

Buena Práctica: “Soy camarero/a

Irene Díaz Loeches

Marco Ortega Artilles

INTRODUCCIÓN

- .- Características de la persona con TEA
- .- Ubicación; como es nuestro centro
- 1.- ¿COMO SE NOS OCURRE ESTA IDEA?
- 2.- PLANTEAMIENTOS
- 2.1.- Justificación teórica
- 2.2. Desarrollo del programa:
- 3.- METODOLOGÍA
- 4.- CONCLUSIONES
- 5.- SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- 6.- BIBLIOGRAFÍA

INTRODUCCIÓN

Características de la persona con TEA.

- Alteraciones cualitativas en la interacción social.

Estas personas encuentran difícil ajustar su comportamiento al de los demás, ya que no entienden muy bien las convenciones y normas sociales. Con frecuencia, suelen tener problemas para compartir el mundo emocional, el pensamiento y los intereses. Les resulta difícil apreciar las intenciones de los demás, desarrollar juegos y hacer amigos. Dichas limitaciones sociales son especialmente marcadas en la infancia, disminuyéndose un poco a lo largo de la vida; ya que su interés social va aumentando espontáneamente y ello favorece el aprendizaje de nuevas competencias.

- Alteraciones cualitativas de la comunicación.

Las personas con TEA desarrollan el habla con estas características peculiares: ecolalia, perseveración, inversión pronominal, entonación anormal, etc. Lo más característico es el que el lenguaje no es utilizado de manera social para compartir experiencias y vivencias; presentando dificultad para iniciar o mantener una conversación recíproca; comprender sutilezas, bromas, ironía o dobles intenciones. A su vez, este fallo de la comunicación verbal, va acompañado de pobreza o ausencia de la comunicación no verbal: gestos, posturas o expresiones faciales que acompañan normalmente al habla o la sustituyen.

- Patrones restringidos de comportamiento, intereses y actividades.

Las personas con autismo presentan intereses especiales, que no son frecuentes en otras personas de su edad (fascinación por partes de objetos, piezas giratorias, letras o logotipos, etc.), aunque lo más característico es que no comparten sus intereses con los demás. El juego tiende a ser repetitivo y poco imaginativo (hacer hileras, agrupamientos, fascinación por contar y repetir, etc.). Muchas personas presentan ansiedad ante los cambios de sus rutinas y/o del entorno (horarios, recorridos, objetos o personas que cambian su ubicación o postura, etc.)

1.- ¿COMO SE NOS OCURRE ESTA IDEA?

.- Como respuesta para dar mayor estructura/ orden / limpieza en la ejecución de las actividades del taller de VIVIENDA COCINA.

Descripción de la Asociación APANATE (pedir le a Carlos estos datos; desde cuando lleva funcionando donde esta ubicada, numero de socios servicios que ofrece... ETC)



Descripción del Centro CREAT y Centro de Día: en la actualidad acuden 14 clientes/as con diferentes niveles de comprensión y contando con 1 pedagoga, 6 profesionales conformándose los grupos de la siguiente manera: 1 grupo de 5 clientes/as con 2 profesionales, un grupo de 4 clientes/as con 2 profesionales, un grupo de de 5 clientes/as con 2 profesionales.

El taller en el que ubicamos esta propuesta esta compuesto por 4 clientes de edades entre 22 y 26 años con niveles de comprensión bajo- medio, y una cliente de 26 años con nivel de comprensión bajo. Teniendo lecto escritura dos de los 5 clientes, y los otros tres comprenden a nivel de pictogramas -fotografías y objetos.

A partir de nuestra realidad tenemos en cuenta a las personas de nuestro grupo; escuchamos sus necesidades ubicadas en el taller de Vivienda cocina como marco de trabajo para esta propuesta.

ALGUNAS DE LAS NECESIDADES QUE HEMOS OBSERVADO / ESCUCHADO:

.- Falta de coherencia entre lo que compramos, lo que cocinamos y lo que nos comemos ya que en algunas ocasiones pasaba bastante tiempo (algún día) ; por lo tanto dotamos de más continuidad a las actividades, promoviendo mayor comprensión e integración de los procesos.

.- Carencia de contenido social a aquello que hemos cocinado; cocino algo y me lo como sin relacionarme con nadie. Proponemos así la figura de camarero/a que una vez terminados todos pasos de la receta , se relaciona con otras personas para ofrecerlo; dotamos de coherencia social.

.- Posibilitamos encuentros con personas del entorno comunitario de una forma ordenada y exitosa a través de los guiones de comportamiento y guiones comunicativos.

Esta propuesta de mejora es respetuosa con los principios de autodeterminación y la planificación centrada en la persona teniendo por objetivo el aumento de la autonomía , la interacción social ,la integración y la inclusión social.

.- Prestamos atención a las actividades que se realizan en el entorno familiar y dónde pueden presentarse problemas de conducta para dar respuesta a estas necesidades

.- Entendiendo que la dimensión de vida en el hogar es la que nos posibilita un trabajo de generalización más accesible; potenciando así una mejora de la calidad de vida de la persona con tea y de su familia.

2.- PLANTEAMIENTOS

2.1.- Justificación teórica

Dicha propuesta se basa en los siguientes planteamientos:

.- Intentaremos adentrarnos en el terreno de la Planificación Centrada en la Persona, dando importancia a los clientes, escuchando sus deseos y prestando aquellos apoyos necesarios para la consecución.

La PCP permite alcanzar un mayor control (autodeterminación), y con ello, una mejor calidad de vida. Planificar nos ayuda a dar orden a nuestra vida, y nos capacita para llevar a cabo lo que deseamos.

Planificar solo será valido si la persona con autismo es el motor, el eje central del proceso.

.- Partimos de un centro de motivación de los clientes (de centro de día) para promover actividades / tareas que fomenten su autonomía ; que es importante para la persona y que apoyos precisa.

.- Atenderemos a las dimensiones de calidad de vida descritas por Schalock (1.996) como desarrollo personal, relaciones interpersonales, inclusión social y sobre todo autodeterminación.

.- Observando las dificultades que nos suponía realizar una actividad en el entorno comunitario sin la debida anticipación; partimos de nuestros errores con una intención de mejora.

.- Entendiendo que la dimensión de vida en el hogar es la que nos posibilita un trabajo de generalización más accesible; potenciando así una mejora de la calidad de vida de la persona con tea y de su familia.

.- Relacionamos el taller de Vivienda Cocina con el resto de talleres de una manera transversal. De tal manera que, actividades del taller de plastificado estarán relacionadas con tareas que llevemos a cabo en Vivienda Cocina .

Por ejemplo ; necesitaremos bastantes fotografías de alimentos y productos para realizar la lista de la compra y como material de anticipación , y en el taller de plastificado incluiremos una actividad que es buscar y diseñar esas fotos en el ordenador con aquellos cliente/as que les apetezca hacer esta actividad.

2.2.- Objetivos

- .- Promover mayor grado de autonomía a los clientes en la elaboración de recetas.
- .- Desarrollar habilidades comunicativas
- .- Dotar de más orden y estructura al taller de Vivienda - Cocina
- .- Relacionar las diferentes dimensiones entendiendo el taller de vivienda cocina como transversal a los otros talleres (dimensiones)
- .- Posibilitar situaciones novedosas que permitan la inclusión en el entorno comunitario.
- .- Adquirir por parte de los clientes sentimientos positivos y gratificantes en relación a su propia persona, en relación a la idea del trabajo bien hecho. (éxito)
- .- Aumentar el numero de interacciones sociales con iguales mejorando su calidad.

2.3.- Desarrollo del programa.

Para la elaboración de esta actividad hemos elaborado un panel informativo de funciones y personas que las realizan. La planificación de las tareas a desarrollar por cada uno de los clientes (Paso 1), se deberá realizar antes de que los clientes se incorporen al taller.

.- Etapas

Paso 1: Asignación de roles.

Paso 2: ¿Qué quieres comer?

Paso 3: ¿Qué necesitamos? Elaboramos la lista de la compra.

Paso 4: Vamos a comprar.

Paso 5: ¡A cocinar!

Paso 6: Soy camarero/a.

Paso 1: Asignación de roles.

Objetivos:

- Comprender los diferentes roles ; cual es su función . (qué es camarero, que hace el camarero..)
- Identificar los roles a una imagen específica, a una palabra o a una foto.

Material necesario:

Panel informativo; se trata de una pizarra de corcho ubicada en el taller, dispuesta con velcros para poner las fotos de los clientes, pictogramas, fotos reales, etc.

¿Cómo lo hacemos?

1º- Asignamos al que elige, qué quieres comer.

2º- Asignamos al que pagará la compra en el supermercado.

3º- Asignamos al que hará las funciones de camarero.

4º- En el tiempo de comunicación establecido por la mañana, anticipamos a los clientes cual será su función a desarrollar.

¿Como asignaremos las funciones a cada cliente? Nos acercaremos al panel y pegamos al lado de la foto del cliente, un pictograma con palabra de la tarea a realizar, de manera que cuando el cliente se incorpore al taller, le encontrará la información de las tareas que realizará. Por ejemplo; pictograma de camarero con la foto al lado de Juan.

Paso 2: ¿Qué quieres comer?

Objetivos:

- Elegir entre varias opciones de recetas que vamos a cocinar.
- Llamar la atención de forma adaptada a las personas que están en la clase.
(relacionarse con los compañero/as con una actitud tranquila , mirando a los ojos...

Material necesario:

- Las carpetas; en su interior se encuentran las fotos de los ingredientes con la palabra escrita y en su exterior, la portada alberga la foto del resultado final de la elaboración de esa receta . Por ejemplo: foto con la palabra escrita (bizcochón) y en el lomo de la carpeta se encuentra el nombre del resultado final, y dentro una cartulina donde van pegadas las fotos (también con palabra) de los ingredientes necesarios.
- Guiones de comunicación y de relación social.

¿Como lo hacemos?

1º- Al cliente que le toca elegir la comida se le presentan las diferentes carpetas para que elija que quiere comer.

2º- El cliente que elige la receta que vamos a cocinar, la muestra al resto de sus compañeros.

Paso 3: ¿Qué necesitamos? Elaboramos la lista de la compra.

Objetivos:

- Incluir los ingredientes que vamos a necesitar en una lista de la compra.
- Reconocer fotos de los ingredientes.
- Asociar la foto de un ingrediente a la palabra escrita.

Materiales necesarios:

- Panel informativo.
- Las carpetas.

¿Como lo hacemos?

1º-(El cliente que eligió qué vamos a cocinar, es el encargado de hacer la lista de la compra general.) Con las fotos de los ingredientes despegadas y alguna foto errónea que no corresponde a esa receta (por ejemplo en la receta de bizcochón incluimos el ingrediente de pimientos)

deberá coger la carpeta de recetas, abrirla y sacar las fotos de todos los ingredientes necesarios para la elaboración de la misma.

2º- Una vez que haya sacado las fotos, elegirá el/los productos, que serán los que él comprará en el supermercado. La cantidad irá en función del número de productos necesarios para la elaboración de la receta.

En las primeras ocasiones el profesional mostrará los ingredientes necesarios, pegándolos en una cinta de velcro incorporada al panel, después los despega y pide ayuda al cliente para que lo realice de forma autónoma

Este paso se realizará siempre de forma exitosa, aportando más apoyos al principio para luego ir reduciendo a medida que las personas vayan integrando los conocimientos.

3º- De los productos que faltan por comprar, los demás clientes elegirán al igual que su compañero que desean comprar y elaboraran su lista de la compra de manera personal.

Paso 4: Vamos a comprar.

Objetivos:

- Adquirir los productos que están en la lista de la compra.
- Localizar en el supermercado donde están ubicados dichos productos.
- Pagar e interaccionar con el cajero/a.
- Meter los productos en las bolsas.

Materiales necesarios:

Tarjetas con la lista de la compra adaptada para cada cliente.

¿Como lo hacemos?

1º- Al llegar al supermercado dividimos el grupo en dos, de manera que un profesional va con unos clientes y otro con otros.

2º- Una vez que cada cliente ha cogido sus productos nos dirigimos a la zona de cajas.

3º- Sacamos los productos de la cesta y los depositamos en la cinta de la caja.

4º- El cliente encargado de pagar desarrolla su papel.

5º- Cada cliente introduce en las bolsas los productos que ha comprado y los transporta hasta la furgoneta.

En esta actividad solo puede pagar una persona. Esta información ya la anticipamos en el panel de compra que esta en clase, de forma que la persona que va a pagar lo tiene en su agenda individual, acompañado de un guión que le muestra los pasos que tiene que dar para relacionarse con la cajera del supermercado.

Paso 5: ¡A cocinar!

Objetivos:

- Seguir los pasos de una receta.
- Tolerar las esperas.
- Lavarse las manos antes y después de las comidas
- Pasar por agua los platos sucios
- Todos los objetivos correspondientes a las destrezas motoras necesarias para elaboración de recetas; cortar, pelar, pinchar...

Materiales necesarios:

Instrumentos propios del taller de cocina.

Secuencia de tareas de ingrediente.

¿Como lo hacemos?

1º- Al llegar al centro, nos dirigimos al taller de vivienda-cocina, cada uno saca los productos de las bolsas y los coloca en sus lugares correspondientes.

2º- Tras haber ubicado cada producto en su lugar, deben doblar las bolsas plásticas y guardarlas.

3º- Antes de empezar a cocinar recordamos a los clientes que vamos a cocinar, haciendo uso de las carpetas.

Los profesionales recordarán lo que se va a cocinar ese día mostrando la carpeta que contiene las fotos de la secuencia necesaria para elaborar la receta.

Al principio los profesionales preguntaran a cada uno de los clientes que paso de la receta desean realizar.

Después de un tiempo y cuando se haya observado que realizan alguno de los pasos de forma exitosa se ofrecerá la posibilidad de realizar otro paso nuevo más. Así hasta que se hayan integrado todos los pasos de la receta.

Paso 6: Soy camarero/a.

Objetivos:

- Ofrecer adecuadamente lo que se ha cocinado a otras personas de su entorno.
- Posibilitar relacionarse con otras personas de su entorno que no ven habitualmente.
- Percibir la funcionalidad de la elaboración de la receta.

Material necesarios:

- Panel informativo
- Guiones de comunicación e interacción social.

¿Como lo hacemos?

Anticipación: En el panel de comunicación aparece la foto de la persona que va a hacer de camarero/a de forma que luego aparecerá en su agenda individual.

Utilizaremos un guión comunicativo para que ofrezcan lo que se ha cocinado a otras personas de nuestro centro.

Para aquellos clientes no verbales se utilizará una tarjeta de intercambio donde aparece un dibujo de un camarero y una frase que dice: “ soy camarero/a, quieres aperitivo? “

3.- METODOLOGÍA.

- Metodología teacch: ya en el desarrollo de la actividad se abordan estos aspectos de forma implícita pero cabe destacar el empleo de esta metodología en los momentos de partir , cortar alimentos; de izquierda a derecha (comienzo a la derecha y terminamos en la izquierda..)

- Métodos de enseñanza de las tareas divididas (Encadenamiento hacia atrás, moldeamiento, instrucción verbal, guía física...)

- La aplicación de claves visuales y anticipatorias en el entorno más próximo, también es imprescindible.

- Uso de guiones de comportamiento y de comunicación.

- El uso sistemático de refuerzos positivos es prioritario y fundamental

- El Apoyo conductual positivo, que busca y propicia los apoyos precisos para el desarrollo de la persona, adaptando medios físicos, materiales y personales a las necesidades propias y únicas de cada persona.

4.- CONCLUSIONES

- Es una estrategia en la que se obtienen resultados satisfactorios, siempre y cuando los profesionales lleven a cabo un trabajo sistemático y continuo.

- Ayuda a las personas con autismo a desarrollar su autonomía y sus capacidades expresivas.

- Mejora sus relaciones sociales y por tanto, mejora su calidad de vida.

- Facilita unas vías para hacer efectivas la inclusión en el medio comunitario.

Ideas clave / lo que NO se debe hacer

- No podemos improvisar.

- Las recetas que llevamos a cabo han de ser contingentes al taller de cocina, es decir que nos comeremos aquello que hemos cocinado inmediatamente después.

- Claridad comunicativa; pautas claras por parte de los profesionales.

- Ha de ser una actividad atractiva y exitosa para todos los clientes.

- El material fotográfico de la misma forma ha de ser claro y de buena calidad y adecuado (de nada nos sirve la foto de cola cao si queremos comprar Nesquick)

- Es importante que los materiales de cocina (cuchillos , tablas de cortar ...) estén preparados previamente.

- Delimitar de forma clara a través de marcadores visuales cuando podemos comer aquello que hemos cocinado y cuando no; por ejemplo cuando estamos cocinando

5.- SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Valoración de las necesidades y tipos de apoyo en las tareas para cada persona en la actividad de cocina.

- Evaluación de la actividad en base a los siguientes indicadores generales:

- Nivel de autonomía.
- Cantidad de interacciones sociales.
- Calidad de interacciones sociales.
- Capacidad de elección
- Motivación por al actividad.

- Nivel de incidencia de la actividad en los objetivos contenidos en los programas individuales.

6.- BIBLIOGRAFÍA

- División TEACCH. Treatment and education of autistic and related comunication – handicapped children. UNC Departament of Psiquiatry . <http://www.teacch.com/> (Consulta Enero 2.008)
- Equipo de profesionales de Asprona (2.001). La autodeterminación en las personas con discapacidad intelectual. Cuadernos de buenas practicas de FEAPS Madrid.
- Verdugo, M.A (2.000) Programa de habilidades de la vida diaria (PVD).
- Programas Conductuales Alternativos. Salamanca: Amarú.
- Verdugo, M.A (2.006) Como mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual. Instrumentos y estrategias de evaluación. Salamanca: Amarú

