

**García Andrés, J. (2015). *La motivación, el punto clave de la educación. Curso de cocina rápida*. Burgos: Servicio de Publicaciones e Imagen Institucional de la Universidad de Burgos. 128 págs. ISBN: 978-84-16283-09-5. (e-book: 978-84-16283-10-1)**

Alberto José Pazo Labrador

*apazo@uvigo.es*

Universidad de Vigo

---

Fecha de recepción 05/05/2015 · Fecha de aceptación 02/10/2015  
Dirección de contacto:  
Alberto José Pazo Labrador  
Facultad de Ciencias da Educación e do Deporte  
Campus A Xunqueira, s/n  
36005 Pontevedra

El libro *La motivación, el punto clave de la educación. Curso de cocina rápida*, constituye una amena y rigurosa aportación a la mejora de la calidad educativa y a la creación de actitudes adecuadas en los docentes para favorecer y enriquecer los aprendizajes. Destinado a la problemática etapa de la Enseñanza Secundaria, aunque aplicable sin duda a todos los niveles, su presentación y planteamiento originales lo hacen enormemente atractivo desde el comienzo mismo de su lectura.

Hace unos años, en el prefacio a un libro colectivo que tuve el honor de coordinar y editar, sobre “Los recursos en la Formación del Profesorado”, utilizaba una analogía culinaria parecida a la que García Andrés emplea de forma ingeniosa para articular su obra. En la presentación del “menú”, recogía entonces las palabras del novelista inglés del XVIII Henry Fielding, acerca de que “un autor debe considerarse a sí mismo, no como un caballero particular que ofrece un banquete a los demás con gesto caritativo, sino más bien como

quien tiene una casa de comidas en la que todo el mundo es bien recibido a cambio de su dinero”. Aquí, la analogía culinaria se lleva al extremo de intentar compendiar los ingredientes que permitan despertar el interés por el aprendizaje a los alumnos adolescentes, para vencer la resistencia a algo tan consustancialmente humano como es precisamente el aprendizaje, las ganas y la necesidad de aprender. Cada docente podrá tomar el repertorio de ingredientes mostrado, no exhaustivo (“para no empachar”, como se encarga de recordarnos el autor) y confeccionar sus propias recetas en aras del estímulo y de una motivación que no ha de ser sólo inicial –indiscutiblemente necesaria– sino, y sobre todo para que el resultado sea exitoso, continua.

Ingredientes, salsas, primeros platos, aperitivos, postres, cocina de autor... son términos que se imbrican ingeniosamente para desgranar los distintos aspectos, lo que consigue atraer la atención del lector de forma adictiva de principio a fin, demostrando claramente en el libro en sí que “la velocidad se demuestra andando”, y que un recetario más o menos amplio de procedimientos instrumentales no debe quedarse en lo meramente teórico sin aplicación –con aciertos y errores–: la multitud de ejemplos, retos, enigmas,

curiosidades, “rarezas”, anécdotas... son buena prueba de que lo que se quiere transmitir puede aplicarse y conseguirse en la práctica educativa con una adecuada labor de reflexión y, por supuesto, con la necesaria voluntad del docente. Porque, como se encarga de recordarnos el autor, su aplicación tiene cabida tanto en paradigmas educativos “tradicionales” como en el caso de metodologías de enseñanza “activas”.

El libro se articula en “partes” (no en capítulos), sucesivas y complementarias. En la Parte I, “Abriendo el apetito”, se encarga de desarrollar la fundamentación teórica de “en qué consiste motivar”, una tarea que se reconoce difícil y compleja, vinculada a diversidad de intereses y factores, y cuya aproximación constituye un “aperitivo” que permite prepararse para el ejercicio “culinario-educativo” que viene a continuación. Está claro para el autor que “...motivar debería entenderse, dentro del contexto educativo, como lo que su propio nombre indica, *dar motivos*. ¿Para qué?, para redescubrir, para despertar el interés “perdido” de los alumnos hacia los contenidos escolares y, con ello, ayudarlo a asumir y superar las resistencias que provoca la referida e ineludible “Ley del mínimo esfuerzo” (p. 22).

Pero la motivación, que en los niños puede consistir en un mero empuje inicial que la inercia llevará a buen fin, constituye una tarea más ardua en los adolescentes, pues, como ya se ha comentado, precisan de una “motivación continua” en unos tiempos de estimulación permanente y constantemente cambiante, fácilmente accesible y que aboca indefectiblemente a la dispersión. El “profesor chef” debe elaborar un “producto extra”, con ingredientes de “cocina tradicional” y otros de *nouvelle cuisine*, que tengan en común su valor para la persona. Los

ingredientes *básicos* deben aprovechar el “fondo” de los aprendizajes, el valor intrínseco, de los contenidos académicos, y los ingredientes *extra* incidirán sobre la “forma” en que se presentan esos contenidos del aprendizaje. El papel del docente es así equiparable al de un chef creativo que deberá salvar uno de los escollos principales del proceso, derivado de que “el valor de los contenidos que conforman los currículos o programaciones oficiales no suele coincidir con el de sus destinatarios, pero, además, porque entre los que satisfacen sus nuevos intereses y valores [los de los adolescentes] hay una enorme diversidad; lo que tiene valor para unos no lo tiene para otros” (p. 28).

La Parte II, acorde con el planteamiento expresado anteriormente, se centra en “Los ingredientes básicos. La motivación inicial”. Si se tiene en cuenta que un ingrediente básico lo constituye el valor intrínseco de los aprendizajes, habrá que llevar a cabo varias tareas o labores “culinario-educativas” ineludibles. En primer lugar, deben seleccionarse aquellos contenidos, aspectos o singularidades que posean un mayor valor intrínseco, argumentos que justifiquen ante el alumno la necesidad de su conocimiento. Como resultado obvio, será conveniente “intentar seleccionar siempre que sea posible aprendizajes que despierten emociones, que generen sentimientos, a los que, si además se le suma la pasión del enseñante característica de quien “vive” su trabajo y su materia, la capacidad de contagio de los aprendices hacia sus intereses será mayor; lo mismo que su motivación” (p. 33). Ahora bien, ni la calidad “emotiva” de los aprendizajes, ni el entusiasmo son por sí mismos garantías de éxito, aunque sí una condición “necesaria”.

En segundo lugar, debe explicitarse el valor intrínseco de los aprendizajes de una materia, para que sea perceptible y palpable por parte de los alumnos (responder a la pregunta, a veces casi insidiosa, de “¿para qué sirve esto?”). Esto es importante pues un valor puede no ser compartido de igual modo que no tiene por qué ser percibido de forma similar. En relación con esto, y en tercer lugar, será importante explicitar el valor intrínseco del *aprendizaje* en sí mismo, el valor que tiene el mero hecho de aprender algo, concebirlo y asumirlo como un elemento necesario en nuestro proceso de crecimiento y maduración como personas, algo que es complicado pero ni mucho menos imposible.

Y siempre sin olvidarse de que estos ingredientes básicos, condición *sine qua non*, deben ir adecuadamente “condimentados”: tanto la actitud personal (del docente y del discente) como la empatía, el ascendiente del profesor sobre el alumno (la “ley de la obediencia”, propia del comportamiento humano) o la confianza proyectada en los alumnos en el convencimiento de que cualquier objetivo puede hacerse realidad (“ley de la profecía autocumplida” o “efecto Pigmalión”), permitirán cocinar un menú atractivo y que sea digerible, esto es, que facilite “la digestión” del aprendizaje.

La Parte III se ocupa de “Los ingredientes extra. La motivación continua”. Es indudable que a la necesaria e importante motivación inicial deben superponerse unos valores añadidos en el proceso de aprendizaje, unos valores “extrínsecos” que el autor agrupa de forma muy gráfica y hábil en lo que denomina la “estrategia Kinder”. A la manera de la conocida golosina, que envuelve un contenido sorpresa en su interior (una de las causas, probablemente más que el chocolate, de su atractivo entre la población infantil),

es preciso incidir en la “forma” de aprender, acentuando la curiosidad del que aprende mediante la potenciación de la sorpresa que puede suponer el contenido. En definitiva, los ingredientes extra del proceso “culinario-educativo” deben poner el acento en el “cómo aprender” más allá del “qué aprender” (que se supone ya clarificado). Para ello, la receta explora distintos recorridos. En primer lugar, y también algo bastante obvio para los que nos dedicamos a esto pero que nunca está de más recordar, se debe favorecer la adecuada “visualización de los aprendizajes”: comer por los ojos o aprender por la vista es un recurso de probado éxito. Como lo es la organización lógica de la explicación o de las actividades. Tal y como nos recuerda el autor, la lógica interna es uno de los principios del aprendizaje significativo, ya que sin coherencia no puede haber comprensión, requisito básico para todo aprendizaje. Por eso se deben hacer explícitos los pasos anteriores con el fin de evidenciar esa lógica interna del proceso de aprendizaje que permite desentrañar la red de conexiones que lo articulan, paso a paso mediante el uso de esquemas y mapas conceptuales que lo faciliten.

En todo este proceso no debe olvidarse el potencial motivador que siempre tiene la curiosidad, como característica del pensamiento y el comportamiento humano. Lo inesperado, la intriga, la incertidumbre, el reto para la consecución del éxito... son mecanismos motivadores muy eficaces desarrollados a través de problemas, controversias, enigmas, juegos... Y un ingrediente estrella es “lo raro” cuyo poder motivador queda fuera de toda duda en todos los ámbitos de la vida. Y todo ello ligado con las “salsas” necesarias que deben estar siempre presentes en cualquier menú

educativo: el contenido, el cometido, el contexto y los recursos.

Como postre, las TIC a las que el autor cataloga como “guindas del pastel para cocineros de diseño”: “son como el pan en cualquier menú: han de estar presentes de uno u otro modo” (p. 93), algo que a estas alturas nadie está en condiciones de poner en cuestión.

En el epílogo, el autor reflexiona atinadamente sobre el papel del esfuerzo del estudiante, con su trabajo autónomo fuera del aula, para que estas “recetas” puedan tener el éxito que se merecen. La amplia bibliografía, general sobre educación y específica sobre motivación, junto con un apartado de soluciones a los enigmas y retos que se han planteado a lo largo del libro en evidente complicidad con el lector, constituyen un adecuado colofón a lo que en ningún caso constituye un “opúsculo”, como el autor indica modestamente en varias ocasiones.

Su loable desiderátum es una buena conclusión a lo que ha pretendido a lo largo del trabajo: “Confío en que la lectura de estas páginas haya logrado, al menos, favorecer una actitud predispuesta y atenta hacia todo aquello que nos puede ayudar a motivar, sin miedo a la equivocación y en la confianza de que sus efectos pueden llegar más lejos de lo que se imagina” (p. 96).

No queremos terminar estas líneas sin reivindicar el papel de los servicios de publicaciones de las universidades españolas (en este caso el de la de Burgos), tan preterido cuando no abiertamente denostado, en su papel de divulgación de la investigación científica y de la creación del conocimiento. Este libro, como tantos otros, es un buen ejemplo de que tienen que cambiar muchas cosas en los cerrados esquemas de los evaluadores de la producción y actividad científica de este país.