

Dentro del modelo constructivista

Los talleres como procedimiento global

Aracele Gamido
Luis M. Caldenete
Elena de los Reyes
Charo Pedrero

El curso pasado se llevó a cabo una experiencia de talleres en el colegio público Antonio Machado, de Lucena (Córdoba), que podría ilustrar el modelo teórico planteado.

En la organización de los talleres participaron los padres, que durante todo el curso colaboraron con el equipo de profesores de preescolar.

La experiencia se llevó a cabo con niños de cuatro y cinco años, en total unos 120, que cada día se repartían en ocho talleres seleccionados por ellos mismos. Había cuatro aulas y en cada aula, dos talleres, separados del espacio por módulos (estanterías, armarios) o móviles fabricados por los alumnos en los talleres.

A lo largo del curso se realizaron unos veinte, de los que exponemos la programación de tres.

Como Lucena es una ciudad artesanal, algunos de los talleres comenzaron con una visita a talleres del pueblo, cuyo artesano explicaba a los niños los procesos seguidos en el taller.

Padres y profesores nos reuníamos una vez a la semana para programar los talleres, prever el material que necesitábamos, los colaboradores, los talleres que iban a mantenerse y los que iban a ser cambiados.

Cada mañana, en dos grupos de 60 niños, teníamos una sesión de juegos libres, psicomotricidad, canciones... A continuación, en grupos de 30 (una clase con su tutora en el aula), se tenía una asamblea, donde se discutían y programaban los talleres, se hacían sugerencias, se ponían las reglas de funcionamiento, se planteaban dificultades... Se elegían los talleres (cada niño podía ir al taller que quisiera, siempre que hubiese sitio); cuando un niño elegía siempre el mismo taller, se le «sugería» un cambio. Cuando un taller estaba ocupado, el niño podía esperar, que se hiciera un hueco, en la biblioteca (rincón de la clase con una mesa y tres sillas donde se podía «leer» los libros de imágenes), o el rincón de «las fichas» (una mesa con dibujos para colorear, papel en blanco para dibujar...).

Definición de la experiencia

Al plantearnos el procedimiento de talleres dentro de la metodología global, consideramos una serie de características que deberían contemplarse en la experiencia de acuerdo con las siguientes condiciones:

a) En cuanto a los temas:

- Partir del mundo infantil, de lo concreto y cercano al niño.

- Ser variados.
- Estar secuenciados en función de su dificultad.

b) En cuanto a la metodología:

- Activa y participativa.
- Creativa.
- Lúdica.

c) En cuanto a la organización:

- Flexibilidad.
- Elección libre por parte del alumno.
- Participación del alumno en todo el proceso.
- Compromiso.
- Autonomía.

Los talleres que vayan a funcionar simultáneamente, entendemos que deben tener los mismos niveles de dificultad y los objetivos propuestos similares y complementarios.

Si se opta por dos talleres en el mismo aula, alternar uno con mayor atención del profesor y otro de mayor autonomía por parte del alumno, de forma que el profesor pueda atender los dos talleres con mayor facilidad.

La secuenciación de los mismos tendrá en cuenta qué técnicas o habilidades debe poseer el niño para ejecutar la tarea.

Todos los talleres deben seguir las siguientes fases:

1ª Percepción y nominación del material a utilizar, conversación sobre el taller.

2ª Discriminación sensorial con el desarrollo del mayor número de sentidos posibles, manipulación, asociación.

3ª Aplicación de lo aprendido en las fases anteriores, en la ejecución de una tarea concreta, propuesta por el alumno y que permita al máximo el desarrollo de la creatividad y la expresión.

Taller de modelado

Objetivos generales:

- Desarrollar la motricidad gruesa de manos y dedos.
- Vivenciar el volumen y el espacio en tres dimensiones.
- Tomar contacto con los diferentes materiales que sirven para modelar: arcilla, plastilina, papel maché, miga de pan, etcétera.
- Contribuir al desarrollo artístico y creativo.

Objetivos específicos:

- Educar el tacto, apreciando y conociendo las distintas propiedades de los materiales y las diferencias y similitudes que existen entre ellos.

- Que el niño, mediante la manipulación de los materiales, se aproxime al concepto de la conservación de la materia.
- Mantener el equilibrio en las obras volumétricas.
- Conocer los matices y contrastes de los conceptos: blando-duro, seco-mojado, húmedo, etcétera.
- Agrupar y clasificar el material utilizado y elaborado por los niños.

Actividades posibles:

- Trabajar algunas técnicas fundamentales de utilización, amasar, estirar, imprimir huellas, enrollado, plancha, etcétera.
- Hacer bolas de distintos tamaños, dejar secar y pintar posteriormente.
- Trabajo libre con algunos materiales, con y sin sugerencias.
- Comparar los trabajos realizados pasados un tiempo, observar las diferentes durezas en los distintos momentos del trabajo, conversar con ellos tanto durante el proceso como en el acabado.
- Conocer la arcilla comprobando su humedad y las formas de presionarla o trabajarla.
- Utilizar el paño mojado para el acabado de la arcilla.
- Mezclar materiales diversos para realizar armazones: palillos, alambre, cajas, cartones.
- Grabar sobre planchas de pan o arcilla las huellas de diversos materiales (telas, uñas, sacos).
- Hacer taladros o agujeros en figuras con palillos o alambre y utilizar luego el enhebrado, para adornarlos.
- Hacer masas de pan para modelar.

Metodología:

Vivenciar el volumen, trabajar con espontaneidad, conversar sobre lo que hacen, lo que sienten con los distintos materiales, etcétera. Son pasos comunes en todos los talleres basados fundamentalmente en la experimentación libre del material y sus posibilidades para vivenciar conceptos, crear, expresarse, etcétera, todos ellos encuentran en el material de modelado un recurso rico en sensaciones y en posibilidades.

El material lo trabajará primero por separado, uno a uno, dejando que el niño investigue, y sin dar tiempo a que agote todas sus posibilidades, daremos otro para que conociéndolos todos compare y utilice el que desee y según para el trabajo que desee hacer.

Arcilla.-Cuidar que tenga siempre la humedad precisa, indicar al niño que es preferible no mojarla, sino humedecerse las manos o paño.

Masa de pan.-Hacerla con harina, agua y un poco de aceite (los propios niños deben amasarla).

La parte de papel también deben hacerla los niños, con papel higiénico, dejado en agua el día anterior, escurrirlo bien y amasarlo con cola de empapelar (muy poca), como la masa de pan y aguaplast.

Utilizar la balanza y permitir que el niño pese el material antes y después de utilizarlo y dialogar sobre los resultados.

Materiales:

Harina, agua, aceite, plastilina, arcilla, palillos, cintas, peso, trapos, alambres, hilos, botones, etcétera.

Taller de cocina

Objetivos generales:

- Aprender a pesar y medir.
- Aumentar el vocabulario con las palabras relacionadas con la cocina.
- Captar el sentido de la proporción.
- Desarrollar los sentidos del gusto y del olfato.
- Aprender a manipular los alimentos.
- Crear hábitos de higiene, limpieza y orden.
- Tener conciencia de un proceso.
- Conectar la escuela con la casa.
- Conseguir o afianzar la destreza manual.
- Fomentar buenos hábitos alimenticios.
- Valorar el esfuerzo que hace la madre en la elaboración de la comida.

Objetivos específicos:

- Discriminar los distintos sabores y olores de los alimentos.
- Diferenciar lo que puede medirse de lo que puede pesarse.
- Enumerar los distintos utensilios que se usan en la cocina, aprendiendo su nombre.
- Poder diferenciar las proporciones de los alimentos en la confección de las recetas y apreciar cómo esta proporción influye en los sabores.
- Aprender a manejar los cubiertos.
- Inculcar la necesidad de manipular los alimentos con las manos limpias.
- Realizar los distintos «platos» siguiendo un determinado proceso.
- Saber colocar la mesa: mantel, vasos, platos, cubiertos, servilletas, etcétera.

Actividades posibles:

- Oler y saborear los ingredientes que se necesitan para la elaboración de un plato.
- Comparar distintos sabores.
- Pesar los alimentos y medirlos.
- Cortar los distintos alimentos sobre una tabla, fundamentalmente hortalizas.
- Mezclar distintos alimentos echando la proporción necesaria de cada uno de ellos.

- Manejar con corrección los cubiertos.
- Lavarse las manos antes y después de cocinar.
- Dibujar los utensilios que se utilicen para confeccionar cada plato, así como el proceso de elaboración.
- Cocinar algún plato típico de la localidad para conectar la escuela con su entorno.
- Poner la mesa: colocar el mantel, los cubiertos, los platos, etcétera.

Metodología:

Presentar los utensilios que vamos a usar y nombrar cada uno de ellos, para que puedan conocerlos los niños.

Presentar los alimentos a los niños, que los toquen, saboreen, huelan, etcétera. Comparar unos alimentos con otros, tanto en sabor, peso, medida, etcétera.

Pesar o medir los alimentos que se necesiten para confeccionar un plato determinado. Cortar, picar, raspar, pelar, cocer, etcétera, los alimentos para prepararlos y poder confeccionar el plato elegido.

Mezclar los alimentos, echarlos en la proporción adecuada, condimentarlos y cocinarlos.

Una vez terminado el plato, se dispone la mesa, colocando cada utensilio en su lugar. Se insistirá en la limpieza, el orden, comer despacio, masticando bien la comida con la boca cerrada.

Terminado el «plato», se verá si el sabor final es salado, dulce...

Al final, todo tiene que quedar limpio y recogido.

Material:

Utensilios de cocina, cubiertos, mantel, servilletas, peso, medidas de capacidad, vasos, platos, alimentos, sal, azúcar, aceite, vinagre, fruta, harina, agua, detergente, estropajo, etcétera.