

# RECETA PARA HOY: EL COLE PUEDE SER UN LUGAR MEJOR



## TÍTULO : “RECETA PARA HOY: EL COLE PUEDE SER UN LUGAR MEJOR”

AUTORA: Daisy Rodríguez Ramos

El mundo puede ser un lugar mejor es el título de uno de los rincones de mi colegio destinado a plasmar productos del alumnado relacionados con la competencia lingüística, especialmente con la escritura. Cojo ese título y lo transformo en el del presente artículo a modo de receta, pues resume perfectamente todo lo que hacemos en el colegio con respecto a la convivencia. Ese es el punto de partida sólido que ahora mismo manejamos al considerar que las emociones y la convivencia mucho tienen que ver con la formación de esos hombres y mujeres del futuro que ahora conviven en nuestras aulas. Más allá de un cambio metodológico que también estamos consolidando, nos gusta publicitarlos como un centro que pertenece a la red de centros en convivencia + y que da pasos firmes en esta materia. Si te preguntas cuál es la receta verás a continuación que es de esas exquisitas preparadas por los más famosos chefs donde se mantiene la esencia del producto local, donde lo importante es la calidad de cada uno de los muchos ingredientes que necesita y donde todos ellos y ellas tienen su espacio, su importancia y sin alguno de ellos o ellas el plato no sería lo mismo.

### ANTES DE COCINAR TENGA EN CUENTA

Es necesario un colegio compuesto por docentes interesados en mirar a los niños y niñas con sensibilidad, de otra manera, con otros cristales en sus gafas (para comenzar basta con un grupo pequeño, luego se recomienda ir aumentando la cantidad).

Imprescindible contar con los pasos dados anteriormente, partir de lo conocido. El giro nuestro se produjo hace algo más de ocho años, iniciado con la anterior jefa de estudios y de la que he recibido el testigo.

Mezclar los ingredientes con mucha calma para que las texturas sean finas al paladar y se vayan interiorizando.

A continuación la desmenuzamos, y no olvides compartirla en tu muro si te gusta.

### INGREDIENTES (para un claustro de 21 docentes

y 259 alumnos y alumnas, personal laboral interesado y cada vez más familias)

- 1 Plan de formación en convivencia y acción tutorial de buena calidad.
- 6 Clases de Educación Emocional y para la Creatividad impartidas solo por dos maestras.
- 1 Trabajo monográfico sobre el Acoso Escolar.
- 12 Asambleas a primera hora de la mañana (todos los grupos).
- 1 Metodología basada en proyectos.
- Un puñado de trabajo interniveles.
- Participación de las familias en los proyectos al gusto.
- Varios Cariñogramas.
- Distintos Emocionarios.
- 1 ó 2 Pizarras de los sueños.
- 1 Proyecto Sonríe.
- 1 Blog de centro.
- Acogidas de buena calidad para el alumnado y familia nuevos, a demanda.
- 1 Junta de delegados y delegadas.
- 1 Programa de Alumnado Ayudante.
- Una pizca de humor.
- Un puñado de refuerzo a lo que se hace.
- Sonrisas al gusto, sin cantidad límite.

### ELABORACIÓN

- Lo primero que haremos será tener la idea consensuada de que se necesita formación en todos los aspectos



que engloban la convivencia: gestión de grupos, decreto de convivencia, protocolo de acoso escolar. Probamos muchas opciones y nos quedamos con el sabor que más nos guste de cada una de ellas. Dejar macerar.

- Mientras tanto en las clases de Educación Emocional y para la Creatividad se irán dando a probar en

pequeñas cantidades cada uno de los sabores nuevos, creando paladar desde los más pequeños. Dejar actuar, corregir de sal o azúcar según el caso, si fuera necesario. En pocas semanas se verá como la mezcla coge consistencia y va dejando sabores en otras áreas y con otros maestros y maestras del estilo “¡Maestra Yang no me dejó hablar, no me dejó explicarme, me



siento enfadado por ello!, ¡Maestra le pregunté a Javi que le pasaba y me dijo que estaba enfadado y que quería estar solo!”

- Se incorpora un ingrediente nuevo difícil de manejar, el acoso escolar, que necesita aceptación y consenso por parte del Claustro y toma de decisiones de lo que se va a hacer o no con respecto a lo que las familias nos dicen. Cuidado si el ingrediente no es obtenido directamente del agricultor/a de referencia ya que puede estar manipulado. Cuanto más puro el producto y más sencillo su envoltorio mejor.

- Se añaden asambleas a primera hora de la mañana en todos los grupos independientemente de la edad. Es el punto de partida para lo que cada uno considere pero donde el grupo está compartiendo, escuchando. Cuidar la temperatura, no debe llegar al punto de ebullición o perderíamos la esencia de los ingredientes. Remover despacio cada cierto tiempo y seguir cocinando.

- En un bol aparte se mezclan la metodología basada en proyectos con situaciones de aprendizaje anuales por niveles y fijas cada año en pareja pedagógica con el trabajo interniveles de edades distintas para participar en los proyectos de los otros y se espolvorea con cada vez más familias que vienen en horario de mañana a participar con sus hijos e hijas en los mismos. El resultado es una masa potente que necesita mucha dedicación. Todos sus ingredientes son muy reactivos y



ellos mismos si los agitamos bien pueden ejercer de potenciadores.

- Como aderezante se van sumando cada vez más aulas que dedican gran parte de una pared a la construcción grupal de cariñogramas o emocionarios que se utilizarán estilo buzón pero con la consigna de que vayan las emociones en sus mensajes: dar las gracias, alabar, invitar, agradecer, prestar ayuda, reforzar... Es muy interesante observar lo que pasa cuando se detecta el primer cariñograma se fotografía y se muestra al resto de docentes. Si no se produjera un efecto dominó se puede enseñar la fotografía al alumnado, entonces dicho efecto está garantizado.







hijas, nietos o nietas y a ellos y ellas mismas. Es un proyecto ya consolidado que funciona como espesante tan potente que el que no está pide estarlo. El blog de centro con la misma filosofía de mostrar lo bueno que hacemos, lo sonrientes y felices que está el alumnado en situaciones de aprendizaje, de compartir, de convivir.

- Por último es necesario para mantener la receta nutritiva y sabrosa irle añadiendo ingredientes que se complementen con los que ya tenemos, nunca que quiten valor a los que existen ni que pretendan conseguir un efecto inmediato. En esta línea de ingredientes hemos añadido este curso la convocatoria para alumnado ayudante. Se están formando los niños y niñas de 1º a 6º que se presentaron voluntarios y voluntarias, siendo un total de 70. Formaciones trabajosas

pero muy dinámicas y gratificantes donde hay mucho aprendizaje al mezclar las edades, por lo que la cooperación hace de potenciador infinito del sabor. Se puede ir evaluando la misma con acciones puntuales pero importantísimas como la acogida del alumnado nuevo donde tanto los ayudantes como los recién llegados viven el proceso de manera más natural, más divertida y con menos carga emocional negativa.

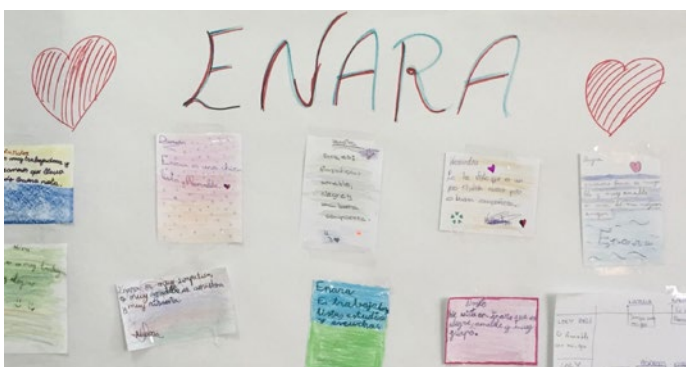
- Si se utilizan el humor, el refuerzo al esfuerzo y las sonrisas se conseguirá que el proceso sea más ligero, más agradable y que los resultados sean más dulces.

### SUGERENCIAS PARA LA PRESENTACIÓN

Se debe partir de lo que ya exista en el centro para construir sin imponer, buscando consensos sin estar reñido con la firmeza, la evaluación y la rectificación si fuese necesario.

Crear espacios que puedan hasta parecer de pérdida de tiempo pero donde se escuche otras opciones, se conozca más al compañero y compañera y donde se concreten acuerdos mínimos.

No decaer porque algún ingrediente no funcione como se esperaba, se pueden hacer modificaciones al gusto, incluso eliminarlo de la receta si se considera necesario. Se debe entender que si no logramos la



receta exacta quizás se pueda conseguir otra que esté igual de rica y en su caso guste más a los/as comensales.

Espacios agradables y emocionales repartidos por el centro.

Crear en lo que se hace, disfrutar de cada ingrediente y saborear la receta.

CEIP Juan Cruz Ruiz

