

## GLOBALIZACIÓN DE TALLERES EN UN AULA DE EDUCACIÓN ESPECIAL

Teresa PALACIOS ALIAS  
Adoración RODRÍGUEZ CASADO

C.P. *Augusta Bíbilis* (Calatayud)

**Q**ué? Planteamos una experiencia llevada a cabo en un aula de Educación Especial: tratar de manera globalizada dos talleres -el taller del euro y el taller de cocina- que consideramos primordiales para lograr el mayor grado posible de autonomía en nuestros alumnos.

Ambos talleres, según nuestro punto de vista, son dependientes y complementarios entre sí, además de altamente motivadores y atractivos tanto para los padres como para los alumnos.

Se trata de, ante todo, alcanzar los objetivos y contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) planteados en el Proyecto Curricular del aula de Educación Especial a través de una metodología activa y participativa realizando actividades manipulativas en las que nuestros alumnos se sienten los verdaderos protagonistas, consiguiendo un alto grado de disfrute y satisfacción.

### ¿Para qué?

Los objetivos que nos hemos planteados para ambos talleres son muy sencillos:

- Familiarizarnos con el manejo de los euros.
- Preparar una lista de ingredientes necesarios para la receta de cocina.
- Elaborar un pequeño presupuesto de la lista de la compra.
- Calcular, a través de las operaciones necesarias, qué cantidad de euros necesitaremos así como los euros que nos devolverán.
- Desenvolvemos con la mayor autonomía

posible en nuestro entorno próximo saliendo a comprar a un establecimiento cercano al colegio.

- Poner en práctica en el comercio fórmulas de cortesía así como de manejo de las monedas y billetes.
- Manipular los alimentos, respetando las normas básicas de limpieza e higiene, para elaborar una receta de cocina.
- Conocer y manejar los utensilios necesarios para elaborarla.
- Desglosar en pasos el proceso de elaboración de la receta.
- Disfrutar al máximo de las sensaciones, olores, colores, sabores y texturas de nuestro taller.

### ¿Con quién?

Pretendemos, ante todo, que todos los alumnos del aula de Educación Especial puedan participar de algunos o de todos los objetivos planteados para los talleres. Esto dependerá del nivel de competencia curricular que presenten así como de su grado de autonomía. No hay que olvidar que podemos identificar hasta tres niveles diferentes de competencia curricular dentro del aula.

### ¿Dónde?

El aula de Educación Especial se haya ubicada en un Colegio de Infantil y Primaria, al que está adscrita, y se beneficia de un entorno social que posibilita el uso de una gran variedad de servicios y, en nuestro caso concreto, de amplios supermercados con gran surtido de productos que vamos a utilizar en nuestros talleres; además contamos con la ventaja de que éstos están próximos al Centro escolar.

## ¿Cómo?

A la hora de ponerlos en práctica hay que diferenciar claramente los siguientes puntos:

- Selección de la **receta** según la época del año, su grado de dificultad y los intereses de los alumnos.
- Elaboración de la **lista de la compra** para la receta. Para ello, se especifican todos los ingredientes necesarios. Igualmente, se establecerán los utensilios de cocina necesarios para realizarla. En los casos de alumnos con niveles curriculares más bajos se buscan los ingredientes en folletos de comercios y se recortan para poder visualizarlos de forma más real.



Ingredientes



Utensilios

- Preparación del **presupuesto**. A través de los folletos se establece un precio aproximado y, de esta manera, se comienzan a manejar las monedas necesarias para pagar, y a formular hipótesis sobre los cambios según la cantidad con la que se efectúe el pago.

- Salida al **supermercado**. Para ello deberemos tener claro las secciones que deberemos visitar y lo que adquiriremos en cada una de ellas. El supermercado se elige según

la proximidad al centro, su accesibilidad y el surtido de productos que necesitaremos en cada ocasión.

- Salud e **higiene**. Antes de su elaboración, incidimos en la importancia de la higiene a la hora de manipular los alimentos; por ello, previamente realizaremos el lavado de manos y nos aseguraremos, tanto antes como después de usarlos, de la correcta limpieza de los utensilios.
- **Elaboración** de la receta. Es el punto en el que más disfrutan los alumnos. Para ello, primero se repasan los pasos que deben seguirse para después llevarlos a la práctica claramente y en orden con el fin de conseguir una sabrosa receta.



Paso 1: amasar el pan bimbo



Paso 2: untar el queso



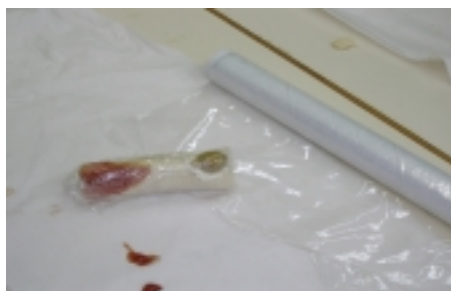
Paso 3: enrollar el pan



Paso 4: pegar la aceituna con queso



Paso 5: echar el ketchup



Paso 6: envolver en plástico

- **Degustación** de la receta elaborada. Una vez terminada, comienza la degustación. Según el tipo de receta, también se aprovecha para realizar otras actividades como aprender a poner y quitar la mesa, el uso correcto de los cubiertos y repaso de los modales básicos a la hora de comer.

Hay que destacar, para finalizar, que esta actividad no queda en el vacío, ya que los alumnos la recogerán en un cuadernillo "*Nuestro Recetario*", elaborado especialmente con ese fin y donde a lo largo del curso irán escribiendo las distintas recetas confeccionadas, para que las puedan hacer en casa con la colaboración de sus familias.