

TÉCNICAS Y RECURSOS

Actitudes positivas para fomentar la iniciativa de los estudiantes

La creatividad en la búsqueda de alternativas y soluciones a los problemas es algo que se puede aprender en el aula

JESÚS GARRIDO

Fomentar la iniciativa en los alumnos es un excelente caldo de cultivo para que surja la creatividad, que aterriza cuando quiere y ve tiempos y modos de tomar pista libre y segura. ¿Y qué es crear? «Producir algo de la nada. [...] Establecer, fundar, introducir por primera vez algo; hacerlo nacer o darle vida, en sentido figurado» (Diccionario RAE).

Al intentar desarrollar la creatividad ante situaciones difíciles:

1. Los alumnos se dan cuenta de los problemas reales que existen, no tratan de evitarlos y sienten la necesidad de aportar soluciones creativas.
2. Toman conciencia de las oportunidades que perderían si no intentan resolver los problemas por no saber cómo hacerlo.
3. Aprenden a ver los problemas como un reto que tienen delante y un estímulo para actuar en favor propio y de los demás.
4. Se entrenan en buscar alternativas en la vida y no se dejan llevar por un cierto pesimismo de que las cosas no tienen arreglo.

5. Se hacen conscientes de que la creatividad no es algo exclusivo de los genios, sino que todos somos capaces de ser creativos y de buscar nuevas soluciones en el trabajo, en la relación con los demás y en el desarrollo de nuestra persona.

PROCESO CREATIVO

Aunque la creatividad surge en momentos y de forma no siempre controlables ni predecibles, es útil conocer y poner en práctica esquemas que puedan ayu-

dar a entender el lento y sorprendente proceso creativo.

Es muy útil provocar el proceso creativo dando estos pasos: clarificación del objetivo, recogida de datos, definición del problema, promoción de ideas, propuesta de solución, aceptación y puesta en marcha.

Es muy importante mantener continuamente la mente abierta para adoptar los cambios y la movilidad necesaria, sin permitir anclarnos demasiado en situaciones que han perdido ya su valor.

La actitud creativa desarrolla

en las personas un espíritu crítico y un cierto grado de alerta que nos facilita saber elegir con mayor garantía lo que resulta más adecuado en cada situación o momento.

La creatividad es práctica y busca un producto real, y no debe confundirse con un estado de imaginación diletante e improductiva.

Es una actitud que te lleva a considerar las necesidades específicas de cada persona o grupo, facilitar su aprendizaje y apoyar su crecimiento.

LO QUE DICEN LOS GENIOS

■ «Hay pintores que transforman el sol en un punto amarillo, pero hay otros que, con la ayuda de su arte y su inteligencia, transforman un punto amarillo en sol» (Pablo Picasso).

■ «La cosa es convertirse en un maestro y, en la vejez, adquirir el valor de hacer lo que hicieron los niños cuando no sabían na-

da» (Ernest Hemingway).

■ «El objeto no es hacer arte, es estar en ese maravilloso estado que hace que el arte sea inevitable» (Robert Henri).

■ «Cualquier actividad se vuelve creativa cuando su artífice se preocupa por hacerlo bien o mejor» (John Updike).

■ «No temas a la perfección: nunca la alcanzarás» (Salvador Dalí).

■ «La creatividad es una de las últimas maneras legales de obtener una ventaja injusta sobre la competencia» (Ed McCabe).

■ «Aprende las reglas como un profesional, para que pue-

ACTIVIDADES

1. Se puede comenzar el trabajo en grupo con la lectura de este documento y que después cada uno añada, corrija o sugiera ideas, sentimientos y aclaraciones sobre los objetivos que espera y propone para intentar que existan más iniciativas de todos en el desarrollo del aula.
2. Reunidos en subgrupos de cuatro, elegir alguna de las frases que aquí se contienen, comentarla y después hacer una especie de mesa redonda donde los representantes de cada grupo expongan sus razones de por qué la iniciativa es importante en el aprendizaje y cómo evitar riesgos que vayan en contra del programa escolar o lo dificulten.
3. Estas reuniones pueden servir de plataforma para la observación y para comprobar después, viendo el vídeo del trabajo en grupos y la mesa redonda, llegar a conclusiones prácticas en el desarrollo creativo del aula.

dar romperlas como un artista» (Pablo Picasso).

■ «Ser creativo significa estar enamorado de la vida. Usted puede ser creativo solo si ama la vida lo suficiente para querer realizar su belleza, traer un poco más de música a ella, un poco más de poesía a ella, un poco más de baile a ella» (Osho).

APRENDE CON LA PAC

Cultivar flores para ganar biodiversidad en el huerto



■ Lee este código QR o teclea en la barra de Internet bitly.com/30Sp8K3 para ver un vídeo muy cortito sobre las flores comestibles

M. CEDRÓN

Hay un plato que cautivaba el paladar de Carlo Magno. Dicen que era una ensalada de flores. No es nada nuevo, por tanto, su empleo en cocina. Es más, son un ingrediente habitual en los fogones de culturas milenarias como la china o la japonesa. Pero hace tiempo que las flores se han colado también en los menús de los chefs con estrella, para decorar platos o para hacer esencias que aromaticen alguna carne.

Y precisamente su demanda es la que, en parte, ha impulsado que el cultivo de flores se haya convertido en una puerta que abren agricultores que quieren diversificar su producción o incluso, como promueve la política agraria común (PAC), favorecer la biodiversidad en el huerto. Los que se



La demanda de flores en cocina —en la foto, ensalada con un pensamiento— abre otra vía al agricultor. x.c.g.

animan a convertirse en proveedores de esas cocinas donde se elaboran platos más vanguardistas o las de los que en casa quieren jugar a ser chef son pocos, de momento, pero están convencidos de que mercado hay. De hecho, hay algunas cadenas de distribución que las han incorporado a sus lineales.

Más allá de eso, la pregunta es: ¿cómo ayudan las flores a lograr

ese objetivo que quiere favorecer la PAC? Las fórmulas son variadas, pero una es combinándolas con distintos cultivos. De ese modo ayudan a atraer polinizadores u otro tipo de insectos que impulsan la protección de las hortalizas de las plagas. De esta forma, además de ser un regalo para la vista de los que han de trabajar en el huerto, también lo es para las tan beneficiosas abejas.

En ese huerto florido, las especies que pueden convivir también son múltiples, tantas como flores comestibles pueden encontrarse en la naturaleza. Aunque es verdad que hay cultivos que crecen mejor aliados con otros, pero peor cuando se juntan con una compañía que no les va bien porque les da sombra o les fagocita nutrientes del suelo. Por ejemplo, los guisantes —cuya flor es

comestible— hacen buenas migas con las patatas.

Una de las flores comestibles más populares son las capuchinas, esas campanillas de gran tamaño con color anaranjado que vemos envolviendo los muros de los caminos. Ahora están en temporada, al igual que los pensamientos. Lo habitual es que las usen como decoración de ensaladas o en repostería para poner la flor, no la guinda, al pastel.

Otras flores con un sabor interesante son las de la rúcula. Porque, aunque sea verdad que en las ensaladas todavía dominan las hojas o brotes verdes, de muchas de esas verduras también podría aprovecharse la flor y no solo lo verde.

Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea



El contenido de la presente publicación representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida en dicho material.