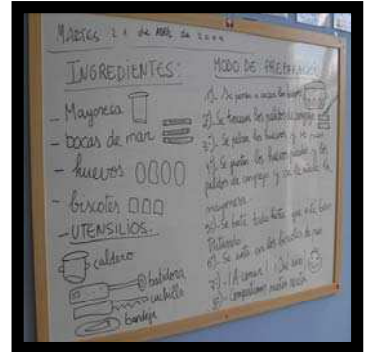
COMPETENCIAS BÁSICAS:

COMPETENCIA EN COMUNICACIÓN EN LENGUA CASTELLANA Y EN LENGUA EXTRANJERA

- Al principio de curso entre todos/as pensamos y consensuamos las recetas que vamos a elaborar durante todo el curso.
- Ideas previas. Averiguar qué saben los alumnos/as sobre los ingredientes y materiales que tenemos que utilizar para la elaboración de la receta.
- Expresión oral: un alumno/a explicará cómo cree que se puede elaborar la receta en concreto.
- Mejorar su comunicación oral: alargar los elementos de la frase, emitir correctamente los sinfonos, respetar el uso de género y número.
- Dar una pequeña introducción sobre la receta que se va a elaborar.
- Vocabulario básico referente a la receta. Una vez a la semana la profesora de inglés les dará este mismo vocabulario en inglés.
- A través de la pizarra, se pasa a explicar la receta paso a paso, mediante pictogramas y letras, trabajando los siguientes pasos: ingredientes, utensilios y modo de preparación.
- Los alumnos/as que sepan copiarlo lo harán en sus libretas y los que no tengan adquirida esa destreza, trabajarán en el cuaderno a través de una ficha.
- Confeccionar lista de compra escrita y visual para ir al supermercado una vez al mes.
- Confección de menús para desayunar en el aula diariamente
- Ejercicios de competencia semántica: a partir de dos palabras relacionadas con el taller, hacer una frase.
- Realizar pequeñas comprensiones lectoras.
- Lectura y comparación de folletos de distintos supermercados.
- Producción de textos sencillos con carácter funcional: firmar, poner su nombre, recetas, listado de compras, rótulos, email...
- A través de una orden dada buscar distintos alimentos. Ej: buscar queso en distintos folletos informativos.
- Dictado de palabras relacionadas con la receta.

COMPETENCIA MATEMÁTICA

- Medir cantidades a través del medidor. Los alumnos/as que saben la numeración lo harán fijándose en ella y los que no, a través de una señal.
- Cuando vamos al supermercado y a las rebajas: comparar precios, razonar sobre si pueden comprar lo que quieren o no con el dinero que llevan, iniciación en el manejo de la moneda, contar, clasificar productos de acuerdo a un parámetro, por ejemplo: lácteos, cárnicos, productos de limpieza, panadería, cosmética...
- Resolución de problemas sencillos, para mejorar su razonamiento lógico. Ejemplo: si vamos a comprar un bote de mermelada que vale 1€ y le pagamos con 5€. ¿Cuántos € nos devolverán?
- - Ejercicios de reconocimiento de las monedas y manejo de la moneda a nivel básico (con alumnas más avanzadas hacemos ejercicios sobre las diversas formas en la que se puede expresar una cantidad, Ej.: de qué manera me puedes dar 50céntimos o 1€). Con los demás alumnos haremos actividades de reconocimiento de la moneda.
- Cálculo mental diario de sumas y restas sencillas.
- Sumar y restar cantidades en gramos que necesitamos para elaborar las recetas.
- Manejo de la calculadora y del ordenador para la realización de sumas y restas.
- Trabajar el tiempo de duración de la realización de los platos. Para ello utilizaremos el reloj y despertador. (Manejo del reloj a nivel básico: horas en punto y media).
- Buscar en revistas publicitarias los ingredientes que necesitamos, recortarlos y pegarlos en su cuaderno.
- Dictado de números relacionados con las medidas y cantidades, de acuerdo a su competencia.



COMPETENCIA EN EL CONOCIMIENTO Y LA INTERACCIÓN CON EL MUNDO FÍSICO

- A través del taller del huerto, plantaremos lechugas, coles, perejil que las utilizaremos para hacer platos en el aula así como hierbas aromáticas y medicinales para tomarlas todas las mañanas como infusión.
- Realización de salidas a centros comerciales y a localidades más pequeñas donde los alumnos/as puedan conocer, comparar y disfrutar de los distintos establecimientos.
- Localización de los servicios más comunes de su Comunidad y localidad: supermercados, farmacia, comercio, cooperativa, mercadillo, centro de salud...
- Conocimiento de los grupos de alimentos: frutas, verduras, cereales, lácteos...



El Bucio, 16. La escuela competente

“Taller las competencias básicas en el aula enclave a

TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN Y COMPETENCIA DIGITAL

- Buscar en Internet centros comerciales cercanos para poder visitarlos y ver las ofertas para poder realizar las compras.
- Comprar por Internet los productos que nos hacen falta para la semana o el mes.
- Ver y leer el periódico.
- Mandar un email.

COMPETENCIA SOCIAL Y CIUDADANA

- Abrir el aula enclave a toda la comunidad educativa. Diversos profesores acuden al aula diariamente para compartir en la primera hora de la mañana la infusión con nuestros alumnos/as. También contamos con la visita de algún alumno de 4ºESO.
- Aprender a asumir las normas del grupo y las que propongan los adultos.
- Respetar los diferentes gustos sobre los diversos alimentos y poco a poco ir adentrándose en sabores nuevos.
- Realización por parte de un profesor de un postre de chocolate con la Thermomix.
- Invitación una vez al mes al claustro de profesores, de platos realizados en el aula (en el recreo los alumnos/as del aula enclave llevan a la sala de profesores el plato elaborado ese día).



COMPETENCIA PARA APRENDER A APRENDER

- Diálogos sobre la importancia de buenos hábitos de alimentación e higiene.
- Realización con las familias en sus casas recetas ya elaboradas en el aula.
- Uso adecuado de las normas de cortesía en cada momento: pedir las cosas por favor, dar las gracias, respetar el turno de palabra, saber esperar, ceder el puesto a otra persona...
- Aprender el uso de microondas, batidora, exprimidor...
- Uso adecuado de los fuegos de la vitrocerámica.
- Con la colaboración de la familia, que los alumnos/as vayan a comprar solos a lugares cercanos a su domicilio (panadería, farmacia, echar una carta, supermercado...).
- Cuando vamos de compras, adjudicarle a cada alumno/a un ingrediente y que lo localicen en el supermercado.
- Experimentar y distinguir sabores y olores.



AUTONOMÍA E INICIATIVA PERSONAL

- Elegimos un día de la semana para realizar el taller de cocina. (Ha sido elegido el martes).
- Actividades relacionadas con el taller: lavar la vajilla, poner la mesa, servir los platos, poner la lavadora, preparar los ingredientes para su elaboración, recoger la cocina al finalizar la tarea...
- Colaborar con sus compañeros/as en posibles dificultades que puedan surgir.
- Expresar con decisión lo que piensan y desean.
- Aumentar su satisfacción por la tarea bien realizada y de la forma más autónoma posible. Aplicar las normas de higiene antes, durante y después de las comidas. Desarrollo de los hábitos de mesa adecuados: uso del tenedor, cuchillo, poner la mesa correctamente, no hablar con la boca llena, no levantarse de la mesa hasta que no termine de comer, recoger sus utensilios al acabar de comer...
- Desarrollar actividades encaminadas a mejorar la autoestima: refuerzo positivo, dejar hacer, participar en situaciones nuevas, dar la importancia adecuada a los errores y fracasos.
- Comunicación de las necesidades básicas y sus pensamientos de la forma más adecuada posible y tomando iniciativas en las situaciones de diálogo.
- Dramatización de pequeñas historias reales. Ej.: Visita al supermercado.
- Realización de actividades simuladas y/o reales con dinero.
- Rutinas diarias: saludar, pasar lista, repasar el calendario y las condiciones atmosféricas, recordar integraciones del día, reparto de responsabilidades...

COMPETENCIA CULTURAL Y ARTÍSTICA

- Puesta en común de recetas canarias e internacionales.
- Diferencias de alimentos que se utilizan en unas recetas y otras.
- Dibujar diversos alimentos y plastificarlos.
- Trabajar distintos colores y mezclas en colaboración con el profesor de educación plástica (estos alumnos/as acuden una vez a la semana a una sesión de plástica con un grupo de alumnos de 4º de la ESO).
- Confección de un delantal para utilizarlo en el taller de cocina.
- Realización de llaveros para la venta dentro de la comunidad educativa con el objetivo de salir una vez al mes a desayunar a la cafetería del IES.
- Reconocimiento de semejanzas y diferencias en objetos, láminas y dibujos, atendiendo al tipo de información que se les da: color, forma, posición, tamaño, ausencia o presencia de un elemento...

EVALUACIÓN DE ESTE TALLER

Este taller es altamente gratificante y formativo para los alumnos/as del aula enclave, ya que se trata de un taller muy funcional y que parte de los intereses y necesidades de estos alumnos/as. Asimismo, les permite generalizar los aprendizajes adquiridos a la vida real y aumentar su autoestima. Es curioso y altamente gratificante para nosotras, como una madre nos comenta que su hija un día de celebración familiar, se mostró voluntaria para realizar un paté que habíamos elaborado en el aula. Según la madre, la niña realizó todo el proceso (incluido el de ir a comprar al supermercado que está debajo de su casa).