

Elaboración de materiales didácticos para la adaptación del currículo oficial a las características de la Región de Murcia

Fernando Esteban Muñoz

El Proyecto de innovación pedagógica que hemos realizado, subvencionado por la Consejería de Educación, se fundamenta en los principios de intervención educativa propugnados por la legislación vigente: enseñanza constructiva, aprendizaje significativo y escuela colaborativa. Ha consistido en el DISEÑO DE UNIDADES DE PROGRAMACIÓN, ubicadas en el ámbito espacial, histórico y cultural de Murcia, coordinando:

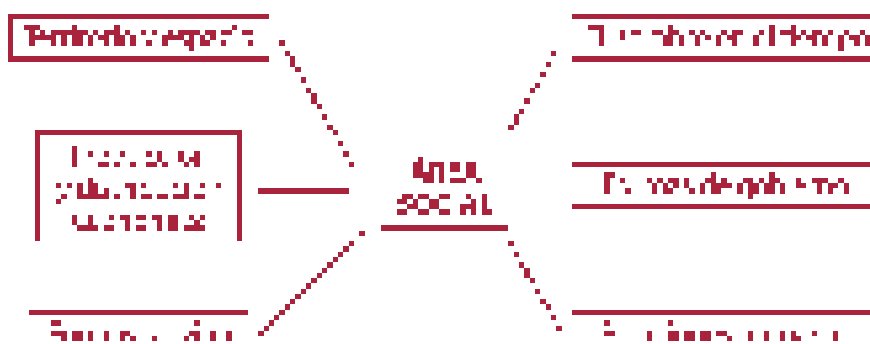
- la consecución de valores
- el tratamiento de la transversalidad
- las innovaciones metodológicas
- los recursos que llegan al ámbito escolar procedentes de distintas fuentes.

Los **objetivos** del mismo desarrollan el Proyecto Educativo del Centro y han procurado:

- Experimentación de didácticas de educación
 - Utilización de organizaciones flexibles
 - Aplicación de las nuevas tecnologías en el aula
 - **Utilizando:**
 - Trabajo en equipo de profesorado
 - Investigación-Acción
 - **A través de:**
 - El desarrollo del currículo
 - Facilitar al alumnado el desarrollo de:
 - **Capacidades de:**
 - Retrospección y proyección
 - Interpretación de la realidad
 - Curiosidad e interés por la investigación
 - Situación en la perspectiva temporal e histórica
 - **Aptitudes de:**
 - Análisis y síntesis
 - Relación y planteamiento de problemas
 - Realización e interpretación de esquemas
 - Aplicación del método científico
 - **Actitudes de:**
 - Respeto a personas y grupos
 - Tolerancia y comprensión
 - Reconocimiento de instituciones, leyes y formas de vida de la comunidad
 - Espíritu crítico ante hechos sociales
 - Participación activa para la mejora de entorno
 - Autoestima y confianza en las propias posibilidades
 - **Hábitos de:**
 - Distribución del trabajo
 - Responsabilidad del grupo
 - Autocompromiso y autodisciplina
- Para la elección de las **Unidades de Trabajo**, hemos partido de
- Una progresión espacial que parte de su entorno más inme-

Fomentar la innovación educativa

- **Mediante:**
 - Elaboración de unidades didácticas
 - Desarrollo de modelos de programación



diato: su colegio, hasta la proyección de Murcia en Europa.

- El siguiente esquema conceptual, de modo que, entre todas las unidades a desarrollar se contemplan los diversos aspectos que cubren las diferentes disciplinas, que abarca el área social, dentro del Conocimiento del Medio.

Los núcleos elegidos actúan como **centros de interés** para conseguir:

- Comprender la realidad social
- Captar las relaciones e interacciones sociales de la vida humana
- Fomentar actitudes de convivencia y participación
- Adquirir hábitos de sociabilidad
- Fomentar actitudes de análisis y crítica constructiva del medio sociológico en que se desarrolla su vida
- Adquirir unos conocimientos elementales de carácter general aplicables a cualquier otro supuesto físico y social.

Hemos aplicado **procedimientos y técnicas** variados, según cada unidad temática pero siempre buscando unos puntos de referencia comunes. Observación directa o indirecta del medio Investigación del medio utilizando el método científico Aplicación interdisciplinar y transversal Utilización de las nuevas tecnologías: informática y video

En cada **unidad temática** se han determinado las actitudes, valores y normas específicos a desarrollar, de modo que se facilite la Convivencia y se fomente:

- El respeto
- La igualdad
- La tolerancia
- La responsabilidad
- La cooperación

El **plan de trabajo** desarrollado se resume en el siguiente cuadro:

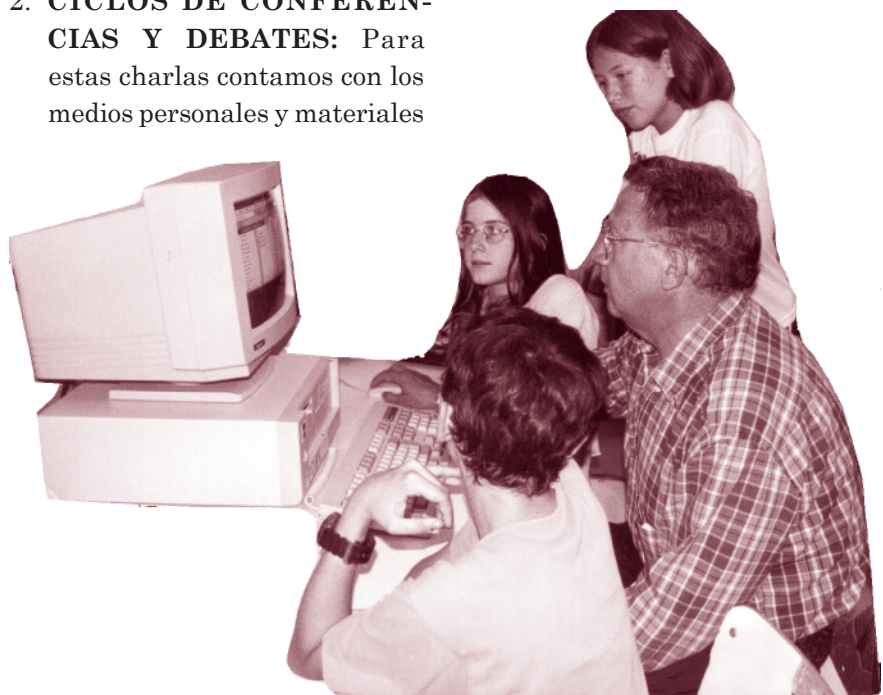
UNIDAD	OBJETIVOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES
1. EL MUNDO	• Conocer el mundo que nos rodea. • Comprender la realidad social. • Captar las relaciones e interacciones sociales de la vida humana.	• El mundo físico y social. • El mundo cultural. • El mundo económico.	• Observación directa e indirecta. • Investigación del medio. • Aplicación del método científico.
2. EL MEDIO	• Comprender la realidad social. • Captar las relaciones e interacciones sociales de la vida humana.	• El medio físico y social. • El medio cultural. • El medio económico.	• Observación directa e indirecta. • Investigación del medio. • Aplicación del método científico.
3. EL MUNDO	• Conocer el mundo que nos rodea. • Comprender la realidad social. • Captar las relaciones e interacciones sociales de la vida humana.	• El mundo físico y social. • El mundo cultural. • El mundo económico.	• Observación directa e indirecta. • Investigación del medio. • Aplicación del método científico.
4. EL MEDIO	• Comprender la realidad social. • Captar las relaciones e interacciones sociales de la vida humana.	• El medio físico y social. • El medio cultural. • El medio económico.	• Observación directa e indirecta. • Investigación del medio. • Aplicación del método científico.

Como este proyecto ha perseguido, entre otros objetivos el utilizar diferentes **estrategias metodológicas, planificamos** los temas a desarrollar por el profesorado a través de cuatro grandes bloques metodológicos:

1. **SEMANAS CULTURALES:** Pretenden que participe todo el Centro, a través de una serie de actividades en que se ve involucrada toda la Comunidad Educativa
2. **CICLOS DE CONFERENCIAS Y DEBATES:** Para estas charlas contamos con los medios personales y materiales

de instituciones públicas o privadas. Han tenido un ámbito de Ciclo.

3. **TALLERES:** Se han realizado en espacios y tiempos determinados, con la metodología ya trabajada en el Centro, con la participación de padres madres y con agrupamientos flexibles dentro del Nivel.
4. **INVESTIGACIÓN:** Han sido trabajos que incluyen prácticas de laboratorio o el desarrollo de



actividades interdisciplinarias dentro del Aula.

Teniendo en cuenta que el **proceso de evaluación** debe ser una operación sistemática integrada en la actividad educativa, con la finalidad de mejoramiento continuo, al evaluar hemos intentado comprobar:

- Si se han logrado las metas y objetivos de proyecto
- Si los criterios, procedimientos, métodos y estrategias utilizados han sido los adecuados.

• Si la aplicación de esas técnicas ha sido válida y se han conseguido los objetivos previstos.

Los **criterios de evaluación** se contemplan en cada una de las unidades didácticas, pero de forma general podemos decir que han consistido en:

- la valoración del propio trabajo
- la observación por parte de profesores, monitores y los propios compañeros de la forma de reaccionar ante situaciones con-

cretas, reales o provocadas, en las que el alumno/a ha tenido que utilizar los valores y hábitos adquiridos.

La evaluación de la organización y el proceso se ha llevado a cabo en sesiones por ciclo y nivel. Al final de curso académico se presentó el oportuno informe y memoria.

UNIDAD DIDÁCTICA: Cultura popular murciana

ÁREA TRANSVERSAL: Educación para la Salud

MODULO DE TRABAJO: Taller de Cocina «Recetas de Navidad»

Presentación

El hecho de comer es a la vez, una necesidad biológica, un acto social o de convivencia, una señal de identidad cultural y uno de los símbolos de identidad étnica, pero el desconocimiento de las propiedades y de las funciones de cada alimento hace a veces de la alimentación un capítulo costoso que nada tiene que ver con un mejor estado nutricional.

Con mucha frecuencia los términos Nutrición y Alimentación son usados como si fueran sinónimos, cuando en realidad describen dos procesos, que si bien se encuentran íntimamente ligados, es preciso matizar:

- La nutrición es un proceso INVOLUNTARIO y por tanto no educable.
- La alimentación es un proceso VOLUNTARIO y en él pueden

incidir las Áreas Transversales del Curriculum.

La publicidad y la sociedad consumista se encargan de vender productos no siempre beneficiosos, e incluso a veces perjudiciales para el organismo, por lo que dentro de la Educación para la Salud debemos contribuir a la difusión de una auténtica educación sanitario-dietética y estimular la crítica sobre las necesidades creadas artificialmente.

Crecemos con los alimentos, cocinamos y comemos cada día. Cocinar implica destrezas: manuales, de medición, de creatividad, de intuición en las mil combinaciones de sabores, de adecuar los tiempos, etc. es una manifestación de la forma de ser y de actuar de una comunidad, y por tanto una manifestación de la Cultura Popular.

La Cocina de nuestra tierra es la que se viene haciendo desde tiempo inmemorial en nuestros fogones, hornos y parrillas. Una cocina, nacida de la necesidad de comer a diario, de lo que había alrededor: bancales, huertos, árboles, arrozales, almazaras, corrales, establos, caza y pesca. Una cocina popular basada en la dieta mediterránea.

Temario

- Contenidos conceptuales en tomo a las Alimentación y Nutrición.
- La función de los Alimentos: la rueda de los Alimentos
- Productos alimenticios de la Comunidad Autónoma.
- Investigación: los Usos Consumistas en Navidad.
- Ampliación del vocabulario

con nombres de utensilios de cocina.

- Desarrollo de la motricidad fina.
- Normas básicas a tener en cuenta al adquirir alimentos.

Objetivos didácticos

Que los alumnos CONOZCAN (hechos, conceptos, principios)

- los productos naturales y su procedencia.
- las funciones de los alimentos.
- la manipulación de los alimentos
- el vocabulario específico, tanto de acciones como de utensilios.

Utilizando (procedimientos y operaciones mentales)

- la adquisición de destrezas y habilidades: pelar, cortar, mezclar, repartir, desmigajar, amasar, etc.
- la observación y participación en el proceso de elaboración de una receta.
- la comprobación de los valores

alimenticios de la receta trabajada.

- la realización de cálculos matemáticos para la adquisición de los alimentos.
- la exploración de bibliografía: folletos, textos, etc.
- la recogida de información de diferentes fuentes personales.
- la comunicación de los conocimientos adquiridos.

Desarrollando (actitudes, valores y normas)

- hábitos de higiene tanto en la manipulación como en la ingesta de los alimentos.
- la observación de nuestras propias actitudes como comensales.
- la reflexión sobre la importancia de una buena y correcta alimentación.
- una actitud de atención y respeto hacia las personas que colaboran en el taller.

Actividades

Conozco los productos y su procedencia:

- En este apartado se presentan a los alumnos las almendras, los huevos, y las calabazas de las que se obtiene el cabello de ángel. Se parten las almendras, se pelan y se pican, se presenta una calabaza ya cocida.
- Una vez conocidos los ingredientes de la receta a realizar, se sitúan en el mapa de la región las principales zonas en las que se producen y se buscan datos en los textos y folletos estadísticos.
- Por último sabiendo los precios de compra de cada uno de los ingredientes se harán diferentes cálculos matemáticos.

Analizo los ingredientes de la receta:

- Se escribe en una cartulina de colores la receta con todos sus ingredientes, se plastifica y se lleva a casa para volverla a realizar con sus padres



Intercambio de experiencias

EDUCAR EN LA SOLIDARIDAD MEDIANTE EL CONSUMO RESPONSABLE

- Teniendo en cuenta la rueda de los alimentos se analizan los nutrientes que aporta la receta a realizar

Cocino los cordiales:

- En clase, con la colaboración de padres/madres se amasan los cordiales y posteriormente se llevan al homear
- Una vez homeados se cocan en los moldes y se degustan

Evaluación

- Para evaluar el taller, hemos de partir de la idea de que nuestros objetivos no son únicamente una transmisión de conocimientos sino que pretendemos la formación de HÁBITOS.
- Para recabar información sobre los contenidos conceptuales

y procedimentales que los alumnos/as han adquirido, utilizaremos las actividades realizadas, la observación directa y el aula de informática.

- Por grupos de trabajo se buscará un contraste de opiniones para analizar tanto la utilidad del trabajo como las actitudes del grupo.
- Una vez elaboradas las conclusiones finales se modificarán algunas actividades, o se incorporarán otras nuevas, esperando que los hábitos que se han iniciado se consoliden.

Previsión de necesidades

- Reunión de los profesores tutores de los tres niveles para realizar el taller, y presentación

del «sino a los padres/ madres, monitores y colaboradores.

- Localizar las recetas e ingredientes.
- Averiguar el precio de los ingredientes.
- Preparar las fichas para los alumnos/as.
- Organizar la bibliografía y el material multimedia.
- Preparar el local y adquirir los utensilios de cocina e ingredientes.
- Preparar el material: cartulina, pegamentos, rotuladores, plastificadora. ♦

