

en profunditat

Tractar igual el que és diferent?

El rol docent en un context inclusiu



per Paulina Bánfalvi Kam



Som diferents. Tenim gustos, interessos, preferències i enfocaments diferents. Desitjos, somnis i expectatives, maneres de fer, de pensar, de ser, d'aprendre. Ens fixem en aspectes diferents, ens fem preguntes diferents. Els nostres alumnes també.

Els docents volem respondre a aquesta diversitat, ser inclusius, personalitzar la nostra pràctica. Però poques vegades aconseguim donar alguna resposta, alguna vegada, a alguns alumnes. Mentrestant, ens enganyem

pensant que la resta no necessita atenció personalitzada i poden ser tractats com iguals. Ens sabem els seus noms i som capaços de jutjar-los de manera individual posant-los etiquetes. El Miquel és un mandrós. La Lucia s'hi afanya prou, la Maria és distreu sovint, el Joan és una mica desorganitzat... Sabem molt de les seves debilitats, però molt poc de les seves forteses.

Volem alumnes que aprenguin al ritme que nosaltres marquem, quan i fins on decidim. Planifiquem les classes esperant que responguin al nostre programa i necessitats,

inclusiva no vol que s'adaptin a la nostra proposta educativa, sinó, flexibilitzar-nos per a respondre al seu perfil d'aprenentatge

a les nostres! Volem que desenvolupin les seves fortaleses i gaudeixin de l'aprenentatge, sí, tanmateix, volem que això passi com a conseqüència de la seva capacitat d'adaptar-se al nostre ritme, maneres de fer i expectatives.

INCLOURE VS. ADAPTAR

Molts docents treballen dissenyant jocs, projectes, tasques, activitats, buscant recursos diversos per a motivar als seus alumnes, fer més amable i atractiu el contingut, que "entri" millor, esperant que això també suposi que "surti" millor. Això no obstant, els resultats no canvien gaire. Encara són els mateixos els que ens acompanyen i ens enganxen i els mateixos que queden despenjats, i encara arriben a secundària sense les destreses que necessiten per a fer front a aquest període. Allà continuem oferint una educació "certificadora". Certifiquem que, al llarg de 10 anys d'educació obligatòria, hem aconseguit que l'alumne "se sàpiga" els continguts que havia de saber. Però, saber per a què?

Tenim clar per a què volen aprendre aquells continguts? Busquem la manera de connectar aquella informació amb els seus interessos, preferències, expectatives, desitjos, curiositat? Quan planifiquem, busquem emocionar-los a ells o a nosaltres? Quan valorem la nostra feina, ho fem des de la seva perspectiva o des de la nostra? L'educació ha de ser inclusiva. Tanmateix, inclusiva no vol dir treballar perquè tots s'adaptin i s'enganxin a la nostra proposta educativa, sinó, flexibilitzar-nos per a respondre al seu perfil d'aprenentatge. La qüestió és com.

No podem dissenyar 25 programes d'aprenentatge. Per aquest motiu, tots els esforços d'inclusió que fem des de la premissa que nosaltres dirigim i planifiquem l'aprenentatge, resulten complexos i rums. Mentre mantenim que el nostre rol és decidir què, com i a quin ritme es treballarà un determinat contingut o competència a l'aula, cada sessió de cada curs, no hi ha espai per a la inclusió, sinó per a l'adaptació.

Els alumnes, més petits en desenvolupament, han d'adaptar-se i respondre a les expectatives de cada un dels seus professors perquè assumim que nosaltres, adults i professionals de l'educació, no podem adaptar-nos a ells. No sembla contradictori?

Per a ser inclusius abans de pensar en els mètodes,

models o activitats, hem de modificar el nostre rol docent. Passar de dirigir l'aprenentatge a estimular-lo, de planificar a posar-ho en pràctica i adaptar-nos al seu perfil. Deixar de buscar "el mètode innovador" que tot ho resol, a combinar i conjugar diferents propostes educatives, com el cuiner que barreja diferents tècniques per a fer més gustosos els seus plats.

D'EMPLATAR A DEIXAR QUE TRIÏN

Les nostres propostes inclusives tenen similituds amb el cuiner que fa el ranxo. Servim el mateix plat per a tothom amb la mateixa porció i quantitat de cada ingredient. Excepte per a l'Elena que no pot menjar gluten i, aleshores, canviem la pasta per l'arròs. Per al Gerard que és més "grossot", sempre li'n poso una miqueta més. O el Carles que és més menut i deixa la meitat del plat, però faig mans i mànigues perquè s'ho mengi tot -"Vinga Carles, que tu pots"-, li faig l'avioneta per distreure'l, tallo la carn en trossets més petits per a reduir l'esforç, dibuixo caretetes o li adverteixo que si no s'ho menja tot, no podrà sortir al pati a jugar. El Carles no contesta i jo he de continuar servint el ranxo a la resta, així que demano un assistent perquè se n'ocupi.

A Orient ens passen al davant, amb la seva filosofia de servir els plats en el centre, separar els ingredients, combinar-los i presentar-los d'una manera tan atractiva, que ens animen a tastar-los. Serveixen en el centre, sense racions definides, així es pot tastar una cosa i una altra, definint i ampliant els meus gustos, i en grup. Però no en grups amb rols assignats: "tu seràs el que es menjarà el pollastre, i tu Gerard, que menges més de pressa, seràs el que serviràs a la resta, i tu Carles, com que menges poc, miraràs el Gerard com serveix". Aquesta manera de funcionar torna a ser un "emplatat", un context en què, de nou, el docent decideix i l'alumne acata i discorre per un camí conegut.

Mengen petits amb grans, els que els agrada el picant amb els que no, els que mengen de tot i els que no. Cadascú tria què, com menjar i com combinar-ho. Els petits, al principi, s'atreveixen només amb l'arròs i el pollastre, tanmateix observen com els grans gaudeixen del picant, les algues, o les entranyes, i a poc a poc van tenint el valor d'atrevir-se amb reptes més complexos i ho acaben tastant. A vegades els hi agrada des del principi, altres hauran d'esperar una mica més, és possible que no arribi mai a agradar-los, així i tot, no té gens d'importància, perquè la taula ofereix altres opcions per ingerir els nutrients que necessita, hi ha altres opcions diferents. La quantitat que mengen no depèn només de la nostra mesura o gana, sinó també de com són d'atractius els plats, de la companyia agradable, de l'estímul del context que ens anima a tastar-ho i a arriscar-nos... sempre que



Ens necessiten per a créixer com aprenents, pensadors i transformadors

aquest context sigui obert i flexible per a què els més atrevits, els més famolencs, vagin ampliant horitzons. Si no permetem a uns menjar picant, perquè d'altres no estan preparats i s'han d'esperar. Si no deixem que uns s'atreveixin a tastar plats més "exòtics", perquè no és el que toca aquest curs o aquest trimestre, si els limitem a esperar i agafar la cullera dels seus companys menys famolencs, anul·lem l'estímul que el seu impuls ofereix a la resta. La capacitat no es reparteix, però l'entusiasme es contagia.

La gana no és constant. A vegades mengen sense gana només perquè el plat sembla apetitós; i gairebé sempre mengem de més quan la companyia i l'entorn són agradables. Per aquesta raó no és possible encertar quan volem decidir nosaltres el que ells han de menjar.

L'ESSÈNCIA DE L'APRENTATGE

Els nostres ingredients són els continguts curriculars observats des del punt de vista ampli i general de la normativa, i no des del particular, estret i extens, que proposen els llibres de text. Són ingredients que hem de combinar i cuinar utilitzant diferents tècniques per a presentar-los de diverses maneres atractives i goloses per als nostres alumnes, en el ventre de la taula, com un menú obert en el qual cadascú tria quant, com i a quin ritme, estimulat pels seus companys més delerosos als

qui se'ls permet menjar la quantitat que vulguin i tan ràpid com la seva gana els hi demanda, i pel docent que el guia i l'ensenya a controlar els palets, però que també li permet menjar amb coberts, que l'anima a tastar el picant barrejat amb arròs blanc, perquè d'aquesta manera pica menys i va acostumant-se el paladar, que l'anima a tastar coses noves, i li apropa un tovalló per escopir si no li agrada, tot quedant eliminat el càstig que comporta assumir riscos.

El docent ara pot guiar i estimular que el Carles mengi, perquè ja no necessita continuar emplatant per a la resta, que estan menjant sols. Ara pot ajuntar el Carles, la Julia i l'Hugo, per a centrar-se en les seves necessitats, ajudar-los a trencar les seves barreres i apropar-los els plats del centre perquè ells encara no hi arriben. I mentre els alumnes mengen, el docent aprèn sobre els seus processos i perfil d'aprenentatge. Es fixa en quins plats tenen més èxit i per què, quins necessiten un altre condiment, si sobra o falta cap nutrient, adaptant-se i responent al perfil i necessitat de tots els seus alumnes. Observa que la Isabel a vegades s'ennuega, necessita una pauta per a mastegar. L'Antoni se serveix tantes coses al seu plat, que després no diferencia sabors, li ofereix una pauta perquè mengi pas a pas. A la Rosa li suggereix acompanyar la carn amb una mica d'arròs i verdura perquè l'experiència sigui més completa. El docent d'aquesta manera deixa de ser el que serveix el menjar i passa a ser el que ensenya a menjar.

L'important de l'alimentació no és menjar 100 g de pollastre i 200 g de verdures, sinó obtenir els nutrients que necessitem per a créixer sans i forts, al màxim del



nostre potencial. Aquests nutrients els ofereix el pollastre, el porc o el tofu. Tampoc no és rellevant en educació que sàpiguen fins aquí de matemàtiques i una mica de llengua i geografia, sinó que d'aquests continguts extreguin el que necessiten per a desenvolupar les seves fortaleses personals i cognitives. Perquè han de créixer amb una autoestima positiva, una actitud crítica i inquisitiva amb el valor necessari per a fer front als reptes, prendre decisions, defensar idees, resoldre problemes, interessar-se, participar i aportar més enllà de l'esperat, perseguir els teus somnis i la teva passió i estar disposat a l'entrega, el sacrifici i la perseverança que això implica, gaudint no només dels assoliments, sinó també del procés. Els nostres alumnes no estaran en desavantatge per no saber un llistat de ciutats als setze anys, perquè, si l'educació posa el focus en treballar la seva gana per aprendre, sabran on buscar-lo si alguna vegada el necessiten. No ens necessiten per apropar-los els continguts, sinó per a créixer com aprenents, pensadors i transformadors.

Hem abordat la inclusió apel·lant al nostre sentiment de justícia per a no deixar ningú enrere. Això implica que hem establert un llistat al qual tots han d'arribar, que treballem perquè tots els nostres alumnes surtin amb una certificació que els iguali i estandarditzi. Un model en el qual ens alcem com a emissors d'un contingut que considerem sagrat, útil i necessari per a tots, sigui quin sigui el seu futur personal o professional. Ens veiem com a garants d'una societat que comparteix uns coneixements comuns i sentiments que això té alguna bondat implícita. La té?

El 30% de titulats no troben feina en els 4 anys següents a la seva graduació. El 37% treballa en professions per sota de la seva qualificació acadèmica. El 87% dels millennials – la força més gran de feina actual –, consideren que la seva experiència d'aprenentatge va ser avorrida i poc rellevant. La Generació Z no creu que l'educació que estan rebent tingui utilitat per al seu futur. Arribarem a temps per a respondre als nostres alumnes de la Generació Alpha?

Paulina Bánfalvi Kam és l'autora del llibre i blog "La Rebel·lió del Talent". Delphi sobre personalització de l'aprenentatge (Impuls Educació). Traductora del llibre "Desenvolupament emocional i social de l'alumnat amb alta capacitat". Participant en diversos congressos nacionals i internacionals. Professora del mòdul desenvolupament del talent (UIB 2018-2019). Formadora de docents. Professora de secundària (IGCSE Enterprise), i professora en tallers Ikigai per al desenvolupament de destreses de pensament.

Referències

- 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, G, Migóne, 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>