

El método



- El método es necesario para la organización racional del trabajo.
- Supone estar abiertos a nuevas experiencias.
- Está basado en la observación y el razonamiento y lleva a la simplificación.
- Es en definitiva aplicar los conocimientos con sentido común a la vida corriente.

¿Qué nos aporta un método?

- Disminuir el esfuerzo.
- Evitar los movimientos inútiles.
- Reducir las pérdidas de tiempo.
- Trabajar con cuidado y precaución.
- Facilita el trabajo de la persona que en un momento determinado nos tenga que sustituir.

¿Cómo decidir el método concreto?

- Experimentar diferentes modos de hacer un determinado trabajo y comprobar:
 - los mejores resultados (pero evitando perfeccionismos)
 - en el menor tiempo
 - con el mínimo cansancio.

Con el mínimo cansancio supone tener en cuenta una serie de reglas que permiten mejorar la eficiencia y reducir la fatiga en el trabajo manual.



Señalamos algunas:

1. Es preciso prever emplazamientos definidos y fijos para los útiles y materiales.
2. Conviene crear las mejores condiciones de visibilidad: una buena iluminación es fundamental.
3. Los carros facilitan mucho el trabajo.
4. El ritmo es esencial para la ejecución suave y automática de una operación; el trabajo debe disponerse de modo que el ritmo sea fácil y natural.

5. Los materiales y los útiles deben estar situados para que los movimientos se efectúen en el orden más eficaz.
6. Descansa mucho la alternancia de posiciones.
7. Evitar las posiciones o los movimientos que puedan dañar la columna.

¿Qué pasos tengo que seguir para hacer algo determinado, con método?

- Primer paso: estudiar qué variantes me convienen más dentro de los siguientes apartados :
 - a) **Características de la tarea.**
 - b) **Utensilio o maquinaria y producto que podría servir por mi experiencia o por consejo ajeno.**
 - c) **Modo de realizar el trabajo: movimientos, orden de operaciones, etc.**

- Segundo paso: experimentarlo.
- Tercer paso: evaluar los resultados y sacar las experiencias.
- Cuarto paso: poner por escrito el método utilizado.
- Quinto paso: Utilizar el método escrito e irlo modificando o mejorando si es necesario.

Ejemplos de métodos

Para tener siempre ajo picado:

- 1º Comprar varias cabezas de ajo
- 2º Pelar los dientes de ajo
- 3º Triturar los ajos en la máquina de picar
- 4º Envolver los ajos en papel film como si fueran caramelos
- 5º Congelar los ajos.



Para tener cebolla estofada para los guisos

- 1° Comprar una bolsa de kilo de cebolla congelada
- 2° Hacerla con aceite y sal a fuego lento en el fogón o en el microondas.
- 3° Cuando está la cebolla dorada retirarla y dejarla enfriar.
- 4° Meterla en cubiletes de hielo
- 5° Congelarla
- 6° Cuando se necesite sacar el número de cubiletes necesario.





www.aulahogar.com