

en profundidad

¿Tratar igual lo que es diferente?

El rol docente en un contexto inclusivo



por Paulina Bánfalvi Kam



Somos diferentes. Tenemos gustos, intereses, preferencias y enfoques distintos. Anhelos, sueños y expectativas, formas de hacer, de pensar, de ser, de aprender. Nos fijamos en aspectos distintos, nos hacemos preguntas diferentes. Nuestros alumnos también.

Los docentes queremos responder a esta diversidad, ser inclusivos, personalizar nuestra práctica. Pero apenas logramos dar alguna respuesta, alguna vez, a algunos alumnos. Mientras, nos engañamos pensando que el resto

no necesita atención personalizada y pueden ser tratados como iguales. Nos sabemos sus nombres y somos capaces de juzgarlos de forma individual poniéndoles etiquetas. Miguel es un vagote, Lucía se apresura, María es despistada, Juan, desorganizado. Sabemos mucho de sus debilidades, pero poco de sus fortalezas.

Queremos alumnos que aprendan al ritmo que nosotros marcamos, cuando y hasta donde decidimos. Planificamos las clases esperando que los alumnos respondan a nuestro programa y necesidades ¡A las nuestras!

Inclusiva no es que se adapten a nuestra propuesta educativa, sino, flexibilizarnos para responder a su perfil de aprendizaje

Queremos que desarrollen sus fortalezas y disfruten del aprendizaje, si, pero queremos que esto suceda como consecuencia de su capacidad para adaptarse a nuestro ritmo, modo y expectativas.

INCLUIR VS ADAPTAR

Muchos docentes trabajan diseñando juegos, proyectos, tareas, actividades, buscando recursos diversos para motivar a sus alumnos, hacer más amable y atractivo el contenido, que “entre” mejor, esperando que eso también suponga que “salga” mejor. Pero los resultados no cambian demasiado. Aún son los mismos los que nos acompañan y se enganchan y los mismos los que quedan descolgados, y siguen llegando a secundaria sin las destrezas que necesitan para afrontar este periodo. Allí seguimos ofreciendo una educación “certificadora”. Certificamos que, a lo largo de 10 años de educación obligatoria, hemos conseguido que el alumno “se sepa” los contenidos que se tenía que saber. Pero ¿saber para qué?

¿Pensamos para qué quieren aprender esos contenidos?
¿Buscamos la forma de conectar esa información con sus intereses, preferencias, expectativas, anhelos, curiosidad?
Cuando planificamos ¿buscamos emocionarles a ellos o a nosotros? Cuando valoramos nuestro trabajo ¿lo hacemos desde su perspectiva o desde la nuestra? La educación debe ser inclusiva. Pero inclusiva no significa trabajar para que todos se adapten y enganchen a nuestra propuesta educativa, sino, flexibilizarnos para responder a su perfil de aprendizaje. La cuestión es ¿cómo?

No podemos diseñar 25 programas de aprendizaje. Por eso, todos los esfuerzos de inclusión que hacemos desde la premisa de que nosotros dirigimos y planificamos el aprendizaje, resultan complejos y baldíos. Mientras mantengamos que nuestro rol es decidir qué, cómo y a qué ritmo se va a trabajar un determinado contenido o competencia en el aula, cada sesión de cada curso, no hay espacio para la inclusión, sino para la adaptación.

Los alumnos, menores en desarrollo, tienen que adaptarse y responder a las expectativas de cada uno de sus profesores porque asumimos que nosotros, adultos y profesionales de la educación, no podemos adaptarnos a ellos ¿No resulta paradójico?

Para ser inclusivos antes de pensar en los métodos,

modelos o actividades, debemos modificar nuestro rol docente. Pasar de dirigir el aprendizaje a estimularlo, de planificar a ponerlo en práctica y adaptarnos a su perfil. Dejar de buscar “el método innovador” que todo lo resuelve, a combinar y conjugar distintas propuestas educativas, como el cocinero que mezcla distintas técnicas para hacer más sabrosos sus platos.

DE EMPLATAR A DEJAR QUE ELIJAN

Nuestras propuestas inclusivas se parecen al cocinero que sirve un rancho. Servimos el mismo plato para todos con la misma porción y cantidad de cada ingrediente. Salvo para Elena que no puede comer gluten y cambio la pasta por arroz. Para Gerardo que es más grandote, siempre le pongo un poquito más. Carlos es más pequeñito y se deja la mitad del plato, pero allá que voy con mis recursos para que se lo coma todo, -“Vamos Carlitos, que tu puedes”-, le hago el avioncito para distraerle, corto la carne en pedacitos más pequeños para reducir el esfuerzo, dibujo caritas o le advierto que si no se lo come todo, no podrá salir al patio a jugar. Carlitos no responde y yo tengo que seguir sirviendo el rancho a los demás, así que pido un asistente para que atienda a Carlitos.

En Oriente nos aventajan, con su filosofía de servir los platos en el centro, separar los ingredientes, combinarlos de forma variada y presentarlos de un modo tan atractivo, que nos animan a probar. Sirven en el centro, sin raciones definidas, así puedo probar de aquí y allá, definiendo y ampliando mis gustos, y en grupo. Pero no en grupos con roles asignados: “tu serás el que se coma el pollo, y tu Gerardo, que comes más deprisa, el que sirva a los demás, y tu Carlitos, como comes poco, mirarás como Gerardo sirve”. Porque eso vuelve a ser un “emplatado”, un contexto en el que, de nuevo, el docente decide y el alumno acata y discurre por un camino conocido.

Comen mayores con pequeños, los que les gusta el picante y a los que no, los que comen de todo y los que no. Cada uno elige qué, cuánto comer y cómo combinarlo. Los pequeños, al principio, se atreven solo con el arroz y el pollo, pero observan como los mayores disfrutan del picante, las algas, o las entrañas, y poco a poco van teniendo el valor de atreverse con retos más complejos y prueban. A veces les gusta desde el principio, otras tendrán que esperar un poco más, es posible que nunca llegue a gustarles, pero no importa, porque la mesa ofrece otras opciones para ingerir los nutrientes que necesita, de otras formas diferentes. Cuánto comemos no depende solo de nuestro tamaño o apetito, sino también del atractivo de los platos, de lo agradable de la compañía, y del estímulo del contexto que nos anima a probar y arriesgarnos... siempre que ese contexto sea abierto y flexible para que los más atrevidos, los más hambrientos,



Nos necesitan para crecer como aprendices, pensadores y transformadores

vayan “abriendo” y ampliando los horizontes. Si no permitimos a unos comer picante, porque otros no están preparados y hay que esperar. Si no dejamos que unos se atrevan a probar platos más “exóticos”, porque no es lo que toca este curso o este trimestre, si los limitamos a esperar y sujetar la cuchara de sus compañeros menos hambrientos, anulamos el estímulo que su impulso ofrece al resto. La capacidad no se reparte, pero el entusiasmo si se contagia.

El hambre no es constante. A veces comemos sin hambre solo porque el plato es apetecible, y casi siempre comemos de más, cuando la compañía y el entorno son agradables. Por eso no es posible acertar cuando pretendemos decidir nosotros lo que deben comer ellos.

LA ESENCIA DEL APRENDIZAJE

Nuestros ingredientes son los contenidos curriculares observados desde el enfoque amplio y general de la normativa, y no desde el particular, estrecho y extenso que proponen los libros de texto. Ingredientes que tenemos que combinar y cocinar usando distintas técnicas para presentarlos de diversas maneras atractivas y golosas para nuestros alumnos, en el centro de la mesa, como un menú abierto del que cada uno elige cuánto, cómo y a qué ritmo, estimulado por sus compañeros más ávidos a los que se

les permite comer cuánto quieren y tan deprisa como su apetito les demanda, y por el docente que le guía y le enseña a manejar los palillos, pero que también le permite comer con cubiertos, que le anima a probar el picante mezclado con arroz blanco, porque así pica menos y va acostumbrando el paladar, que le anima a probar cosas nuevas, y le acerca una servilleta para escupir si no le gusta, eliminado el castigo que conlleva asumir riesgos.

El docente ahora puede guiar y estimular a comer a Carlitos, porque ya no necesita seguir emplatando para los demás, que están comiendo solos. Y puede juntar a Carlitos, a Julia y a Hugo, para centrarse en sus necesidades, ayudarles a romper sus barreras y acercarlos los platos del centro porque ellos aún no llegan. Y mientras los alumnos comen, el docente aprende sobre sus procesos y perfil de aprendizaje. Se fija en qué platos tienen más éxito y por qué, en si sobra o falta algún nutriente, amoldándose y respondiendo al perfil y necesidades de todos sus alumnos. Observa que Isabel a veces se atraganta, necesita una pauta para masticar. Antonio se sirve tantas cosas en el plato, que después no distingue los sabores, le ofrece una pauta para comer paso a paso. Sugiere a Rosa acompañar la carne con algo de arroz y verdura para que la experiencia sea más completa. El docente así, deja de ser el que sirve la comida para pasar a ser el que enseña a comer.

Lo importante de la alimentación no es comer 100 g de pollo y 200 de verduras, sino obtener los nutrientes que necesitamos para crecer sanos y fuertes, al máximo de nuestro potencial. Esos nutrientes los ofrece el pollo, el



cerdo o el tofu. Tampoco lo importante en educación es que sepan hasta aquí de matemáticas y este otro poco de lengua y geografía, sino que de esos contenidos extraigan lo que necesitan para desarrollar sus fortalezas personales y cognitivas al máximo de su potencial. Para que crezcan con una autoestima positiva, una actitud crítica e inquisitiva, el valor para afrontar retos, tomar decisiones, defender sus ideas, resolver problemas, interesarse, participar y aportar más allá de lo esperado, perseguir sus sueños y su pasión y estar dispuestos a la entrega, sacrificio y perseverancia que ello implica, disfrutando no solo de los logros, sino también del proceso. Nuestros alumnos no van a estar en desventaja por no saber un listado de ciudades a los 16, porque, si la educación pone el foco en trabajar su apetito por aprender, sabrán dónde buscarlo si alguna vez lo necesitan. No nos necesitan para acercarnos los contenidos, sino para crecer como aprendices, pensadores y transformadores.

Hemos abordado la inclusión apelando a nuestro sentido de la justicia para no dejar a nadie atrás. No dejar a nadie atrás, implica que hemos establecido un listón al que todos tienen que llegar, que trabajamos para que todos nuestros alumnos salgan con una certificación que los iguale y estandariza. Un modelo en el que nos alzamos como emisores de un contenido que consideramos sagrado, útil y necesario, para todos, sea cual sea su futuro personal o profesional. Nos vemos como garantes de una sociedad que comparte unos conocimientos comunes y sentimos que eso tiene alguna bondad implícita ¿La tiene?

El 30% de titulados no encuentra trabajo en los 4 años siguientes a su graduación. El 37% trabaja en profesiones por debajo de su cualificación académica. El 87% de los millennials - la mayor fuerza de trabajo actual-, siente que su experiencia de aprendizaje fue aburrida y no relevante. La Generación Z no cree que la educación que están recibiendo tenga utilidad para su futuro ¿Llegaremos a tiempo para responder a nuestros alumnos de la Generación Alpha?

Paulina Bánfalvi Kam es la autora del libro y blog “La Rebelión del Talento”. Delphi sobre personalización del aprendizaje (Impuls Educatió). Traductora del libro “Desarrollo emocional y social del alumnado con alta capacidad”. Participante en diversos congresos nacionales e internacionales. Profesora del módulo desarrollo del talento (UIB 2018-2019). Formadora de docentes. Profesora de secundaria (IGCSE Enterprise), y profesora en talleres Ikigai para el desarrollo de destrezas de pensamiento.

Referencias

- Torres, A. (2019, 4 julio). El 30% de los universitarios no encuentra trabajo cuatro años después de graduarse. El País. https://elpais.com/sociedad/2019/07/03/actualidad/1562170185_829639.html
- Montero, D. (2020, 7 agosto). Casi el 37% de los universitarios trabaja por debajo de su cualificación. Hacer Familia. <https://www.hacerfamilia.com/jovenes/casi-37-universitarios-trabaja-debajo-cualificacion-20170927094036.html>
- García-Trevijano, C. (2021, 29 noviembre). Informe OBS: Sobre innovación educativa: la intersección entre la pedagogía digital, la inteligencia artificial y el aprendizaje personalizado. OBS Business School. <https://www.obsbusiness.school/actualidad/informes-de-investigacion/informe-obs-sobre-innovacion-educativa-la-interseccion-entre-la-pedagogia-digital-la-inteligencia-artificial-y-el-aprendizaje-personalizado>
- Quinteros, C, Migone, D. (2020, 27 abril). ¿Cómo aprende la Gen Z y qué esperan de la educación?. Instituto para el Futuro de la Educación. <https://observatorio.tec.mx/edu-bits-blog/generacion-z-expectativas-educacion>