

¡A COMER!

Autoría: **María Remedios Molina Balsera**

Ámbito: Cívico social

Temática: Coeducación

Etapa: Educación Infantil

Resumen:

Un grupo de niñas y niños de 5 años, junto con su maestra, desarrollan en el aula una secuencia alrededor de la elaboración de una comida. El artículo sugiere que las tareas domésticas se integren en los currícula como un tema u objeto de estudio más, considerando que estas están cargadas de conocimientos y saberes.

Palabras clave:

Tareas domésticas, coeducación.



INTRODUCCIÓN

Una de las cuestiones que consideramos fundamental quienes trabajamos en coeducación, es diseñar y desarrollar en nuestras aulas y centros actividades sobre las tareas domésticas. Y es que sabemos que son imprescindibles para el funcionamiento de las personas individual y socialmente y ha de dotársele de la importancia que se merece en nuestra práctica docente.

Actualmente se están realizando acciones diversas y muy positivas en los centros educativos y la que hemos llevado a cabo en nuestra clase puede añadir otro punto de vista de cómo trabajar el asunto que nos ocupa.

El paradigma del que parto a la hora de comenzar a planificar la secuencia es considerar la necesidad imperiosa de que la actividad sobre tareas domésticas goce de la misma importancia que el resto de contenidos, que sea el tema central en el que utilizamos estrategias y técnicas para avanzar en la solución de nuestros cuestionamientos : *“La lectura y la escritura son aprendizajes necesarios que deben subordinarse a la vida. Los valores, los sentimientos y las emociones deberían convertirse en el eje central de las programaciones, mientras que las técnicas instrumentales (lectura, escritura, cálculo) tendrían que pasar a ser transversales, es decir, técnicas para dominar el mundo, para expresarnos y comunicarnos”*, las palabras de Cristóbal Gómez Mayorga (2001) representan lo que entendemos que tiene que ser prioritario y las herramientas para llevarlo a cabo.

Y, en consecuencia, es básico que nuestro alumnado las viva como un tema de los importantes. Todo el mundo tiene claro que hay materias que a niñas, niños y familias se le presentan como fundamentales (las instrumentales) y otros que son como de relleno, aunque no lo manifestemos directamente se “sabe”, lo exteriorizamos aún inconscientemente. Considero ineludible que se entienda que estas actividades van a enriquecer mucho la vida del aula, tanto en el aspecto vivencial, de valores, relaciones, etc, como a nivel cognitivo *“poniendo de manifiesto el complejo entramado de contenidos presentes en los conocimientos domésticos de las mujeres”* (Solsona, 2002): leen, escriben, calculan, estiman precios, clasifican, aprenden vocabulario, argumentan, deciden, cooperan, discuten, manipulan, se cuestionan cosas, comparan...

Son infinitud los contenidos trabajados en la secuencia, y no daría tiempo a desarrollarla exhaustivamente. Será una aproximación de lo realizado, pero lo fundamental de todo esto, es que quede claro que todo el trabajo va en la línea de dotar del prestigio que se merece a los saberes domésticos en nuestros centros y sociedad.

UNA COMIDA

¿QUIÉN TRABAJA EN LA CASA?

	MAMA	PAPA	HIJA	HIJO	OTRAS
1	+	+	+	+	
2	+	+	+	+	
3	+	+	+	+	
4	+	+	+	+	
5	+	+	+	+	
6	+	+	+	+	
7	+	+	+	+	
8	+	+	+	+	
9	+	+	+	+	
10	+	+	+	+	
11	+	+	+	+	
12	+	+	+	+	
13	+	+	+	+	
14	+	+	+	+	
15	+	+	+	+	
16	+	+	+	+	
17	+	+	+	+	
18	+	+	+	+	
19	+	+	+	+	
20	+	+	+	+	
21	+	+	+	+	
22	+	+	+	+	
23	+	+	+	+	
24	+	+	+	+	
25	+	+	+	+	
26	+	+	+	+	
27	+	+	+	+	
28	+	+	+	+	
29	+	+	+	+	
30	+	+	+	+	
31	+	+	+	+	
32	+	+	+	+	
33	+	+	+	+	
34	+	+	+	+	
35	+	+	+	+	
36	+	+	+	+	
37	+	+	+	+	
38	+	+	+	+	
39	+	+	+	+	
40	+	+	+	+	
41	+	+	+	+	
42	+	+	+	+	
43	+	+	+	+	
44	+	+	+	+	
45	+	+	+	+	
46	+	+	+	+	
47	+	+	+	+	
48	+	+	+	+	
49	+	+	+	+	
50	+	+	+	+	
51	+	+	+	+	
52	+	+	+	+	
53	+	+	+	+	
54	+	+	+	+	
55	+	+	+	+	
56	+	+	+	+	
57	+	+	+	+	
58	+	+	+	+	
59	+	+	+	+	
60	+	+	+	+	
61	+	+	+	+	
62	+	+	+	+	
63	+	+	+	+	
64	+	+	+	+	
65	+	+	+	+	
66	+	+	+	+	
67	+	+	+	+	
68	+	+	+	+	
69	+	+	+	+	
70	+	+	+	+	
71	+	+	+	+	
72	+	+	+	+	
73	+	+	+	+	
74	+	+	+	+	
75	+	+	+	+	
76	+	+	+	+	
77	+	+	+	+	
78	+	+	+	+	
79	+	+	+	+	
80	+	+	+	+	
81	+	+	+	+	
82	+	+	+	+	
83	+	+	+	+	
84	+	+	+	+	
85	+	+	+	+	
86	+	+	+	+	
87	+	+	+	+	
88	+	+	+	+	
89	+	+	+	+	
90	+	+	+	+	
91	+	+	+	+	
92	+	+	+	+	
93	+	+	+	+	
94	+	+	+	+	
95	+	+	+	+	
96	+	+	+	+	
97	+	+	+	+	
98	+	+	+	+	
99	+	+	+	+	
100	+	+	+	+	

En una secuencia anterior a esta sobre las casas, cada niña y cada niño había recogido y volcado en una tabla de doble entrada las personas que hacían las tareas. Ahora la volvemos a consultar y observamos en concreto quién hace la comida, se ve que mayoritariamente las mamás.

En asamblea se habla sobre este asunto, ¿qué pasaría si nadie la hiciera? Surge la necesidad de este trabajo para que en las familias se pueda vivir bien ¿Y qué hay que hacer para elaborar una comida?; seguimos lanzando cuestiones, los conocimientos de niñas y niños forman parte del diagnóstico, o la evaluación inicial general, como lo queramos llamar, y de este asunto en concreto, el grupo posee escasos conocimientos y bastante inconexos. La propuesta de hacer una comida y así aprender entusiasma a todo el

mundo; decidimos que será una comida para toda la clase en el cole. Ahora se proyectan las acciones: dónde podemos buscar para aprender (libros, revistas, programas de la tele), cómo los podemos encontrar (las mamás tienen en casa, yo también). Escriben una nota para las casas pidiendo libros de recetas (dictado en común a la maestra y copia individual).

En los textos que van llegando al aula miramos los formatos (libro, revistas, ficheros, fascículos..) y los clasificamos; vemos cómo están organizados (índices, títulos, tipos de recetas, fotos y dibujos, diseño de portadas y contraportadas,...) Autónomamente van expresando sus preferencias al ver las recetas; se habla de por qué les gusta una u otra comida. Por turno les leo lo que me demandan, o van leyendo por su cuenta, pero lo común es que alumnado y maestra manifestemos placer por enseñar al resto las cosas que descubrimos o nos interesan. A lo largo de la semana recibimos más y más recetas y las consideramos o eliminamos para elegir el menú que vamos a preparar. En relación a este asunto surge la cuestión: ¿qué comida nos gusta más?; hacen un dibujo y escriben el nombre de su comida preferida. Casi todo el mundo coincide que son los espaguetis, excepto un alumno que, tras varios días de debate, sucumbe ante el resto y decide que los va a probar, a cambio que el segundo plato sea queso, que le gusta mucho ¡ya tenemos el primero y el segundo!, ahora queda la bebida y los postres. Se ha acordado en el grupo que ha de ser una comida sana, sabemos que es imprescindible para una vida saludable, pero también ha de estar rica. Cada equipo sigue buscando, mostrando sus hallazgos al resto y, entre toda la clase, decidimos si nos gusta y es fácil de hacer (tiempo de preparación, accesibilidad de los ingredientes, utensilios...). Cada vez hacemos más uso de los índices para, de un vistazo, saber el contenido de cada texto y en qué número de página está lo que nos interesa.

Además de recetas, en uno de los libros viene escrito cómo poner una mesa, una alumna lo encuentra y selecciona este saber y decidimos ensayarlo: los platos en el centro, a la derecha la cuchara y el cuchillo, a la izquierda el tenedor (hay muchos cubiertos y platos, leemos para qué sirven pero sólo practicamos con uno de cada) y por encima del plato la cucharita del postre. Se hace una fotocopia y se pone en el rincón de la cocina.

Entre todas las recetas de espaguetis que seleccionamos no nos ponemos de acuerdo sobre cuál elegir para hacer, y pensamos que las madres (que son las que nos hacen las comidas que nos gustan) nos las escriban y traerlas al aula. Volvemos a elaborar una nota para solicitar las recetas a las mamás (por equipos, puesta en común, corrección de forma y fondo en gran grupo y copia individual). De las que nos llegan a clase leemos y elegimos ingredientes para los nuestros; concertamos que no tienen por qué ser sólo

unos ingredientes concretos, a Marina le gustan con nata y jamón cocido, y a David con tomate y carne picada... por lo que se prepararán varios y cada persona los mezclará a su gusto, creando su propio plato, y de este modo surge el título de nuestra receta: "Espaguetis a su gusto".

Ya tenemos 1º y 2º plato, hemos resuelto hacer una ensalada de lechuga y otra de tomate y al final se ha encontrado en los libros la bebida y el postre: limonada y trufas de chocolate. La receta de limonada que viene en el libro es demasiado complicada, por lo que les digo que yo me sé una más simple y quedamos en que será la que se haga y el grupo al que le corresponde la escribe para no olvidarla, se pasa a ordenador tras la corrección (toda la clase por turnos); después de hacer la comida le adjuntamos la foto de nuestra propia limonada, como han visto en las auténticas recetas.

La receta de las trufas plantea el problema que sólo salen 8 con los ingredientes, y en la clase somos 15 personas ¿qué haremos?, después de buscar soluciones, les sugiero que sumemos con la calculadora y las mismas veces que sumamos los 8 hasta la cantidad que deseemos y, además, lo hagamos con la cantidad que indica para cada ingrediente. Nos ponemos en funcionamiento, se sacan fotocopias para todas las personas que quieren participar en esta búsqueda (quiere todo el mundo); nos disponemos con calculadora y lápiz, se suma hasta la cantidad deseada (3 veces) y al hacerlo con los ingredientes un alumno hace notar: 1º que no hay que tachar la cantidad inicial en el ingrediente porque sólo con ponerle un 1 delante ya lo tenemos ($50 \times 3 = 150$) y 2º que no es necesario que sumemos con el resto de ingredientes, pues tienen la misma cantidad y sólo hay que ponerle un 1 delante..., y así lo hacemos. En el resto de recetas observamos las medidas utilizadas para distintos ingredientes: kilos, litros, cucharadita, pizca... y ejercitamos lo que significan

Con todo el menú ya elegido para ser preparado, decidimos la fecha de la comida y hablamos sobre lo necesario para hacerla: preparación de utensilios y compra de alimentos. En el cole disponemos de cocina y, tras hacer en clase una lista de los utensilios que vamos a precisar, miramos de los que disponemos en la cocina. Una de las cosas fundamentales que faltan es la hornilla, pero la suplimos con un infiernillo eléctrico que tenemos en clase; los demás utensilios que faltan nos los repartimos para traerlos de nuestras casas.

Cada equipo se ocupa de un plato, se distribuyen y escriben una lista con los ingredientes que necesitan para su elaboración. Se ponen en común, se corrige lo que falta (no soy yo, sino el alumnado de diferentes equipos el que hace constar la ausencia de algún ingrediente en las listas de compra)



El día de la víspera de la compra se decide que cada equipo llevará 20 € para pagar la suya (fig 3). Se habla de las normas sociales que hay que llevar a cabo en una tienda (saludo, pedir turno, no toquetear las cosas, etc). Las dependientas nos ayudan a determinar la cantidad de ingredientes que tenemos que comprar, en algunas de las listas, en función de los comensales. Lo primero que hacemos al volver al cole es ubicar los alimentos en su sitio adecuado: los que necesitan frío, los que se pueden dejar en un estante, nos acordamos de dónde estaban ordenados en la tienda y miramos lo que dicen las etiquetas. Ya en clase, vemos a quiénes les han devuelto más dinero. En los tiques de la tienda buscamos el precio, nos enteramos qué pueden significar los otros números que hay, qué dicen las letras y comparamos cuál ha sido la compra más cara relacionándola con la devolución de dinero más pequeña.

Aún quedaba algo pendiente, una actividad que llevaba tiempo demandando el alumnado era ir a la panadería a hacer pan. Desde que tenían tres años, cada vez que salíamos y pasaban cerca lo comentaban, y siempre quedaba postergada; pensamos que el día de la comida será el mejor momento de hacer nuestro propio pan. Esa mañana, a primera hora iniciamos la preparación de nuestra comida: vamos a la cocina y ponemos a freír la carne picada; empieza la toma de precauciones, por lo que se fríe en un cazo para evitar salpicaduras, pero se sabe que *freír* es en sartén y con aceite, como después habrá que *cocer* en agua los espaguetis, y *triturar* las nueces, *exprimir* los limones, *mezclar* ingredientes, y... resultarán cosas diferentes de los productos iniciales (textura, olor, sabor, materia), se producen cambios; todos esos saberes también los hemos leído y aprendido en las recetas o se han preguntado en las casas a las

MARÍA REMEDIOS MOLINA BALSERA

madres, “...los saberes femeninos están relacionados con el conocimiento científico considerado socialmente como el conocimiento más elaborado y de mayor prestigio” (Solsona, 2002).

Durante la elaboración se van cuestionando algunas cosas que suceden con los alimentos: ¿Por qué cambia la carne de color cuando se fríe? ¿Por qué sale vapor? ¿Por qué se reblandecen los espaguetis cuando se cuecen y también sale vapor? ¿Qué pasa cuando a la limonada se le echa agua y azúcar? También se prueban y huelen los alimentos, se observa su textura, dureza, capacidad de mezclarse... Asimismo, van conociendo los diversos cuidados que hay que observar en la cocina con el fuego y demás utensilios e ingredientes.

Después de freír la carne, apartarla del fuego y tajarla, vamos a la panadería, allí nos explican cómo hacer nuestros panes y rosquillas para llevar, y los ingredientes y maquinaria que utilizan, y ¡hala! todo el mundo con las manos en la masa. Mientras se cuecen en el horno, desayunamos. Con nuestros panes volvemos al cole, tras descansar un rato nos repartimos por equipos, aseamos las zonas de trabajo y nuestras manos. Hay quien se ha traído su propio delantal.



Formamos tres grupos para la elaboración de la comida: trufas, limonada y ensalada. Pero en la preparación inicial de las trufas quería participar todo el alumnado, y era interesante que lo hicieran porque se trataba de pesar y mezclar ingredientes. El peso ha estado durante toda la secuencia en la clase, y se han producido bastantes situaciones individuales y grupales para conocer su funcionamiento y leer cantidades, por lo que la dificultad de la

MARÍA REMEDIOS MOLINA BALSERA

actividad radicaba en no volcar demasiado el paquete, y coger una cuchara para cuando se está llegando a la cantidad deseada echarlo poco a poco.



Conforme cada equipo va finalizando sus tareas, friega utensilios y recoge y limpia los espacios usados. Después comienzan a poner la mesa: manteles, cubiertos, platos, pan, comidas, servilletas... La comida fue un placer, todo estaba riquísimo, teníamos mucha hambre y un gran orgullo de la propia elaboración. Hacen bastantes pruebas y mezclas en cuanto a los ingredientes de los espaguetis (que después se comen); la limonada es un éxito, tendríamos que haber hecho el triple por lo menos; las trufas resultan un triunfo, las han hecho de todos los tamaños y quedan bastantes, así que cuando las madres vienen a recoger a sus hijas e hijos pueden probarlas, ¡están encantadas! Después de comer recogemos todo y dos niños se empeñan en fregar los cacharros. Durante todo el tiempo mi labor es la de

MARÍA REMEDIOS MOLINA BALSERA

enseñar a cada equipo cómo hacer las cosas y los pasos que hay que dar para que resulten más eficaces.



¡Me nuda jornada! Agotadora pero con un sabor inolvidable. Al día siguiente hablamos de todo lo que hay que hacer para preparar ¡sólo una comida!¹, y en casa se come todos los días y varias veces; llegamos a la conclusión que las madres y los padres que cocinan tienen mucha experiencia y no tardan tanto, así que vemos la necesidad de aprender estos conocimientos. Además, la experiencia ha sido muy divertida, a pesar de las dificultades que hemos tenido en ciertos momentos; por lo que se propone que al final de curso, tras la actuación que haremos para las madres, les vamos a organizar un desayuno, que siempre nos los preparan ellas. Volvemos a mirar en los libros que tenemos en el aula y decidimos que en esta ocasión

¹ Elección de menú, acomodación a los gustos de la familia y a las necesidades nutritivas, previsión de ingredientes y utensilios, compra, conservación, preparación de espacios y de alimentos, disposición de la mesa, recogida e higiene.

MARÍA REMEDIOS MOLINA BALSERA

el menú será: “Canapés variados, limonada y trufas, además de algunas patatillas”. Ahora la búsqueda ha sido más fácil ¡ya tenemos más experiencia!

Por otra parte, durante toda la secuencia, el alumnado trabaja en un cuadernillo que se le ha preparado, aspectos relacionados con las recetas (títulos, ingredientes, relación imagen texto...), tipos de alimentos y clasificaciones en función de su origen, estimación de precios, comparación de precios... por equipos, parejas o individualmente.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Lo expuesto aquí es el fruto de un trabajo en un aula concreta, es una propuesta modificable; ahora que escribo se me ocurren muchas cosas más, por ejemplo, no vimos ningún programa de recetas de los de la tele, de esos en los que los cocineros son hombres,...quizás hubiera sido interesante. Tampoco vino ninguna mamá al aula a contarnos sus saberes en la cocina, como experta,... Y así podríamos seguir enumerando otras acciones a incluir en esta secuencia.

También considero importante que tengamos en cuenta que sólo es una actividad, que nuestras aulas y centros deben producir muchas en este sentido. Nos queda bastante camino por andar y hay que deconstruir unas prácticas bastante arraigadas en nuestra cultura académica, para que se le de el valor que se merece a los saberes domésticos en los currícula.

REFERENCIAS:

GÓMEZ MAYORGA, C. (2001): “Deletrear el deseo de leer y escribir”
Cuadernos de pedagogía, 302, 23-26

SOLSONA I PAIRÓ, N. (2002): *La actividad científica en la cocina*. Madrid:
Instituto de la Mujer.

MARÍA REMEDIOS MOLINA BALSERA

q **Autoría**

María Remedios Molina Balsera. Maestra Educación Infantil

CENTRO: CEIP Federico García Lorca. Los Olivares (Granada)

TELÉFONO: 958 41 71 44

CORREO: 18006364.averroes@juntadeandalucia.es

PÁGINA WEB:



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons. Los textos aquí publicados puede copiarlos, distribuirlos y comunicarlos públicamente siempre que cite autor/-a y "Práctica Docente". No los utilice para fines comerciales y no haga con ellos obra derivada