

ANEXO III

PROYECTO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

**“UN PROYECTO DE APRENDIZAJE POR ENTORNOS EN
TRANSICIÓN A LA VIDA ADULTA: EL KIOSCO-BAR”**

1.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1.1.- TITULO DEL PROYECTO

UN PROYECTO DE APRENDIZAJE POR ENTORNOS EN TRANSICIÓN A LA VIDA ADULTA:
EL KIOSCO-BAR

1.2.- DATOS DEL CENTRO

Colegio Público de Educación Especial "Alborada".
Andador Pilar Cuartero nº 1.
50018.- Zaragoza

Tfno.: 976 510 520.

1.3.- COORDINADOR/A Y PROFESORADO PARTICIPANTE

Coordinadora	Marcuello Gracia, Vanesa		Logopeda
Participantes	Per Cuadrado, M ^a Teresa		Profesora tutora
	Andrés Omedes, M ^a Pilar		Orientadora
	Sánchez Videgaín, M ^a Jesús		Profesora de Taller
	José M ^a Briongos Medina		Profesor de Taller
	Gallart Anguera, Ana		Trabajadora Social

1.4.- ETAPAS EDUCATIVAS EN LAS QUE SE VA A DESARROLLAR EL PROYECTO Y ACTIVIDAD.

El proyecto va dirigido al alumnado que cursa la etapa de Transición a la Vida Adulta (TVA) del Centro, aunque va a verse involucrado el resto de alumnos del colegio, que van a ser los "clientes" del kiosco-bar. Es continuación del proyecto presentado el curso anterior.

1.5.-TEMA DEL PROYECTO O AMBITO DEL PROYECTO

Se trata de favorecer en el alumnado de TVA la adquisición de competencias básicas en autonomía e iniciativa personal, por un lado, y social y ciudadana, por otro, logrando además el desarrollo de competencias funcionales en comunicación, y en el área matemática a través de los siguientes objetivos:

- A.- Lograr la mayor autonomía posible del alumnado en todos aquellos contextos en los que se desenvuelven las personas en la vida adulta.
- B.- Promover, en los casos en los que sea posible, la adquisición de habilidades laborales de carácter múltiple, una actitud positiva ante la tarea y el conocimiento de normas elementales de seguridad en el trabajo.
- C.- Afianzar y desarrollar las competencias de los alumnos, en sus aspectos comunicativos, cognitivos, afectivos y emocionales y cívicos, promoviendo el mayor grado posible de autonomía personal y de integración social.

En definitiva, adquirir las habilidades necesarias para desenvolverse en actividades de la vida diaria relacionadas con la higiene, la alimentación, el manejo de dinero, desenvolvimiento en la cocina, etc.

2.- DISEÑO DEL PROYECTO Y ACTIVIDAD

2.1.- PLANTEAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

A) JUSTIFICACIÓN LEGAL

El Real Decreto 696/1995, de 28 de abril, de ordenación de la educación de los alumnos con necesidades educativas especiales (*Boletín Oficial del Estado* de 2 de junio), teniendo en cuenta la ordenación del sistema educativo, propone, para el alumnado de los centros de Educación Especial, y para la etapa de la educación postobligatoria, una formación que le facilite la transición a la vida adulta.

Las necesidades educativas de dicho alumnado y el período de la vida en que se encuentra demandan una propuesta curricular que tenga como objetivos básicos el desarrollo de capacidades de autonomía personal, integración social y comunitaria e inserción en la vida activa, en la medida de sus posibilidades y con los apoyos necesarios.

La Orden de 22 de marzo de 1999, por la que se regulan los programas de formación para la transición a la vida adulta (*Boletín Oficial del Estado* de 10 de abril), destinados estos alumnos, establece que dichos programas se orienten a la consecución de los siguientes objetivos:

- a. Afianzar y desarrollar las capacidades de los alumnos, en sus aspectos físicos, afectivos, cognitivos, comunicativos, morales, cívicos y de inserción social, promoviendo el mayor grado posible de autonomía personal y de integración social.
- b. Fomentar la participación de los alumnos en todos aquellos contextos en los que se desenvuelve la vida adulta: La vida doméstica, utilización de servicios a la comunidad y disfrute del ocio y tiempo libre, entre otros.
- c. Promover el desarrollo de las actitudes laborales de seguridad en el trabajo, actitud positiva ante la tarea y normas elementales de trabajo, así como la adquisición de habilidades laborales de carácter polivalente.
- d. Promover los conocimientos instrumentales básicos, adquiridos en la educación básica, afianzando las habilidades comunicativas y numéricas, la capacidad de razonamiento y resolución de problemas de la vida cotidiana, así como el desarrollo de la creatividad de los alumnos.
- e. Potenciar hábitos vinculados a la salud corporal, a la seguridad personal y al equilibrio afectivo, para desarrollar su vida con el mayor bienestar posible.

B) JUSTIFICACIÓN EDUCATIVA

La incorporación de competencias básicas al currículo permite poner el acento en aquellos aprendizajes que se consideran imprescindibles, desde un planteamiento integrador y orientado a la aplicación de los saberes adquiridos. Son aquellas competencias que debe haber desarrollado un joven o una joven al finalizar la enseñanza obligatoria para poder lograr su realización personal, ejercer la ciudadanía activa, incorporarse a la vida adulta de manera satisfactoria y ser capaz de desarrollar un aprendizaje permanente a lo largo de la vida.

La inclusión de las competencias básicas en el currículo tiene varias finalidades. En primer lugar, integrar los diferentes aprendizajes, tanto los formales, incorporados a las diferentes áreas o materias, como los informales y no formales. En segundo lugar, permitir a todos los estudiantes integrar sus aprendizajes, ponerlos en relación con distintos tipos de contenidos y utilizarlos de manera efectiva cuando les resulten necesarios en diferentes situaciones y contextos

Con el alumnado de Educación Especial, el favorecer la adquisición de competencias básicas y de mayores cuotas de autonomía personal es objetivo fundamental que perseguimos los docentes que trabajamos con y para ellos.

Con este proyecto, ahondamos en la adquisición de dichas competencias, de ahí que clasificamos los objetivos generales del proyecto de la siguiente forma:

Competencia en comunicación lingüística:

- Favorecer el uso del lenguaje como instrumento de comunicación oral, de representación, interpretación y comprensión de la realidad, de construcción y comunicación del conocimiento y de organización y autorregulación del pensamiento, las emociones y la conducta.
- Propiciar la expresión de pensamientos, emociones, vivencias y opiniones,
- Generar situaciones en las que sea preciso dialogar sobre las propias acciones y tareas y adoptar decisiones, contribuyendo además al desarrollo de la autoestima y de la confianza en sí mismo, así como a la adquisición de habilidades de interacción e intercomunicación adecuadas.

Competencia matemática:

- Favorecer el uso de los números y sus operaciones básicas para producir e interpretar distintos tipos de información, así como para resolver problemas relacionados con la vida cotidiana y con el mundo laboral.
- Manejar elementos matemáticos básicos en situaciones reales o simuladas de la vida cotidiana.
- Aplicar de forma muy básica estrategias de resolución de problemas.

Competencia en tratamiento de la información y competencia digital:

- Facilitar el uso de ayudas técnicas y tecnologías de la información como herramientas en el uso de procesos matemáticos.

- Favorecer mediante ayudas técnicas y tecnológicas la resolución de problemas matemáticos y trabajar de forma colaboradora
- Apoyar el desarrollo de habilidades para buscar y obtener información.

Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico:

- Favorecer la comprensión de sucesos, la predicción de consecuencias y la actividad dirigida a la mejora y preservación de las condiciones de vida propia y de las demás personas.
- Desarrollar habilidades para desenvolverse adecuadamente, con autonomía e iniciativa personal en ámbitos de la vida cotidiana.
- Analizar mensajes informativos y publicitarios y reflexionar sobre los hábitos de consumo responsable en la vida cotidiana y adoptar una disposición a una vida física y mental saludable en un entorno natural y social también saludable

Competencia social y ciudadana:

- Cooperar, convivir y mostrar una actitud democrática y tolerante con los demás.
- Resolver conflictos interpersonales con actitud constructiva y tomar decisiones con autonomía empleando una escala de valores construida mediante la reflexión crítica y el diálogo.
- Valorar las opiniones propias y las ajenas, ser capaz de ponerse en el lugar del otro e intentar comprender su punto de vista.

Competencia cultural y artística:

- Conocer y apreciar el valor estético de las cosas y de los ambientes como fuente de disfrute.
- Promover la iniciativa, la imaginación y la creatividad para expresarse mediante códigos artísticos

Competencia en aprender a aprender:

- Adquirir habilidades para iniciarse en el aprendizaje y ser capaz de continuar aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades.
- Favorecer en el alumnado la adquisición de un sentimiento de competencia personal que redunde en la motivación, la confianza en uno mismo y el gusto por aprender.

Competencia en autonomía e iniciativa personal:

- Favorecer la adquisición de mayores cuotas de autonomía personal en habilidades básicas de la vida diaria.

- Favorecer la aplicación de valores y actitudes personales interrelacionadas como la responsabilidad, la autoestima, el control emocional, la capacidad de elegir, de calcular riesgos y de afrontar los problemas, así como la capacidad de demorar la necesidad de satisfacción inmediata, de aprender de los errores y de asumir riesgos.

2.2.- ASPECTOS INNOVADORES DEL PROYECTO

Crear en el centro un entorno de aprendizaje **real, funcional y significativo** para el alumnado, más allá del espacio aula o taller, que contribuya a la adquisición de competencias básicas y a la consecución de los objetivos incluidos en el currículo de los Programas para la Transición a la Vida Adulta.

2.3.- OBJETIVOS Y CONTENIDOS QUE SE PRETENDEN

Es objetivo prioritario en la etapa de TVA promover experiencias para que los alumnos vivan una vida adulta con la mayor autonomía, acorde a sus posibilidades, y realicen actividades útiles para sí mismos y con una marcada proyección social. Esto significa generar las condiciones idóneas para que aprendan a realizar las tareas cotidianas que hacen las demás personas.

Las experiencias de enseñanza que se pongan a su alcance para promover los aprendizajes han de estar vinculados a su espacio vital y social, garantizando que sean funcionales, acordes con sus posibilidades de inserción, y teniendo en cuenta las posibilidades que brindan las ayudas tecnológicas actuales.

La preparación necesaria debería implicar tanto la vida cotidiana como el mundo laboral. En particular, supone que estos alumnos y alumnas adquieran y afiancen los conocimientos prácticos que permiten a cualquier persona vivir en sociedad mediante el cuidado corporal y la atención al aspecto exterior, el cuidado y organización del hogar, la participación en actividades de ocio y la vida social y la preparación para el desempeño de un trabajo mediante una formación básica y ocupacional.

Desde nuestro centro pretendemos dar una respuesta educativa adecuada a la gran diversidad del alumnado de los programas de TVA. Consideramos que esa propuesta debe estar organizada por ámbitos de experiencia.

Los ámbitos de experiencia son amplios espacios interrelacionales que sirven de base para organizar, globalizar y dar funcionalidad a los contenidos de aprendizaje que se desarrollan en los mismos.

En relación con el ámbito de autonomía personal en la vida diaria, la intervención educativa tiene como objetivo desarrollar los procesos de enseñanza y aprendizaje adecuados que capaciten al alumnado para tener una imagen ajustada y positiva de sí mismo, afianzar hábitos de higiene personal y adquirir las habilidades necesarias para desenvolverse en las actividades relacionadas con las compras y el manejo de dinero, la alimentación, vestido y mantenimiento del hogar, etc.

En concreto, para el aprendizaje de lo relativo al cuidado del hogar, la casa, su limpieza, cuidado y organización, así como la compra y el dinero, debemos partir de entornos lo más significativos posibles: entornos reales de participación en los que el alumno se desenvuelva de forma habitual y con gran funcionalidad, de manera que la generalización transcurra paralela al propio aprendizaje en ese contexto real.

Por este motivo valoramos como fundamental favorecer la puesta en marcha de situaciones funcionales y naturales, de ahí el objetivo este proyecto de innovación, a través del cual nos planteamos dotarles de un contexto similar al de un kiosco-bar, igual que ya tenemos espacios y momentos de simulación de actividades laborales y ocupacionales en los talleres instalados, en nuestro caso concreto, carpintería y textil.

Con la puesta en marcha en el propio centro de un entorno de aprendizaje similar al de un kiosco o puesto de venta, las tareas que van a tener que gestionar son las siguientes:

- Cocina:
 - o Elaboración de comidas.
 - o Planificación de menús.
 - o Planificación de compras.
 - o Planificación de usos de electrodomésticos.
- Montaje del bar:
 - o Realizar la compra en el supermercado.
 - o Definir los trabajos del bar.
 - o Preparación y decoración del espacio del bar.
- Servicio de atención al cliente:
 - o Recogida de la comanda.
 - o Servir las peticiones.
 - o Cobrar en caja.
 - o Ambientación musical.
- Contabilidad:
 - o Registro de clientes (qué compra-quién compra-cuánto gasta)
 - o Reponedor (control de salida y entrada de alimentos y bebidas en despensa),
 - o Gestión de compras (compra en el supermercado)
- Ambientación musical
- Limpieza y orden:
 - o Limpieza de las mesas.
 - o Limpieza de la cocina.
 - o Montaje de las mesas y el kiosco.
- Imprenta:
 - o Elaboración del menú en SPC.
 - o Elaboración del libro de recetas.
 - o Lectura del menú.
 - o Elaboración del albarán en SPC como registro y control de las existencias de la despensa.
- Aspectos sanitarios y de higiene.
 - o Identificación y desarrollo de los hábitos de higiene y aseo personal diarios.
 - o Identificación y desarrollo de los hábitos de higiene para trabajar en el kiosco-bar.

2.4.- PLAN DE TRABAJO Y METODOLOGÍA

TAREA: COCINA

CONCEPTO: ELABORACIÓN DE COMIDAS

Procedimientos

- Identificación de los pasos a seguir para la elaboración del menú.
- Identificación de los útiles relacionados con la preparación de las recetas del kiosco-bar.

- Utilización de cada uno de los útiles autónomamente: pinchar, untar, cortar, pelar, servir.
- Reconocimiento del proceso de elaboración de la receta.
- Resolución de problemas que surjan al realizar la receta, (cuestiones sobre la presentación del plato, etc)
- Identificación de las pautas de limpieza y conservación de los útiles:
- Utilización del vocabulario (de forma oral o S.A.C.) de las acciones, útiles y de su petición

CONCEPTO: PLANIFICACIÓN DE MENÚS

Procedimientos

- Decisión del menú que se va a elaborar.
- Identificación de los alimentos del menú.
- Identificación los alimentos más importantes de los siguientes grupos: verduras y hortalizas, legumbres, cereales, pescados y carnes, frutas, postres y bebidas, etc.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o S.A.C.) de las comidas y los alimentos.

CONCEPTO: PLANIFICACIÓN DE LA LISTA DE LA COMPRA:

Procedimientos

- Identificación de los productos necesarios para la elaboración de tapas y bocatas.
- Identificación de los establecimientos en los que hay que realizar la compra.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC) de los productos de la compra y su proceso.
- Planificación del momento de la compra: Elección, recogida y pago en caja.
- Identificación de las monedas de un euro, dos euros y 50 céntimos, así como de billetes de 5 euros.
- Asociación de cada moneda a un precio dado.
- Adquisición progresiva del uso de la moneda en pagos sin cambio.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC) de las monedas y su proceso de empleo.
- Resolución de problemas en los que se trate el pago con las monedas.
- Resolución de problemas o cambios de los productos surgidos en la compra.
- Identificación de los lugares del centro dónde se guarda la compra hasta el uso de los productos.

CONCEPTO: PLANIFICACIÓN DE USOS DE ELECTRODOMÉSTICOS

Procedimientos:

- Identificación de los electrodomésticos de la cocina que vamos a necesitar para la elaboración de las tapas.
- Asociación del electrodoméstico a utilizar con la función correspondiente.
- Conocimiento de las normas de uso de los electrodomésticos a utilizar.
- Conocimiento de las normas de seguridad para su uso.
- Planificación del proceso.
- Realización de la función que deseamos (batir, exprimir, picar calentar, etc.).
- Limpieza de los electrodomésticos utilizados.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC) de los electrodomésticos y sus funciones.

TAREA: MONTAJE DEL BAR

CONCEPTO: REALIZACIÓN DE LA COMPRA EN EL SUPERMERCADO

Procedimientos:

- Identificación en asamblea de los alimentos que se van a servir en el bar.
- Realización en asamblea de la lista de la compra.
- Elección del supermercado de la zona al que vamos a comprar.
- Realización del trayecto desde el colegio al supermercado verbalizando el recorrido que realizamos.
- Verbalización de las señales de tráfico y normas viales que nos vamos encontrando en el trayecto.
- Realización del acto de la compra que consistiría en: coger el carro de la compra, mirar el papel de la lista de la compra para determinar qué compramos, introducir los productos de la compra al carro, hacer la fila de caja, dejar la compra en la cinta de caja, pagar, meter la compra en bolsas, dejar el carro y volver al colegio.
- Resolución de problemas que surjan en el supermercado: no encontramos los productos, no tienen lo que queremos, no llevamos dinero, etc. (Hablamos con la dependienta, decidimos cambiar algo en ese momento, etc).
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: DEFINIR LOS TRABAJOS DEL BAR

Procedimientos

- Reflexión de qué es un bar, qué se hace, qué se necesita y qué personas trabajan en un bar.
- Descripción en asamblea de las funciones que se realizan en el bar:
 - **Camarero anotador:** encargado de ir a las mesas, recoger la comanda y llevarla a la barra.
 - **Camarero de barra:** encargado de poner en la bandeja lo que pide cada cliente.
 - **Camarero de bandeja:** encargado de llevar a la mesa el pedido.
 - **Cajero:** hace la suma de la consumición de cada cliente
 - **Cobrador:** cobra a cada cliente lo que debe.
 - **Reponedor:** encargado de controlar los productos que se consumen y los que faltan en el bar.
 - **Pinchadiscos:** encargados de seleccionar la música y ponerla.
 - **Decorador:** encargado de realizar la ornamentación del bar (diseño de bandejas, servilleteros, murales, etc).
 - **Modista:** encargado de realizar los uniformes de los empleados.
 - **Diseñador gráfico:** encargado de realizar las tareas de la imprenta.
 - **Empleado de limpieza:** encargado de realizar las tareas de limpieza del bar, cubiertos y cocina.
- Repartición en asamblea de las funciones determinadas para el bar.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: DECORACIÓN Y MONTAJE DEL BAR

Procedimientos:

- Reflexión del mobiliario que vamos a necesitar para montar el bar.

- Organización del espacio del bar.
- Ubicación de la barra y del almacén de barra.
- Ubicación de las mesas y las sillas de los clientes.
- Decoración de la barra del bar y de las mesas en función de la temática elegida (carnaval, navidad, el pilar, fiestas de fin de curso, etc)
- Numeración de las mesas.
- Creación del tablero expositor con los productos a consumir y sus precios.
- Elaboración de la carta del menú.
- Diseño y elaboración del uniforme de los miembros del bar: delantal, trapo para el brazo, pajarita y gorro de cocinero.
- Diseño y decoración de bandejas.
- Diseño y decoración de los servilleteros.
- Diseño y decoración de los números de cada mesa.
- Diseño y decoración de la caja registradora.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

TAREA : SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

CONCEPTO: RECOGIDA DE LA COMANDA

Procedimientos:

- Asignación de cada camarero a un número de mesa.
- Anotación de las peticiones de cada cliente.
- Marcación en la ficha de la comanda las peticiones de cada cliente
- Entrega de la comanda a los camareros de barra.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: SERVICIO A LAS MESAS DE LAS PETICIONES

Procedimientos:

- Interpretación de la comanda por parte de los camareros de barra.
- Decisión del menaje que necesitan para servir los productos solicitados.
- En la barra, colocación en las bandejas de los productos elegidos por cada cliente.
- Transporte de las bandejas de la barra a las mesas de los clientes.
- Servicio de los productos a cada cliente.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: COBRO DE LAS CONSUMICIONES.

Procedimientos:

El cobro de las consumiciones se llevará a cabo en función de las capacidades de los clientes.

- En la caja, suma de la comanda presentada.
- Cobro del importe:
 - Niños con nivel cognitivo bajo, el camarero cobrador coge el dinero del importe exacto a los consumidores.
 - Niños con nivel cognitivo medio, el camarero cobrador le dice al cliente cuánto tiene que pagar y el consumidor se acerca a la barra a pagar con el importe exacto la consumición.

- Niños con nivel cognitivo alto, el camarero de bandeja al mismo tiempo que le lleva la consumición al cliente, le lleva el *ticketcomanda*. El cliente se acerca a la barra para pasar por caja y pagar.

TAREA: CONTABILIDAD

CONCEPTO: REGISTRO DE CLIENTES

Procedimientos:

- Creación de una plantilla donde se contemplen todos los clientes habituales del bar (alumnos del colegio).
- Anotación en la “plantilla de clientes” de los consumidores de cada día.
- Registro diario de los clientes que han consumido en el bar.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: REPONEDOR Y CONTROL DE VENTAS

Procedimientos:

- Creación de una plantilla semanal donde se contemplen todos los productos que se sirven en el bar
- Anotación en la “plantilla de productos” de las consumiciones vendidas.

TAREA: AMBIENTACIÓN MUSICAL

CONCEPTO: ELECCIÓN DE LA MÚSICA.

Procedimientos:

- Elaboración de una lista de canciones o grupos que tengan relación con la temática del bar.
- Selección en asamblea de las canciones elegidas.
- Creación de un álbum musical donde almacenar las canciones elegidas.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: GESTIÓN DE LA MÚSICA EN EL BAR.

Procedimientos:

- Colocación del radiocasete en el lugar elegido del bar.
- Control de la música en el bar: poner la música, control del volumen, etc.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

TAREA: LIMPIEZA Y ORDEN

CONCEPTO: LIMPIEZA Y ORDEN DE LAS MESAS

Procedimientos:

- Identificación del proceso de recogida, limpieza y orden de las mesas del bar.
- Montaje de las mesas respetando unas normas:
 - Aplicación de la norma de higiene antes de poner la mesa: lavar las manos.

- Colocación del mantel u otro elemento de protección.
- Identificación de la colocación de cada elemento en la mesa según un modelo dado.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o S.A.C.) de los elementos y acciones de poner la mesa.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).
- Previsión y planificación del proceso de limpieza y recogida de las mesas.
- Asignación mensual de los encargados de la limpieza de las mesas y barra del bar.
- Identificación de los productos de limpieza: jabón, agua, detergente, etc.
- Identificación de los materiales de limpieza: bayeta, trapo, fregona, cubo, escoba, recogedor, guantes, bolsas de basura, etc.
- Utilización de los materiales y productos de limpieza correctamente.
- Colocación de las mesas y las sillas de manera ordenada.
- Preparación de las mesas y la barra para utilizarlo al día siguiente.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: LIMPIEZA COCINA.

Procedimientos:

- Identificación del proceso de recogida, limpieza y orden de la cocina.
- Previsión y planificación del proceso de limpieza de la cocina.
- Asignación mensual de los encargados de la limpieza de la cocina.
- Identificación de los materiales de limpieza: bayeta, trapo, escoba, fregona, cubo, guantes, etc.
- Identificación de los productos de limpieza, sus normas de uso y seguridad.
- Identificación de los símbolos de toxicidad de los productos de limpieza del hogar.
- Conocimiento de la peligrosidad del consumo de los productos que lleven ese tipo de etiquetas.
- Planificación del proceso.
- Realización de la limpieza y fregado.
- Identificación de las pautas de limpieza y conservación de los útiles: su recogida.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: LAVADO DE LA VAJILLA.

Procedimientos:

- Identificación del proceso de lavado de vajilla.
- Previsión y planificación del proceso de lavado de vajilla.
- Asignación mensual de los encargados del lavado de vajilla.
- Identificación de los productos necesarios para lavar la vajilla.
- Reconocimiento del proceso para realizar la tarea.
- Identificación de los productos de limpieza: jabón, agua, detergente, etc.
- Identificación de los materiales de limpieza: bayeta, trapo, estropajo, escurrerplatos, etc.
- Planificación del proceso.
- Realización del lavado.
- Organización de la vajilla para su secado.
- Realización del secado de la vajilla con un paño.
- Utilización de los materiales y productos de limpieza correctamente.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: BASURA Y RESIDUOS.

Procedimientos:

- Identificación de basura:
 - Residuos orgánicos.
 - Plásticos.
 - Papel.
 - Vidrio.
- Identificación de los contenedores correspondientes a cada tipo de basura.
- Reconocimiento del proceso de reciclaje: separar, tirar y reutilizar.
- Planificación del proceso de reciclaje.
- Realización del reciclado.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: MONTAJE DE LAS MESAS Y EL KIOSCO.

Procedimientos:

- Planificación, en asamblea, de la organización del bar: colocación de las mesas, de la barra, decoración, etc.
- Colocación de los productos de manera ordenada en la barra del bar.
- Montaje de la pizarra expositora de los productos a consumir.

Planificación de la decoración de las mesas y de la barra respetando la temática trabajada: el pilar

TAREA: IMPRENTA

CONCEPTO: ELABORACIÓN DEL MENÚ EN SPC

Procedimientos:

- Planificación en asamblea del formato de la carta-menú.
- Elaboración del soporte de la carta menú.
- Identificación de los productos a consumir en el bar en vocabulario SPC o símbolos.
- Identificación de los productos a consumir en el bar en formato escrito.
- Realización de la carta-menú.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC) y soporte informático.

CONCEPTO: ELABORACIÓN DEL LIBRO DE RECETAS

Procedimientos:

- Planificación de la receta a preparar en el bar, pasos a seguir.
- Representación en formato SPC y en formato escrito del proceso de elaboración de la receta.
- Representación en formato SPC y en formato escrito de los ingredientes necesarios para elaborar la receta.
- Utilización de soporte informático para plasmar la receta.
- Creación de un recetario dónde almacenar las recetas.

CONCEPTO: ELABORACIÓN DEL LIBRO ALBARÁN

Procedimientos:

- Planificación en asamblea del formato a elegir para inventariar los productos del bar.
- Consensuar y elegir en asamblea el lugar dónde se colocará la despensa.
- Representar en formato SPC o en símbolos los productos del bar.
- Crear un modelo de **albarán** dónde se contemplen los productos comprados y la cantidad.
- Repasar cada semana los productos de la despensa y anotarlos en el albarán.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC) y soporte informático.

TAREA: ASPECTOS SANITARIOS Y DE HIGIENE

CONCEPTO: IDENTIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS HÁBITOS DE HIGIENE Y ASEO PERSONAL DIARIOS.

Procedimientos:

- Identificación de los pasos a seguir para un aprendizaje correcto del lavado de manos.
- Identificación de los pasos a seguir para un aprendizaje correcto del lavado de cara.
- Identificación de los pasos a seguir para un aprendizaje correcto del peinado.
- Reconocimiento de la vestimenta adecuada.
- Previsión y planificación de los momentos del día para realizar las tareas de hábitos de higiene y aseo personal diario.
- Identificación de los materiales de uso de higiene personal.
- Identificación del cuarto de baño como espacio para realizar estas tareas.
- Planificación del proceso.
- Realización del aseo personal.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

CONCEPTO: IDENTIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS HÁBITOS DE HIGIENE PARA TRABAJAR EN EL KIOSKO-BAR

Procedimientos:

- Identificación de las normas de higiene para manipular alimentos.
- Reconocimiento de la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos.
- Reconocimiento de la vestimenta adecuada para la labor de camareros.
- Identificación de los materiales de uso para manipular alimentos con higiene.
- Planificación del proceso.
- Realización de la manipulación de los alimentos.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o SAC).

2.5.- DURACIÓN Y FASES PREVISTAS.

Los temas a trabajar durante este curso, siguiendo con la planificación iniciada el curso anterior son los siguientes:

- Las fiestas del Pilar.

“Un proyecto de aprendizaje por entornos en Transición a la Vida Adulta: el Kiosco-Bar”

CP de EE Alborada.- Zaragoza

- Servicio de cafés para reuniones de padres, orientadores...
- Servicio de bocadillos y bebidas en las visitas de otros colegios.
- Servicio de bocadillos y bebidas en las fiestas de cumpleaños de ciclos del colegio.
- Servicio de bocadillos y bebidas en las fiestas del colegio:
 - o Carnaval.
 - o San Jorge.
 - o Día de la bicicleta.
 - o Fiesta fin de curso.
- Servicio de dulces, canapés y bebidas en actividades extraordinarias que surjan a lo largo del curso como consecuencia de trabajar temas globalizados en el Centro.

2.6.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.

A lo largo del desarrollo de proyecto se realizará un proceso de evaluación continua, a través de reuniones periódicos del equipo docente en las que se valorará el grado de consecución de los objetivos propuestos y se formularán las propuestas de mejora que se consideren procedentes.

MATERIAL DE BIBLIOGRAFÍA Y PUBLICACIONES

BELLO, J. A. COSTALES, M. Y OTROS. (2000)

Proyecto curricular de Transición a la Vida adulta de un centro de educación especial.
Monografías de escuela española. CISS-Praxis Educación. Madrid.

GILMAN, C. J, MORREAU, L. E, Y OTROS. (2002)

Currículo de destrezas adaptativas (ALCS) Destrezas laborales.
nº 37.
I.C.E.-Universidad de Deusto. Bilbao.

GILMAN, C. J, MORREAU, L. E, Y OTROS. (2002)

Currículo de destrezas adaptativas (ALCS) Destrezas de la vida personal. nº 38.
I.C.E.-Universidad de Deusto. Bilbao.

GILMAN, C. J, MORREAU, L. E, Y OTROS. (2002)

Currículo de destrezas adaptativas (ALCS) Destrezas de la vida en la comunidad. nº 39.
I.C.E.-Universidad de Deusto. Bilbao.

GILMAN, C. J, MORREAU, L. E, Y OTROS. (2002)

Currículo de destrezas adaptativas (ALCS) Destrezas de la vida en el hogar. nº 40.
I.C.E.-Universidad de Deusto. Bilbao.

GILMAN, C. J, MORREAU, L. E, Y OTROS. (2002)

Currículum de destrezas adaptativas (ALCS). Manual.
I.C.E.-Universidad de Deusto. Bilbao.

VERDUGO, MA. (1997)

Programa de Habilidades Sociales (PHS).
Amaru. Salamanca.

VERDUGO, MA. (1996)

Programa de Orientación al Trabajo (POT).
Amaru. Salamanca.

VERDUGO, MA. (2000)

Programa de Habilidades de la Vida Diaria (PVD).
Amaru. Salamanca.

MARTINEZ RUEDA, I.

"Programas de Transición a la Vida Adulta: Planteamientos estructurales"

Ponencia presentada a las III Jornadas Científicas de Investigación sobre Personas con Discapacidad dentro del Simposio "Retos de la respuesta al retraso mental en la vida adulta; Formación, oportunidades y calidad de vida"

Salamanca, 19 de marzo de 1999.

LEÓN GUERREO, Mª JOSÉ (2006)

La autonomía personal, social y en el hogar de alumnos de educación especial para la transición a la vida adulta.

Ed. Aljibe

MUNTANER GUAPS, JJ. (2003)

Transición a la vida adulta de las personas con discapacidad.
Revista BORDÓN, Vol. 55. nº 1.

TORRES ROJAS, Mª Angustias

COCINA PARA NIÑOS 2ª ED 430 RECETAS FACILES HACER Y COMER
(Eiunsa)

Zaragoza, Septiembre de 2009

PROYECTO DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA.

“Un proyecto de aprendizaje por entornos en
Transición a la Vida Adulta: el Kiosco-Bar”

MEMORIA

C.E.E. Alborada

Junio de 2010

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PARTICULARES DEL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA EL PROYECTO

Este proyecto se ha desarrollado, por segundo año, en el colegio de Educación Especial Alborada y el desarrollo del mismo se ha centrado en el alumnado que cursa la etapa de Transición a la Vida Adulta (TVA) del Centro, aunque en el desarrollo del proyecto se han visto involucrados el resto de alumnos del colegio, profesores y demás profesionales del centro ya que han sido los “clientes” del Kiosco-Bar.

2. CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO:

a. Propuestos inicialmente

Con el desarrollo del proyecto del Kiosco-Bar se trataba de favorecer en el alumnado de TVA la adquisición de competencias básicas en autonomía e iniciativa personal, por un lado, y social y ciudadana, por otro, logrando además el desarrollo de competencias funcionales en comunicación, y en el área matemática a través de los siguientes objetivos:

- Lograr la mayor autonomía posible del alumnado en todos aquellos contextos en los que se desenvuelven las personas en la vida adulta.
- Promover, en los casos en los que sea posible, la adquisición de habilidades laborales de carácter múltiple, una actitud positiva ante la tarea y el conocimiento de normas elementales de seguridad en el trabajo.
- Afianzar y desarrollar las competencias de los alumnos, en sus aspectos comunicativos, cognitivos, afectivos y emocionales y cívicos, promoviendo el mayor grado posible de autonomía personal y de integración social.

En definitiva, adquirir las habilidades necesarias para desenvolverse en actividades de la vida diaria relacionadas con la higiene, la alimentación, el manejo de dinero, desenvolvimiento en la cocina, etc.

Es objetivo prioritario en la etapa de TVA promover experiencias para que los alumnos vivan una vida adulta con la mayor autonomía, acorde a sus posibilidades, y realicen actividades útiles para sí mismos y con una marcada proyección social.

A partir de este objetivo hemos planteado el Kiosko-Bar como un lugar donde nuestros alumnos y alumnas adquieran y afiancen los conocimientos prácticos que permiten a cualquier persona vivir en sociedad mediante el cuidado corporal, el cuidado y organización del hogar, la participación en actividades de ocio y la vida social y la preparación para el desempeño de un trabajo mediante una formación básica y ocupacional.

b. Alcanzados al finalizar el Proyecto

Con el proyecto del Kiosko-Bar hemos dado una respuesta educativa adecuada a la gran diversidad del alumnado del programa de TVA del centro. Esta propuesta la hemos organizado por ámbitos de experiencia, entendiendo por ámbitos de experiencia amplios espacios interrelacionados que sirven de base para organizar, globalizar y dar funcionalidad a los contenidos de aprendizaje que se desarrollan en los mismos.

En relación con el ámbito de autonomía personal en la vida diaria, la intervención educativa ha tenido como objetivo desarrollar los procesos de enseñanza y aprendizaje adecuados que capacitan al alumnado para tener una imagen ajustada y positiva de sí mismo, afianzar hábitos de higiene personal y adquirir las habilidades necesarias para desenvolverse en las actividades relacionadas con las compras y el manejo de dinero, la alimentación y mantenimiento del hogar.

El Kiosko-Bar se ha convertido en un entorno muy significativo para nuestros alumnos, un entorno real de participación en el que los alumnos se desenvuelven de forma habitual y con gran funcionalidad, de manera que la generalización transcurra paralela al propio aprendizaje en este contexto real.

3. CAMBIOS REALIZADOS EN EL PROYECTO A LO LARGO DE SU PUESTA EN MARCHA EN CUANTO A:

a. Objetivos

A lo largo del curso y evolución del proyecto se han mantenido y desarrollado los objetivos propuestos inicialmente.

b. Metodología

El procedimiento que hemos llevado a cabo para la puesta en funcionamiento del Kiosko-Bar sería en líneas generales el siguiente:

- Lectura de la solicitud del servicio de camareros y anotación en el calendario del kiosco-bar de la fecha.
- Realización de las actividades generadas en el aula (de competencia matemática y de competencia lingüística).
- Planificación del menú que se va a elaborar e identificación de los alimentos del menú.
- Identificación de los establecimientos en los que hay que realizar la compra.
- Utilización del vocabulario (de forma oral o símbolos ARASAC) de los productos de la compra y su proceso, menú y alimentos que intervienen, elementos de la barra y servicio.....
- Planificación del momento de la compra y realización del mismo que consiste en: coger el carro de la compra, mirar el papel de la lista de la compra para determinar qué compramos, introducir los productos de la compra al carro, hacer la fila de caja, dejar la compra en la cinta de caja, pagar, meter la compra en bolsas, dejar el carro y volver al colegio.
- Identificación de las monedas de un euro, dos euros y 50 céntimos, así como de billetes de 5 euros.
- Identificación de los lugares del centro dónde se guarda la compra hasta el uso de los productos.
- En asamblea identificación de los pasos a seguir para la elaboración del menú.
- Identificación de las normas de higiene a tener en cuenta para la manipulación de alimentos.
- Identificación de los útiles relacionados con la preparación de las recetas del kiosco-bar.

- Utilización de cada uno de los útiles autónomamente: pinchar, untar, cortar, pelar, servir.
- Resolución de problemas que surjan al realizar la receta, (cuestiones sobre la presentación del plato, etc.)
- Identificación de los electrodomésticos de la cocina que vamos a necesitar y asociación del electrodoméstico a utilizar con la función correspondiente.
- Conocimiento de las normas de uso de los electrodomésticos a utilizar.
- Realización de la función que deseamos (batir, exprimir, picar calentar, etc.).
- Limpieza de los electrodomésticos utilizados.
- Descripción en asamblea de las funciones que se realizan en el bar:
 - **Camarero anotador:** encargado de ir a las mesas, recoger la comanda y llevarla a la barra.
 - **Camarero de barra:** encargado de poner en la bandeja lo que pide cada cliente.
 - **Camarero de bandeja:** encargado de llevar a la mesa el pedido.
 - **Cajero:** hace la suma de la consumición de cada cliente.
 - **Cobrador:** cobra a cada cliente lo que debe.
 - **Reponedor:** encargado de controlar los productos que se consumen y los que faltan en el bar.
 - **Pinchadiscos:** encargados de seleccionar la música y ponerla.
 - **Empleado de limpieza:** encargado de realizar las tareas de limpieza del bar, cubiertos y cocina.
- Repartición en asamblea de las funciones determinadas para el bar.
- Reflexión del mobiliario que vamos a necesitar para montar el bar.
- Organización del espacio del bar.
- Ubicación de la barra y del almacén de barra.
- Ubicación de las mesas y las sillas de los clientes.
- Decoración de la barra del bar y de las mesas en función de la temática elegida (carnaval, navidad, el pilar, fiestas de fin de curso, etc.)
- Creación del tablero expositor con los productos a consumir y sus precios.
- Elaboración de la carta del menú.
- Diseño y decoración de bandejas, servilleteros y números de mesa.

Durante este curso se ha afianzado el servicio de cafetería para las reuniones de papás, mamás, Trabajadora social, Orientadora, Equipo Directivo...que previa solicitud del servicio se ha llevado a cabo de manera sistemática a lo largo del curso.

El servicio de cafetería ha implicado lo siguiente:

- Lectura de la solicitud del servicio de camareros y anotación en el calendario del kiosco-bar de la fecha.
- Preparación de las cafeteras de café, una descafeinada y otra con cafeína.
- Preparación del carro del café (tazas, cucharillas, azúcar, leche, servilletas...)

Esta ha sido una actividad que ha motivado mucho a los alumnos puesto que en estos momentos ellos de manera autónoma son capaces de realizar todas estas tareas con una pequeña supervisión del adulto. Además ha servido para que todos los miembros de la comunidad educativa conozcan el trabajo de los camareros del kiosco-bar.

c. Organización

Con la puesta en marcha en el propio centro de un entorno de aprendizaje similar al de un Kiosco-Bar o puesto de venta, las tareas que han tenido que gestionar nuestros alumnos, como ya se indicaron en el proyecto han sido las siguientes:

- Cocina:
 - Elaboración de comidas.
 - Planificación de menús.
 - Planificación de compras.
 - Identificación y uso del menaje de cocina
 - Planificación de usos de electrodomésticos.
- Montaje del bar:
 - Realizar la compra en el supermercado.
 - Definir los trabajos del bar.
 - Preparación y decoración del espacio del bar.
- Servicio de atención al cliente:
 - Recogida de la comanda.
 - Servir las peticiones.
 - Cobrar en caja.
 - Ambientación musical.
- Servicio de cafetería.
- Contabilidad:
 - Registro de clientes (qué compra-quié compra-cuánto gasta)
 - Reponedor (control de salida y entrada de alimentos y bebidas en despensa),
 - Gestión de compras (compra en el supermercado)
- Ambientación musical
- Limpieza y orden:
 - Limpieza de las mesas.
 - Limpieza de la cocina.
 - Montaje de las mesas y el kiosco.

- Imprenta:
 - o Elaboración del menú en SPC.
 - o Elaboración del libro de recetas.
 - o Lectura del menú.
 - o Elaboración del albarán en SPC como registro y control de las existencias de la despensa.
- Aspectos sanitarios y de higiene.
 - o Identificación y desarrollo de los hábitos de higiene y aseo personal diarios.
 - o Normas de higiene para la manipulación de alimentos.
 - o Identificación y desarrollo de los hábitos de higiene para trabajar en el kiosco-bar.

La organización del trabajo de nuestros alumnos en relación al Proyecto ha vuelto a ser dificultosa al no tener horas de coordinación. Hemos utilizado horas de trabajo de exclusiva y horas de nuestro tiempo personal. El proceso del trabajo del alumnado se ha realizado en horas de tutorías y en horas de talleres.

Durante este curso se han realizado agrupamientos flexibles para trabajar con grupos homogéneos todas las actividades que generaba el kiosco-bar, porque además de ser un entorno real de aprendizaje ha servido como generador de las actividades que se han trabajado en el aula tanto en competencia matemática como en competencia lingüística.

La realización de las actividades del Kiosco-Bar desde que se iniciaban hasta que se daban por conclusas han ocupado un tiempo mínimo de tres semanas, manteniendo habilidades como cortar, medir, ordenar en las despensas, adquisición de vocabulario, lavar, servir, reconocimiento de monedas, uso de electrodomésticos, realización de listas de compra... de ahí la importancia de la realización de una hoja de solicitud del servicio del kiosco-bar y la elaboración de un calendario de actividades para la planificación de la misma.

d. Calendario

Las actividades realizadas por los alumnos de TVA en relación al proyecto han sido:

- Preparación de una chocolatada en la fiestas del Pilar
- Servicio de zumo en la inauguración de la biblioteca del colegio.
- Servicio de cumpleaños, para todos los ciclos del colegio.
- Servicio de bocadillos para las fiestas de jueves Lardero, San Jorge y fiesta de “Fin de curso.

- Preparación de una receta sencilla (ensalada de queso) para un grupo de papás y mamás.
- Preparación y servicio de cafés para las reuniones de la Trabajadora Social del Centro con los Padres del centro, para las reuniones de las Orientadoras que tuvieron lugar en nuestro centro, para las reuniones del AMPA, para el día de la visita de la Consejera de Educación Mariví Broto.
- Organizar jornadas de compra en los supermercados de la zona y la visita al TOPI, escuela de hostelería de Zaragoza.

4. SÍNTESIS DEL PROCESO DE EVALUACIÓN UTILIZADO A LO LARGO DEL PROYECTO.

La evaluación ha sido tarea de valoración tanto de nuestro trabajo con los alumnos como de la idoneidad de las actividades propuestas, así como de los recursos utilizados favoreciendo continuamente los cambios oportunos para optimizar el trabajo de todos los implicados en el proyecto.

5. CONCLUSIONES:

a. Logros del proyecto

Con el desarrollo del proyecto hemos logrado en el centro un entorno de aprendizaje real, funcional y significativo para el alumnado, más allá del espacio aula o taller, un espacio que contribuye a la adquisición de competencias básicas y a la consecución de los objetivos incluidos en el currículo de los Programas para la Transición a la Vida Adulta. Este segundo año de desarrollo del proyecto refuerza la idea que nos planteamos el primer año que se puso en marcha el proyecto.

El entorno de aprendizaje del Kiosco-bar supone el eje vertebrador del trabajo de la etapa de T.V.A. así como el generador de las actividades que se desarrollan en el aula y los talleres.

El proyecto ha favorecido en el alumnado de TVA la adquisición de competencias básicas en autonomía e iniciativa personal, por un lado, y social y ciudadana, por otro, logrando además el desarrollo de competencias funcionales en comunicación, y en el área

matemática. Además, y la puesta en marcha del Blog del Kiosco-bar Alborada, nos ha permitido trabajar aspectos de competencia digital.

Hemos tratado que nuestros alumnos adquirieran las habilidades necesarias para desenvolverse en actividades de la vida diaria relacionadas con la higiene, la alimentación, el manejo de dinero, desenvolvimiento en la cocina, etc. Al mismo tiempo el proyecto ha servido como guía para las actividades diarias de nuestros alumnos, favoreciendo la organización personal del trabajo diario.

En esta línea, se han establecido rutinas, con el servicio de cafetería, que han favorecido la autonomía y responsabilidad ante la tarea, puesto que se han recibido numerosas solicitudes de cafetería.

Hemos conseguido con este proyecto formular nuestro trabajo partiendo de competencias básicas y no de objetivos a conseguir lo que ha facilitado la relación enseñanza-aprendizaje con nuestros alumnos aceptando estos con gran entusiasmo las tareas propuestas.

Volvemos a señalar, como en el curso anterior, que el proyecto del Kiosco-Bar ha generado en nuestros alumnos momentos de disfrute y motivación muy grandes. La adquisición de las habilidades propuestas ha sido más o menos dificultosa dependiendo de cada alumno pero siempre han sido muy bien recibidas. De la misma manera se contempla que la adquisición de una serie de competencias básicas de la vida diaria ha fomentado en nuestros alumnos una fuerte autoestima y se ha constatado una mayor seguridad y dominio en la realización de los trabajos propuestos.

Se ha procurado en todo momento que las experiencias de enseñanza estén vinculadas a su espacio vital y social, garantizando así un aprendizaje funcional.

b. Incidencia en el centro docente

Volvemos a reforzar la idea que la creación del Kiosco-Bar ha tenido una importante repercusión en el centro, ya que se han consolidado varios servicios. Así pues el kiosco-bar está presente en actividades de centro como la fiesta del Pilar, el jueves Lardero, y fin de curso. De la misma manera se establece el servicio de cafetería y los servicios de los cumpleaños de otros ciclos. Cada vez que se organiza una fiesta en el colegio se piensa en el Kiosco-bar.

Para el desarrollo de proyecto se han planteado una serie de competencias básicas que nuestros alumnos debían adquirir para el buen funcionamiento del Kiosko-Bar. Estas competencias básicas trabajadas por el alumnado de TVA se están incardinando en el PCC del Centro.

Durante este curso hemos podido disfrutar de un espacio simulador de una cocina. En este espacio hemos desarrollado los trabajos propios de una cocina y se han elaborado los productos que se servían en el Kiosko-Bar, así como ha servido de lugar dónde se preparaban los cafés, se guardaban los materiales y alimentos a almacenar, etc.

El desarrollo de las actividades del Kiosko-Bar ha reforzado la relación interciclos en el centro. Ha fomentado que el resto del alumnado participe activamente en nuestras actividades teniendo que desarrollar habilidades como son la petición de la consumición, el pago de las mismas, el seguimiento de unas normas para la petición, la lectura de la invitación, la lectura del menú...

Los servicios de los cumpleaños de los niños de otros ciclos han supuesto otro aspecto importante a señalar en el desarrollo del proyecto del kiosco-bar. Estos servicios han generado numerosas actividades en las aulas y han favorecido la interrelación entre los niños. Nos ha permitido adaptar las actividades que normalmente realizamos a las necesidades de los niños de cada ciclo, ofreciendo las adaptaciones necesarias (comunicadores, botones Go-talk,ect) para que todos los niños pudieran pedir en el bar Alborada.

Ha supuesto un trabajo más específico pero nuestros alumnos han podido darse cuenta de manera directa de las necesidades y dificultades de todos los niños del colegio.

6. LISTADO DE PROFESORES/AS PARTICIPANTES

Per Cuadrado, M ^a Teresa	
Andrés Omedes, M ^a Pilar	
Marcuello Gracia, Vanesa	
Sánchez Videgaín, M ^a Jesús	
Briongos, José María	
Gallart Anguera, Ana	

7. MATERIALES ELABORADOS

- Fichas de trabajo de todas las actividades realizadas en SPC utilizando Boardmaker y Símbolos ARASAC
- Delantales, de los alumnos nuevos de la etapa.
- Cartas de menú
- Recogidas de comanda
- Solicitudes de servicio
- Numeración de las mesas
- Carteles expositores
- Invitaciones e informaciones
- Listas de la compra.
- Normas tanto para pedir en el servicio de cafetería como el servicio de bar.

Todos los materiales y actividades realizadas a lo largo de los dos cursos se han archivado en carpetas y se han elaborado fichas de planificación de la actividad que facilitan la organización del proceso.