

“Antes se pensaba que los alumnos debían entender al profesor. Aquí y ahora pensamos que el profesor tiene que entender a sus alumnos”.
(Jarma Ojala)

UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

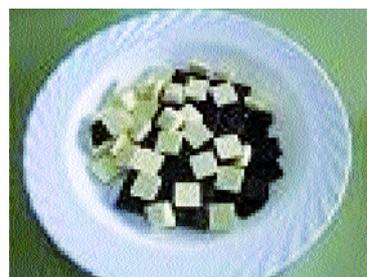
LA ALEGRÍA DE COMPARTIR CHOCOLATE EN EL AULA

MARÍA DEL SAGRARIO GARCÍA GARCÍA

MAESTRA DE ENSEÑANZA INFANTIL Y PRIMARIA DEL CEIP PEDRO MELENDO GARCÍA, DE OLÍAS DEL REY (TOLEDO)

DEJEMOS LOS TEXTOS...

Es grande el dilema que se plantea en una reunión, en algunos colegios, cuando alguien propone trabajar sin libros de texto. En nuestro caso lo hicimos sólo para repasar algunos contenidos a final de curso y la experiencia no pudo ser más motivadora. Se trataba de hacer al alumno el auténtico protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje, de dar un enfoque realmente participativo ofreciendo diversidad de niveles y actividades para que la experiencia resultara plenamente integradora ya que este curso de 5º de EP no podía ser más heterogéneo. Para favorecer la participación de todos los alumnos propuse una votación para elegir el tema sobre el que les gustaría investigar. El tema más votado fue el chocolate. Aplauso general y expectación en las caras de los chicos.



PUNTO DE PARTIDA: Para favorecer el aprendizaje significativo preparo una encuesta que determinará los contenidos que los chicos conocen del tema. Es necesario precisarlo para determinar objetivos, contenidos, criterios de evaluación y preparar actividades que desarrollen competencias básicas. La previsión es un importante aliado pero en nuestra programación dejaremos espacio para actividades que surjan como necesarias para aclarar aspectos o ampliar información, debe haber espacio para que ellos hablen. Tendremos cuenta las propuestas de nuestros alumnos y las analizaremos, pueden convertirse en valiosa estrategia de aprendizaje.

El análisis de las respuestas nos da el punto de partida de nuestro pro-

yecto con las siguientes conclusiones: La mayoría de los alumnos desconoce qué tipo de alimento es el chocolate, sólo tres nombran su origen vegetal, no tienen ideas claras sobre su composición (la mayoría nombran la leche únicamente, sólo seis el cacao) ni sobre la conveniencia o no de comerlo. Además, la mayoría utiliza la palabra chocolate y cacao indistintamente porque confunden los términos.

PLANIFICACIÓN CURRICULAR

Del bloque 1: Clasificación, organización de aparatos y sistemas, la nutrición, el aparato digestivo, respiratorio... la autonomía en la planificación y ejecución de acciones y tareas.

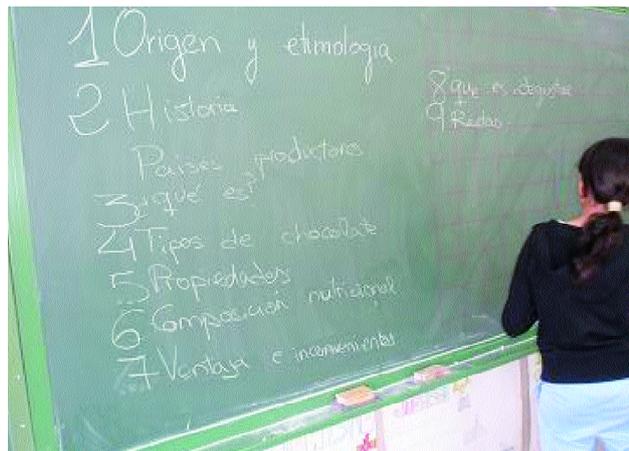
Desarrollo de iniciativas en la toma de decisiones. Construcción de una dieta equilibrada asociada a factores de salud.

Actitud crítica ante factores que favorecen o entorpecen un desarrollo saludable y comportamiento responsable.

Elaboración de sencillos proyectos de investigación en equipo sobre la vida saludable y comportamientos personales. Uso de técnicas de observación, registro y representación. Uso de formatos verbales, gráficos, Internet y TIC.

Del bloque 2: Uso progresivamente autónomo de tratamiento de textos (ajuste de página, inserción de ilustraciones, notas...)

Del bloque 3: Reconocimiento y actitud crítica ante la influencia de la publicidad sobre el consumo.



Para empezar las actividades de desarrollo les propongo que elaboremos entre todos un índice partiendo de una lluvia de ideas que luego ordenaremos. La delegada va escribiendo en la pizarra las ideas que aportan sus compañeros.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO: LA DEGUSTACIÓN COMO MOTIVACIÓN

Propongo que comencemos buscando información. Trabajaremos por grupos que hago de forma intencionada mezclando los niveles y capacidades, de forma que puedan ayudarse unos a otros dentro del grupo de forma cooperativa y cada grupo se responsabiliza de buscar información de dos de los puntos del índice. Indico unas pautas de actuación para los grupos. Estas son las tareas a realizar por los chicos con la información obtenida:

Trabajaremos así la competencia digital, podemos plantearnos los objetivos que consideremos oportunos dependiendo del nivel de informática que tengan los chicos. Este trabajo les obliga a sintetizar, a separar las ideas principales de las secundarias. Me ofrezco a orientarles, siempre después de que hayan debatido en grupo.

Una vez que tenemos toda la información de cada punto del índice recogida y seleccionada se une y se fotocopia para que los alumnos tengan el trabajo completo realizado por toda la clase. Es el momento de la exposición oral y el debate. Los responsables de cada grupo van exponiendo datos del chocolate que desconocían y que provocan enorme curiosidad en sus compañeros.

Explico a los chicos que sería interesante hacer una cata de diferentes chocolates a lo que, naturalmente, no ponen ningún reparo. La delegada escribe en una cartulina, que se expondrá en un lugar visible del aula, la propuesta de degustación para el día siguiente. Se genera buen ambiente. Adjunto un cuadro con una propuesta de degustación para los diferentes días así como las actividades que generan.

ENCUESTA

Algunos previos

1. ¿Cómo definirías el chocolate?
2. ¿Qué tipo de alimento piensas que es?
3. ¿De dónde procede?
4. Comer chocolate ¿piensas que es bueno, malo, da igual? ¿Por qué?
5. Si comes chocolate, ¿cuántos días a la semana lo comes? ¿en qué momento del día?
6. ¿Cuántos tipos de chocolates conoces?
7. ¿Conoces su composición?
8. ¿Puedes citar alimentos que lleven chocolate? ¿Te parecen sanos?
9. ¿Qué te gustaría aprender del chocolate?
10. Al comprar chocolate ¿cuál eliges? ¿por qué?
11. ¿Qué esperas de este tema?

	DEGUSTACIÓN	ACTIVIDADES POSTERIORES
LUNES	Chocolate con leche y pan de barra.	-Anotar en un mural lo que se observa en la cata en los distintos análisis (olfativo, gustativo, visual, táctil y auditivo) -Leer el etiquetado (porcentaje de cacao/ leche, otros componentes como trazas de frutos secos, vainilla). -Anotar esto en un cartel con el nombre de la marca.
MARTES	Surtido de 3 chocolates con distinto porcentaje de cacao (blanco, negro y más negro).	-Lectura del etiquetado, -Plantear a qué se deben los diferentes sabores y anotar en el cartel -Comparar las composiciones de las marcas. Las marcas blancas ¿qué son?
MIÉRCOLES	Degustación de conguitos diferentes (blancos y negros) Con los ojos vendados cogerán un conguito que mostrarán al resto, después lo comerán y tratarán de adivinar qué clase de conguito era (blanco o negro)	-Indagar y asociar los sabores a la composición (deducir que cuanto menos leche tenga más fuerte es el sabor porque es más puro, tiene más cacao...) -Analizar los ingredientes. -Escribir un cuento en que intervengan sabores.
JUEVES	Bizcocho de chocolate (aportación de un familiar de alumno)	-Escribir la receta destacando las partes de que consta. ¿Qué más podríamos añadir? -Trabajar la ortografía, uso de g, gu -Aportar más recetas y explicar oralmente el proceso de elaboración.
VIERNES	Taza de chocolate con bizcochos, churros... Colabora alguna madre	Conclusión: DEGUSTAR=SABOREAR=PALADEAR DEGUSTAR=ENGULLIR Más conclusiones

EL ETIQUETADO, OTRAS CONCLUSIONES

Pido a los chicos que aporten alguna envuelta de chocolate a la clase. Se exponen en un cartel. Luego se comparan los ingredientes de unas y otras marcas y el porcentaje de cacao. Hablamos de las marcas blancas. Diferenciamos los chocolates según el cacao que contienen.

El chocolate contiene un porcentaje de cacao del que depende su pureza, podemos leerlo en el etiquetado. El más habitual es el que contiene cacao al 30% pero según se aumenta el porcentaje de cacao el sabor varía haciéndose más fuerte. Así mismo varía si disminuye el porcentaje de cacao y aumenta el de leche, siendo de esta forma algo más nutritivo.

El etiquetado es importante. Debemos acostumbrarnos a leerlo para saber realmente lo que estamos comprando por dos motivos:

1. A veces el precio de los alimentos no guarda relación con la composición de los mismos, que es lo



verdaderamente interesante, sino con otros factores como lo que la marca haya gastado en publicidad... Al comparar las envolturas de los chocolates hemos observado que había dos marcas con la misma composición de ingredientes y precio muy diferente sin embargo comprobamos que el sabor no variaba mucho de uno a otro; por lo que los chicos dedujeron

cuál interesaba más. **No siempre es cierto eso de a mayor precio mejor producto.**

2. Debemos saber que hay estrategias que utilizan los publicistas del producto para animarnos a comprarlo, a consumirlo. La presentación del producto puede ser muy atractiva y así animarnos a consumirlo. Hay otras estrategias que pueden atraer y animar a comprarlo: la aparición de deportistas famosos (aquí nombraron a alguno) y otros personajes que interesan al público al que va dirigido el producto; cuando hay eslóganes, más o menos agresivos, también nos están animando a consumir.

¡LAS MATES TAMBIÉN PUEDEN SER DULCES!



Son muchas las actividades de matemáticas a las que se presta este tema. Al proponer esta investigación nos proponíamos hacer un repaso de algunos contenidos de las áreas instrumentales, por lo que tratamos conceptos que ya habían sido trabajados durante el curso y que nos interesaba reforzar. Estos son los

contenidos trabajados: Problemas de operaciones con unidades de capacidad presentes, por ejemplo, en recetas de alimentos que lleven chocolate...Problemas de operaciones con fracciones y porcentajes de ingredientes de recetas. Problemas de estadística (en los que hallen moda, media, mediana).

¿QUÉ HEMOS APRENDIDO?

1. **Un debate** después de estas actividades dejó claras las posiciones de los chicos respecto a la conveniencia o no de tomar chocolate, concluyeron que se puede comer en momentos adecuados (no antes de las comidas), sin abusar y teniendo en cuenta que la alimentación debe ser variada.

2. Para concluir incluyo una parte de la **encuesta** realizada al final del proyecto que nos indica el grado de acogida de esta metodología participativa y eminentemente práctica:

Pregunta: ¿Qué tema te ha gustado más en este curso? Respondieron "el chocolate" el 100% de los 17 alumnos del aula.

Pregunta: ¿Qué actividades de las realizadas durante el curso te han gustado más? El 100% del alumnado incluyó alguna de las actividades realizadas en el tema del chocolate en su respuesta. El 94.2% respondió alguna de estas actividades en primer lugar.

Pregunta: ¿Con qué tema has estudiado menos? ¿Por qué? Sólo un alumno, respondió el chocolate, lo que indica que el alumnado tiene conciencia de haberse esforzado y haber trabajado más en éste que en otros temas. Los resultados así lo indican. Es erróneo pensar, como a veces nos llevan a hacer nuestros miedos, que la elección de un tema no tradicional en los libros de texto conlleva más relajación por parte de los chicos o menos trabajo y estudio. El resultado fue una mayor implicación y una gran actividad, promovida por ellos mismos, que rebasó todas las previsiones hechas por nosotros, los maestros.

Pregunta: ¿Qué sugerencia harías para el curso próximo? 15 alumnos de 17 expresaron su deseo de seguir trabajando en esta línea metodológica. Daban respuestas de este tipo: "me gustaría que siempre hiciéramos cosas así como las que hicimos en el chocolate. Fue muy divertido." "votar el tema que vamos a trabajar, ha sido guay". "Las degustaciones me gustaron un montón. Votar". "Preparar en grupos lo que hay que estudiar para los controles".

PARA SABER MÁS:

García García, M^a del Sagrario (2009): "El Chocolate, un proyecto de investigación muy dulce". Cuadernos de Pedagogía, nº 386

Decreto del Currículo de E. Infantil y Primaria de Castilla la Mancha.

Del Pozo Rosselló; Horch, Mónica(2008): "Estructuras de aprendizaje cooperativo". Cuadernos de Pedagogía nº 376.