

AUTOCONTROL

«Saber qué sabes y qué te queda por saber»

Los profesores del colegio «Sant Ermencol» (Andorra) reflexionan sobre los 8 pasos que puede alcanzar un alumno en el nivel mínimo de aprendizaje

Las categorías propuestas por **Bloom** para una evaluación del aprendizaje (cfr. Revista PM, n.º 24) no sólo valen para comprobar si el alumno alcanzó o no el nivel correspondiente; sino, y quizá sobre todo, es un medio muy valioso de que el alumno adquiera un **esquema mental** y compruebe así que no es lo mismo reconocer un **termino** (un puro nombre, con un determinado significado) que llegar a reconocer los **criterios** que se siguieron en la elaboración de un producto.

Todo está, en cierto modo, nivelado. Cada enunciado no sólo supone el anterior (reconocer **hechos** supone haber reconocido **términos**, con los cuales se comunican o explican esos **hechos**). Pero, además, se puede formar una escala aproximada (sin exagerar) de los valores intelectuales que, en progresión, supone cada enunciado. En teoría, por tanto, supone más «reconocer un **proceso** que «reconocer un **hecho** aislado».

Se trata, por tanto, de que el alumno llegue a darse cuenta en qué consistiría de verdad saber de un tema. Y que él mismo sepa en el futuro hacerse su propia **programación**.

PERO ESTO NO ES UN METODO DE APRENDIZAJE

Todo ello no quiere decir que el alumno deba comenzar la carrera de abajo arriba: **términos** (y hasta que los termine) **hechos** (y hasta que los agote)... No. Comenzará a estudiar un tema por donde le agrade. Lo que sí pasará es que, si al final logra dominarlo, reconocerá muy bien los **términos**, los **hechos**, las **convenciones**, los **procesos**, etc. que lo constituyen.

Por otra parte, esto no es más que un nivel mínimo de aprendizaje. Todavía quedan cinco grandes apartados, cada uno más subido: **comprensión**, **aplicación**, **análisis**, **evaluación** (Cfr. Revista PM, n.º 24).

Pero, por algo se empieza. ¿Logrará el alum-

no «saber qué sabe y qué le queda por saber? El nivel mínimo de **Bloom** puede ayudar para ello.

LA EXPERIENCIA CON 30 PROFESORES

Hemos escogido 7 **temas** del área «sociales» y, sin intentar una clasificación rigurosa, ni mucho menos exhaustiva, se han logrado en promoción rápida de ideas por dónde iría cada apartado. Si algún día seguimos, os lo comunicaremos.

TEMA: SKI

1.—**Términos:** nieve, agua cristalizada, algodón atmosférico, esquís, botas, bastones, anoracs, gafas, gorros, alquiler...

2.—**Hechos:** observación de cómo nieva, qué es la helada, tiempos en que se esquía, cómo se



ponen las estaciones de ski, cómo evoluciona una telesilla, los patinazos, los aprendices, los campeones, los colores...

3.—**Convenciones:** obligación de llevar cadenas en el coche, formas de organizar convencionalmente un forfait, normas de una carrera, lugares prohibidos, tipo de dorsales, categorías de participantes, cronometrajes...

4.—**Procesos:** aumento de la práctica de este deporte, nuevas instalaciones que suplen a formas antiguas, proceso económico paralelo de la zona, influencia progresiva del turismo, mejora de marcas y técnicas deportivas...

5.—**Clasificaciones:** un examen técnico de saber reconocer diversos tipos de nieve: polvo, helada, húmeda, virgen, pisada; una evaluación por calidad de cada una de las pistas: Pas de la Casa, Gran Fois...

6.—**Criterios:** el de comodidad: cercanías, accesos, abundancia; el de rapidez: piso, telesilla, obstáculos; el de riesgo, el de concursos...

7.—**Métodos:** diversas formas para aprender a frenar; métodos para liberarse del ski en las caídas; lecciones de ski eficiente, reglamentación que lo promueva...

8.—**Teorías:** «si hay mucha facilidad, más práctica, más campeones», «el ski fomenta las relaciones internacionales», «uniendo las pistas, se logra más economía y mejora de condiciones».



TEMA: VESTIDOS (BUP)

1.—**Términos:** chaqueta, pantalón, camisa, falda, jersey, vaqueros, zamarra, etimología de cada palabra, palabras sinónimas...

2.—**Hechos:** qué pasa con la moda, observar la gente vestida en cuatro estaciones diferentes, por la mañana, por la tarde, en una fiesta, en una iglesia; el simple hecho de vestirse...

3.—**Convenciones:** modos de expresar sentimientos con el vestido: alegría, dolor, luto; indumentaria de acuerdo con las situaciones: hippies, bodas, fiestas de noche...

4.—**Procesos:** hacer ver que las materias y todo viene elaborado ya; existe un proceso anterior de propaganda, modelos, estilos al proceso que uno tiene cuando quiere comprar algo... La historia del vestido en cada pueblo...

5.—**Clasificaciones:** por edades, por deportes, ropa interior, gustos, costumbres, calidad, cantidad de prendas que parecen inútiles, ropas de trabajo...

6.—**Criterios:** comerciales, aduaneros, por su duración, por elegancia...

7.—**Método:** telares, grandes fábricas, proceso del algodón, lino, sedas. Cómo logran cambiar el sentido y la moda en el vestir...

8.—**Teorías:** Defender una tesis en que diga que en el vestido la «vuelta a lo natural es mejor que seguir usando sofisticado», que parecen defender ahora muchos...

TEMA: «EL PAN» (EGB 1)

1.—**Términos:** Trigo, cebada, centeno, maíz, harina, agua, sal, levadura, leña, amasadora, horno, petróleo, moldes, pala, panadero, molino...

2.—**Hechos:** Trabajar de noche, comprar el pan, pagarlo, comerlo, aderezarlo, tostarlo. Lo compran las señoras; transporte en automóvil, canastas, digestión del pan, pan duro, pan fresco, congelado...

3.—**Convenciones:** generalmente, el grano molido; sal, amasarlo, fermento, comercializarlo, formas de presentación, tipos de pan para cada hora o comida, forma de comerlo...

4.—**Procesos:** el de fabricación; el aumento de volumen, empeora con el tiempo, se seca. Proceso de la siembra del trigo, recolección, etc. Proceso de moldearlo. Descripción de los pasos desde la siembra a la comida. Descripción de fallos en el proceso y consecuencias de un pan malo...

5.—**Clasificaciones:** por la materia, por el peso, por la forma, por la calidad, por el país, por la duración, por sus elementos nutritivos...

6.—**Criterios:** el hacerlo más barato, el hacerlo más sano, el que dure más; que permita una mejor industrialización...

7.—**Métodos** (no hubo tiempo).

8.—**Teoría:** (no hubo tiempo).

TEMA: «EL COMERCIO» (EGB II)

1.—**Términos:** pesetas, locales, abierto, cerrado, rebajas, descuento, vender, comprar, negocio, clientes, comerciantes, objetos, mercado, tienda, supermercado...

2.—**Hechos:** horarios, días festivos, días laborales, diferentes ramos, qué hace el encargado, qué hace el cliente, qué hace el que mira y no compra, qué hace el dueño, cómo se almacenan los productos...

3.—**Convenciones:** horarios, sueldos, tipos de turnos, formas en los rótulos, estilo de propaganda, envoltorios, formas acostumbradas de pago, distribución interior, convención de precios, de sueldos...

4.—**Procesos:** Imposición de capital inicial, diferenciación de cómo se va formando cada tipo de sociedad; formas de empezar un negocio: buscando local, proveedores. Proceso de la mercancía. Cómo irse ganando al cliente...

5.—**Clasificaciones:** pequeños, grandes, económicos, caros, lujo, boutiques, anticuarios, por la situación, por lo popular, por la clase de gente que entra, por el trato al cliente...

6.—**Criterios:** qué es lo que priva: ¿amabilidad? ¿Cuál es el criterio que prevalece: ¿vender mucho y barato? ¿vender poco y caro? ¿Está montado en función de la especialidad o es mejor tener de todo? Criterios de competitividad, unificación de precios...

7.—**Metodología:** Paga y recibe; compre ahora y pague más tarde; pague sin dinero, por tarjeta, por cheque; ayudar a que el cliente se decida, presentación de oportunidades, atención personal, libertad para revolver...

8.—**Teoría:** ¿Para qué es el comercio? ¿Qué se logra con ello? ¿Quiénes ganan y quiénes pierden? Economías de mercado. El porqué de los grandes fracasos. El porqué de los grandes éxitos. Qué ideas tiene el comercio sobre, capital, créditos, rebajas, compra-venta, ayuda al cliente, participación, satisfacción del personal...



TEMA: «LA FAMILIA» (NIÑOS DE 5-7 AÑOS)

1.—**Términos:** padre, madre, hijo, hermano, abuelo, tío... cabeza de familia, primogénito, junior, senior, oveja negra, hogar...

2.—**Hechos:** boda, bautizo, nacimiento, fiestas, años, número de miembros, comida, salidas, situación física...

3.—**Convenciones:** horas de entrada, formas de comportamiento, estilo de comidas, normas, celebraciones en familia, horario en general...

4.—**Procesos:** la historia de cómo se llega a adulto, el proceso alimenticio de cada uno, la formación de actitudes como desarrollo, el ir montando el piso, los pasos de la economía familiar...

5.—**Clasificaciones:** por edades, por jerarquías familiares, por nivel intelectual, por sexo...

6.—**Criterios:** qué idea familiar hay en casa, qué tipo de familia se quiere construir, cuáles son las palabras, los mandatos, los deseos, las expectativas para mantener esa idea en esa familia concreta...

7.—**Metodología:** (No dio tiempo).

8.—**Teoría:** (No dio tiempo).

TEMA: «VIVIENDA» (BUP)

1.—**Términos:** casa, piso, chalet, edificio, inmueble, borda, casa pairal, urbanización, ba-



rrio, hoteles, residencias, apartamentos, vivir, hospedarse, alquilar, arquitecto, carpintero, constructor, agencia inmobiliaria, dormitorio, terraza...

2.—**Hechos:** las casas hacen pueblos, los pueblos al lado de los ríos, se hacen casas por ostentación, también para ganar dinero, sin planificación ausencia de espacios verdes, circulación intensa y ruidosa dentro, aceras estrechas, falta de estética, pisos en venta...

3.—**Convenciones:** juntarse varias familias en una edificación, exigir ascensores, patio de luces, ventanas, derechos de garaje, reglamentaciones de compra y alquiler, contratos de trabajo entre constructores y obreros, configuración de los tejados, formas de urbanización...

4.—**Procesos:** hacer historia unos años atrás, señalar los pasos del crecimiento, cómo hay cosas que se van perdiendo y otras se exigen de nuevo, el proceso sin planificación, la marcha de la especulación del terreno, tendencia a vender más que alquilar, creación del prestanombres, aparición del colegio de arquitectos...

5.—**Clasificaciones:** por utilización: habitual, secundaria, turística; por categorías: lujo, económica; por la integración en el paisaje: adaptación al clima, forma...

6.—**Criterios:** las viviendas pueden estar construidas teniendo como objetivo o criterio prevalente el beneficio del empresario, la como-

didad, la economía del que compra; en función de objetivos comunitarios, de estética...

7.—**Métodos:** había que destruirlo todo y empezar de nuevo, no dejar construir ya nada que no vaya según un plan, ver los métodos modernos y rápidos de construcción, la vida de las personas y hacer viviendas según sus auténticas necesidades...

8.—**Teoría:** (no dio tiempo).

TEMA: «PRODUCTOS LACTEOS» (EGB II)

1.—**Términos:** queso, leche, vaca, mantequilla, fermentos, bacterias, hongos, yogur, envases, plástico, biberones, ordeñadores, hierba, prado, alfalfa, lecherías, cooperativas, ganaderos, leche en polvo, madres...

2.—**Hechos:** ordeñar; producción: de cada uno de los derivados; centrales lecheras, cómo se comercializa, qué pasa con las medidas de higiene, cómo se explica y exige la legislación, qué pasa con la huelga de productores...

3.—**Convenciones:** el gusto tipificado, la forma atractiva de los envases, momentos en que se toma leche, variedades de un mismo producto...

4.—**Procesos:** de mejora en el ganado: prados, granjas, silos, piensos; de mejora de raza: genética, adaptación, importación; de extracción de la leche: manual, mecánica, aséptica, rápida; obtención de cada derivado lácteo y pasos fundamentales, fallos, etc...

5.—**Clasificaciones:** según riqueza alimenticia, tiempos de consumo, típico de cada región, posibilidades de exportación...

6.—**Criterios:** por qué la leche es importante, qué criterio económico hay que seguir para que no pierda su efectividad como alimento, criterios sanitarios que defiendan al consumidor...

7.—**Métodos:** los nuevos métodos de esterilización de la leche, los nuevos métodos de conservación, el método tradicional de hacer un queso...

8.—**Teorías:** la importancia de la leche en la alimentación, la organización de los recursos...