

## **CONTENIDO**

**PROYECTO: La Taberna del Canal**

**CENTRO: C.E.E. San Martín de Porres ATADES**

**COORDINADORA : M<sup>a</sup> Luisa Royo Urbán**

**AUTORES: Isabel Juan Pérez**

**Nieves Sanau Villarroya**

**M<sup>a</sup> Luisa Royo Urbán**

Proyecto seleccionado en la convocatoria de ayudas a la innovación e investigación educativas en centros docentes de niveles no universitarios para el curso 2010/2011, del Departamento de Educación, Cultura y Deportes.

## **A.- PROYECTO**

### **DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

TITULO DEL PROYECTO: **La Taberna del Canal**

#### DATOS DEL CENTRO

**CEE San Martín de Porres ATADES**

C/ Octavio de Toledo 2

50007 ZARAGOZA

Teléfono: 976 379 927

Fax: 976 379 927

#### COORDINADOR

**Maria Luisa Royo Urbán**

Especialidad: Educación Especial

#### AUTORES

**Nieves Sanaú Villarroya**

Especialidad: Educación Especial

**Isabel Juan Pérez**

Especialidad: Técnico en Hostelería

**Maria Luisa Royo Urbán**

Especialidad: Educación Especial

#### ETAPA EDUCATIVA

Programa de Transición a la Vida Adulta

ACTIVIDAD: Bar escolar

## TEMA DEL PROYECTO

El proyecto incluye contenidos de los ámbitos de los Programas de Transición a la Vida Adulta:

- Ámbito de Orientación y Formación Laboral
- Ámbito de Autonomía Personal de la vida diaria
- Ámbito de Integración Social y comunitaria

## ***DISEÑO DEL PROYECTO Y ACTIVIDAD***

### PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

La finalidad del proyecto "La Taberna del Canal" es facilitar a los alumnos de los Programas de Transición a la Vida Adulta una serie de experiencias de la vida diaria, relacionadas con la autonomía personal y las relaciones con los demás, a través del desarrollo de una actividad laboral.

La actividad consiste en montar un bar escolar en el que los alumnos vendan, por un precio simbólico, los productos que han elaborado en el taller de hostelería (bocadillos, café, refrescos, etc.). Dicha actividad está encaminada a poner en práctica diversos contenidos de los ámbitos incluidos en los Programas de TVA:

- manejo del dinero en una situación real
- preparación de la infraestructura necesaria para el desarrollo de una determinada actividad laboral
- práctica de técnicas y procesos de hostelería
- práctica de factores socio-laborales
- resolución de problemas cotidianos, etc.

Los alumnos de Educación Especial, por sus condiciones particulares y su dificultad para integrarse en el mundo laboral, tienen pocas oportunidades de poner en práctica determinados aprendizajes que infieren directamente en su vida diaria. Por este motivo, se ha considerado muy interesante proporcionarles la oportunidad de poder desarrollar una actividad en la que desarrollen su autonomía personal, social y laboral.

Este proyecto se plantea a los alumnos de forma que ellos mismos puedan tomar la decisión de participar (o no) y la conveniencia de llevarlo a cabo en su totalidad. Todos los alumnos de Transición a la vida adulta

han elegido participar, en mayor o menor grado, en función de sus características propias.

Aunque la enseñanza debe individualizarse, en el sentido de permitir a cada alumno trabajar con independencia y a su propio ritmo, nos parece imprescindible promover la colaboración y el trabajo grupal, ya que éste les permite establecer mejores relaciones con los demás alumnos, aprender más, sentirse más motivados, aumentar su autoestima y aprender habilidades sociales más efectivas al trabajar en grupos cooperativos.

El hecho de que los alumnos sean capaces de tomar sus propias decisiones, de prever situaciones, de buscar recursos para realizar determinadas tareas, etc., resulta enormemente favorable para su desarrollo integral como personas.

### ***ASPECTOS INNOVADORES DEL PROYECTO***

El principal aspecto innovador es que se proporciona a los alumnos de Transición a la vida adulta una situación laboral real en la que desarrollar sus conocimientos y aprendizajes aplicándolos al mundo laboral.

Los alumnos llevan a cabo todo el proceso de venta de productos elaborados por ellos mismos: publicidad, compra de materiales y herramientas, elaboración de productos, ajuste de precios, ubicación y montaje del bar, cobro, etc.

Por otra parte, se da la oportunidad al resto de compañeros del Centro para que aprendan a actuar como clientes y a resolver por sí mismos los pequeños problemas que les puedan surgir en el desarrollo de esta actividad.

Los alumnos participantes obtienen un pequeño ingreso de la venta. Este dinero lo utilizan para celebrar la despedida de curso con un aperitivo en un bar.

### ***OBJETIVOS***

1. Desarrollar la autonomía personal en el ámbito laboral.
2. Afianzar las técnicas y procesos de elaboración de alimentos.
3. Desarrollar y afianzar las técnicas de conservación y manipulación de alimentos.
4. Afianzar el buen uso de útiles y herramientas de cocina.
5. Desarrollar las actitudes de responsabilidad, adaptabilidad, puntualidad y cuidado personal ante el trabajo.

6. Desarrollar las capacidades de toma de decisiones, anticipación y prevención de situaciones.
7. Fomentar el trabajo en equipo.
8. Analizar la información publicitaria en relación con las ofertas de productos, optando por aquéllos que den respuesta a las necesidades e intereses de la actividad.
9. Fomentar las habilidades de comunicación verbal y no verbal que les sirvan para desenvolverse en su vida cotidiana.
10. Participar en las relaciones interpersonales que demanda la actividad.
11. Afianzar los conocimientos instrumentales para su aplicación funcional en el ámbito laboral (dinero, lectura, problemas...).

## **CONTENIDOS**

1. Símbolos relacionados con la alimentación.
2. Ofertas, precios y presupuesto.
3. La compra: Listado de productos, realización de la misma.
4. Almacenamiento y conservación de los alimentos.
5. Normas de higiene en la manipulación de alimentos.
6. Material necesario para la elaboración de los productos.
7. Útiles y herramientas de cocina.
8. Técnicas y procesos de cocinado y horneado.
9. Elaboración de los productos.
10. Necesidades de infraestructura para el montaje del bar: barra y caja.
11. Normas de cortesía y habilidades sociales aplicadas al mundo laboral.
12. Factores socio-laborales: Higiene corporal, horarios de trabajo y descanso, puntualidad.
13. Equivalencias de monedas y billetes.
14. Uso del dinero en compras cotidianas y de necesidad (pagar).
15. Composición y devolución de cantidades de dinero (cobrar).
16. Operaciones básicas, uso de la calculadora, solución de problemas lógico-matemáticos.

## **PLAN DE TRABAJO Y METODOLOGÍA**

### 1. Plan de trabajo

La actividad se realizará cada 15 días en el horario de recreo. Los alumnos participantes serán 20, 10 de ellos del taller de Hostelería y 10 del taller de Electricidad.

Los alumnos de Hostelería serán los encargados de realizar la compra y elaborar los productos que se consumirán en el bar; también participarán en su venta como camareros (por turnos).

El resto de alumnos irá rotando, en grupos de ocho, realizando las siguientes tareas:

- Elaborar carteles publicitarios en el ordenador
- Comprar el pan
- Cortar el pan y abrirlo para los bocadillos
- Preparar el café y las bebidas
- Montar el bar y la caja
- Atender al público
- Cobrar
- Desmontar y limpiar el bar

Los ingresos obtenidos en cada sesión se utilizan para la compra de productos y el presupuesto correspondiente a la siguiente sesión.

El Centro cuenta con un aula-apartamento en el que los alumnos adquieren los contenidos del área de autonomía en el hogar y que, en este caso, será el lugar donde se realizará las tareas de preparación anteriormente citadas.

## 2. Metodología

La agrupación de alumnos para las diferentes tareas se realizará de forma flexible y respetando las características de cada uno de ellos.

La metodología estará basada en la valoración de aspectos como la socialización, la adquisición de competencias sociales, el control de los impulsos individuales, los diferentes puntos de vista y el rendimiento escolar y laboral.

El profesor actuará como mediador en el desarrollo de la actividad, colaborando con los alumnos en la secuenciación de las tareas, atendiendo a su motivación, realizando un reparto de tareas teniendo en cuenta las distintas capacidades de los miembros del grupo y promoviendo la toma de decisiones de cada alumno de forma consensuada con el resto del grupo. Además deberá procurar establecer un buen ambiente de respeto y participación de los alumnos.

La finalidad del apoyo, ayuda o mediación, será:

- Desarrollar habilidades laborales e instrumentales
- Desarrollar técnicas de habilidades sociales.
- Generar rutinas
- Crear actitudes

- Establecer relaciones entre contenidos

### ***DURACIÓN Y FASES PREVISTAS***

El Proyecto se llevará a cabo durante los 2 últimos trimestres del curso y cada sesión tendrá lugar cada 15 días.

La actividad se retomará el próximo curso con la misma duración.

## **B.- DESARROLLO**

### **Descripción de las actividades desarrolladas**

Las actividades realizadas giran en torno al montaje de un bar, a la venta de productos alimenticios elaborados por los alumnos de Hostelería y al cobro de los mismos.

Las tareas se distribuyen en 4 grupos:

- Elaboración de los productos: bocadillos.
- Preparación de los materiales necesarios: cortar y abrir el pan, elaborar el café, vasos, cucharillas, azúcar, bebidas, etc.
- Montaje del bar: barra, 2 cajas.
- Conteo del dinero de cambio para las cajas y cobro de los productos.

## **C.- MEMORIA**

### **Características generales y particulares en las que se ha desarrollado el proyecto**

Las actividades realizadas se han llevado a cabo en 3 entornos:

- Taller de hostelería – tareas relacionadas con la elaboración del contenido de los bocadillos y montaje de los mismos.
- Aula-apartamento: cortado de pan, elaboración de café, preparación de los útiles necesarios para el bar y limpieza y recogida de materiales.
- Aula y recreo (en función de la climatología): Montaje del bar y la caja y venta.

Los alumnos del taller de hostelería han realizado las tareas bajo la supervisión de la profesora de hostelería.

El resto de alumnos, lo ha hecho con sus correspondientes profesoras del Área formativa.

## **Consecución de los objetivos del proyecto**

### Objetivos propuestos

1. Desarrollar la autonomía personal en el ámbito laboral.
2. Afianzar las técnicas y procesos de elaboración de alimentos.
3. Desarrollar y afianzar las técnicas de conservación y manipulación de alimentos.
4. Afianzar el buen uso de útiles y herramientas de cocina.
5. Desarrollar las actitudes de responsabilidad, adaptabilidad, puntualidad y cuidado personal ante el trabajo.
6. Desarrollar las capacidades de toma de decisiones, anticipación y prevención de situaciones.
7. Fomentar el trabajo en equipo.
8. Analizar la información publicitaria en relación con las ofertas de productos, optando por aquéllos que den respuesta a las necesidades e intereses de la actividad.
9. Fomentar las habilidades de comunicación verbal y no verbal que les sirvan para desenvolverse en su vida cotidiana.
10. Participar en las relaciones interpersonales que demanda la actividad.
11. Afianzar los conocimientos instrumentales para su aplicación funcional en el ámbito laboral (dinero, lectura, problemas...).

### Objetivos alcanzados

Dadas las características individuales de los alumnos, no se puede hablar de consecución de objetivos a nivel general.

Se han trabajado todos los objetivos con todos los alumnos y, teniendo en cuenta la evaluación de los mismos, se puede concluir que:

- 5 alumnos han alcanzado los objetivos relativos al manejo de dinero.
- 8 alumnos, los relativos a la elaboración de productos, a técnicas y procesos de elaboración de alimentos, a técnicas de conservación y manipulación de alimentos y al buen uso de útiles y herramientas de cocina.
- 6 alumnos, los objetivos concernientes a la preparación de la actividad: publicidad, anticipación y resolución de problemas, etc.

- Todos los alumnos han conseguido aumentar sus niveles de colaboración en el trabajo de equipo, de responsabilidad, de toma de decisiones, de prevención de situaciones y de habilidades sociales.

### **Cambios realizados en el proyecto a lo largo de su puesta en marcha en cuanto a:**

#### Objetivos

No se han realizado cambios.

#### Metodología

La mediación del profesor ha debido ser muy directiva con 5 alumnos en lo referente a las habilidades laborales e instrumentales.

Con 10 alumnos se ha utilizado la técnica de modelado que ha ido desapareciendo a medida que aumentaba el aprendizaje de las tareas.

8 alumnos han precisado apoyos verbales y supervisión esporádica.

2 alumnos han precisado supervisión continua.

#### Organización

La distribución de tareas se ha organizado por turnos, habiendo alumnos que han participado en todas las tareas, otros que no han participado en las tareas de dinero y otros que sólo han colaborado en tareas de preparación, venta y limpieza.

Los 10 alumnos del taller de hostelería han elaborado los productos alimenticios y han realizado la compra, de forma continuada.

Un grupo de 5 alumnos ha ido a comprar el pan durante todo el período.

Un grupo de 6 alumnos ha realizado la preparación y montaje del bar.

Un grupo de 8 alumnos se ha encargado, por turnos, del manejo del dinero.

En la venta han participado todos los alumnos de TVA por grupos y rotando en las tareas.

#### Calendario

La actividad se ha llevado a cabo durante el segundo y tercer trimestre, los miércoles alternos (cada 15 días).

Hay que exceptuar 3 miércoles en los que no se ha podido realizar por diversos motivos: actividades externas de los alumnos y participación en el Aula de la naturaleza de Sos del Rey Católico.

Por otro lado, se aumenta en un día la realización de la actividad: la fiesta de fin de curso con la asistencia de padres.

### **Síntesis del proceso de evaluación utilizado**

Durante todo el período de realización del proyecto se ha realizado una evaluación continua y formativa de forma que, a medida que los alumnos han ido superando dificultades y adquiriendo aprendizajes nuevos, se les ha dado la posibilidad de acceder a tareas más complejas.

### **Conclusiones**

#### Logros del proyecto

El principal logro es la consecución de una actividad laboral real en la que los alumnos han sido parte activa en todas las fases de la misma: programación, desarrollo y resultados.

Ello implica que los alumnos han tomado decisiones y han asumido responsabilidades relacionadas con el mundo laboral, lo que les ha permitido afianzar los aprendizajes adquiridos con gran eficacia y satisfacción personal.

La motivación ha sido enorme por parte de todos los alumnos.

Un aspecto muy importante es el hecho de que cada uno ha sido capaz de asumir sus capacidades, integrándose en un trabajo de equipo y logrando un resultado muy satisfactorio para todos.

#### Incidencia en el centro docente

Todos los alumnos de Ed. Básica han participado, en mayor o menor medida, en la consecución de la actividad como clientes y con gran entusiasmo, con el apoyo de sus padres y profesores.

#### Profesores participantes

**Nieves Sanaú Villarroya**

**Isabel Juan Pérez**

**M<sup>a</sup> Luisa Royo Urbán**