



30 AÑOS



MITEB
ZACATECAS



SEC
Secretaría de
Educación y Cultura

educaTE

XROS



Revista de la escuela primaria "Adolfo López Mateos", Jerez de García Salinas, Zac. No. 1. Mayo 2010



¿La indisciplina debe ser motivo de castigo?

La escuela y la crisis actual

Competencias para la vida; lo nuevo de lo antiguo

EL QUE NO ARRIESGA NO GANA, LA RECETA



PROFRA. MARÍA ANTONIA ACEVEDO GALLEGOS.

En el grupo de 3º “C” se tomó como tema de trabajo el contenido de Español de la receta, empezando principalmente cuestionando a los niños, si sabían qué era una receta, qué partes tenía, para que servía, etc., además, también se preguntó sobre los platillos que más les gustaba comer en casa; todos estuvieron muy participativos en el cuestionamiento.

Posteriormente se organizó al grupo en 4 equipos; la manera en que se formaron fue repartiendo las partes de cuatro recetas diferentes, se pidió que las unieran e integraran el equipo, de cada una se hizo un análisis de ella, para ver las partes que contenía, lo faltante y se pidió que nuevamente las escribieran en su cuaderno;

después cada equipo se puso de acuerdo sobre un platillo que más les gustaba; y luego escribieron la receta según a los conocimientos que tenían de cómo se

realizaba; estas recetas fueron: el sándwich, coctel de frutas, ensalada de atún y zanahoria con jícama rayada.

Como me pareció que la actividad quedaba muy limitada, se encargó de tarea los ingredientes a cada equipo para realizar la receta dentro del salón de clases; esto les pareció emocionante a los niños y de inmediato se organizaron quien iba a traer cada ingrediente y los utensilios que se iban a utilizar. Al día siguiente todos los alumnos llegaron con lo que les tocó llevar para la receta, nuevamente se organizaron en los equipos de trabajo que había el día anterior; sacaron su cuaderno donde habían anotado la receta que escribieron, para poder seguir el procedimiento y poderla elaborar; todos estuvieron trabajando en su equipo en un ambiente de respeto, colaboración y trabajo, se mostraron muy trabajadores y participativos dentro de la actividad; pues cada uno ayudó a preparar los platillos, unos lavando los ingrediente, otros picándolos

y rayándolos, abriendo latas, cuidando siempre que las cosas se hicieran con precaución, pues se estaban utilizando cosas que podían lastimar a los alumnos, en este caso los cuchillos, las latas de verduras y el atún;

además también se tuvo mucha precaución con el equipo que realizó los sándwich porque traían una sandwichera para calentarlos y se tenía que estar al pendiente de que no hubiera un accidente entre los alumnos de quemaduras con la misma, algunos niños mezclaron los ingredientes, otros sirvieron en platos desechables, pues cuando terminaron de elaborar la receta cada equipo compartió de lo que elaboraron con el resto del grupo y unos cuantos se encargaron de recoger y guardar las cosas que ya no se utilizaban; todos se veían muy contentos y emocionados, pues era la primera vez que cocinaban manejando ellos algunos utensilios de cocina que en sus casas no los dejan utilizar, porque como sabemos es un peligro para los niños.

Cuando todos terminaron de comer lo que sus compañeros prepararon, se limpio el lugar donde prepararon su platillo, lavaron los recipientes y utensilios usados, las cosas que ya no servían como latas, envolturas, etc., las tiraron a la basura, pues ellos sabían que el lugar donde se trabaja siempre tiene que estar limpio.

A los niños les gusto mucho esta actividad, pidieron que se volviera a realizar en una nueva ocasión, quedando de acuerdo que si se tenía que trabajar nuevamente el contenido se volvería a dejar que ellos cocinaran, aunque se aclaro que habría algunas variantes en el trabajo que se llegara a realizar.

Esta actividad me pareció muy buena, aunque al principio yo tenía mis dudas, ya que creí que dentro del grupo se iba a hacer un

gran desorden y cual fue mi sorpresa que no fue así, al contrario cada equipo se mostró muy disciplinado, ordenado y concentrado en lo que estaban asiendo, fue todo lo contrario de lo que yo pensé, aun que hay que aclarar que los niños no solamente estaban dentro del salón, sino que también salían fuera de él para lavar los ingredientes y algunos utensilios, tirar el caldillo a los ingredientes enlatados, pero todo fue con absoluto orden.

Con la actividad planteada se logró obtener en los alumnos un aprendizaje muy significativo pues no solamente estudiaron las partes de la receta, sino que también se apropiaron de ella al elaborarla, de esta manera el contenido trabajado se queda más grabado en los niños y tienen presente de lo que se trata y lo que se

tiene que hacer, y no sólo saben que la receta es un procedimiento que se tiene que seguir al pie de la letra para que salga bien, sino que también al elaborar un platillo se tienen que tomar precauciones para no provocar un accidente en nosotros y en las personas que nos estén ayudando a cocinar y que se tiene que dejar limpio el lugar donde se este trabajando y las cosas que se utilizan al elabora su receta.

La aplicación de este contenido me dejo una especie de moraleja, es bueno arriesgarse a experimentar cosas nuevas con los alumnos, aun y cuando se tenga el temor del desorden dentro del grupo, pues como regularmente se dice el que no arriesga no gana, y en esta ocasión se ganó que los niños aprendieran más de lo que yo misma me imaginaba.

