

## Introducción

“Una obra de arte es un gozo eterno.” – John Keats

Como sugiere la cita del poeta romántico inglés, el arte tiene la capacidad de deleitarnos y provocar emociones puras que permanecen en nuestra memoria, emociones que cuestan tanto olvidar. Por ello, desde el CEPA Cid Campeador, diseñamos el proyecto interdisciplinar #arteCID, con el fin de sensibilizar al alumnado en múltiples manifestaciones artísticas y desarrollar su creatividad y sentido estético desde distintas perspectivas. La idea nacía del interés en involucrar al alumnado en un trabajo colaborativo y creativo que les permitiera acercarse al arte desde distintos prismas y así percibir cómo las expresiones artísticas se pueden relacionar con cada una de las materias del curso.

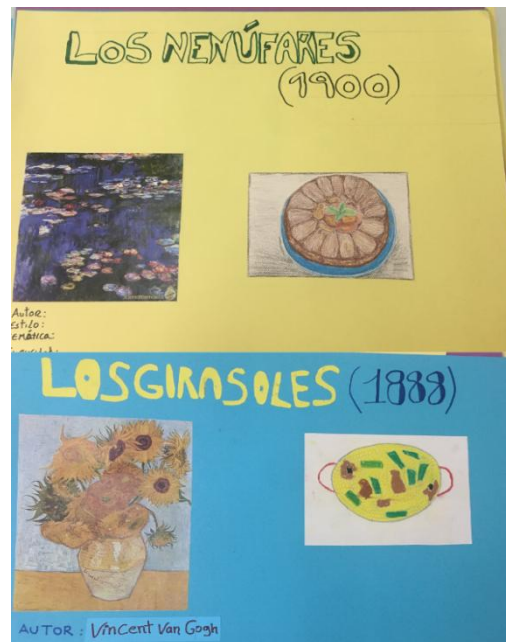
El proyecto inició su andadura en la era pre-COVID y tenía el objetivo de concluir en un gran festín de centro elaborado por los alumnos de FPB Cocina y Restauración el 1 de abril, donde se visualizarían los proyectos ideados en cada curso y se degustarían los platos diseñados por el alumnado. Sin embargo, la pandemia y obligada reclusión no nos permitieron culminar en un gran día de celebración gastronómica y artística, que queda pendiente para un futuro esperamos muy próximo, eso sí, con distanciamiento social por el momento.

A continuación se presentan algunas muestras de proyectos de #arteCID desarrollados en distintas enseñanzas:

## #arteCID. General para todo el alumnado. Concurso de recetas

Se mostraron una serie de obras pictóricas emblemáticas a todo el alumnado del centro y estas sirvieron de inspiración para la elaboración de una receta de cocina a entrar en concurso, valorándose principalmente la relación establecida entre los colores, texturas o la historia de la obra artística.

He aquí la muestra de algunos proyectos presentados de alumnos de clase de Lengua de Nivel I de Secundaria, alumnos del Taller de Inglés II y alumnos de Nivel I y II del Ámbito Social.



## ARTE CID

**Lorena y Yasmina: Pollo al horno.**

El pollo  
es sabroso al horno  
con ensalada de repollo,  
y un poco de papas de adorno.



**Marina Diachkova: Muslos de pato con ciruelas.**

Plato simple y sofisticado como los tiernos muslos de pato con ciruelas maduras grandes y apetitosas.



**Mercedes Parrondo: Rosas de salmón.**

Aperitivo fácil de hacer y fresco.



## #arteCID. 1º y 2º FPB en los módulos profesionales de Cocina y Restauración

Los alumnos de 1º y 2º de FPB investigaron sobre cocineros de vanguardia y sus elaboraciones y presentaciones más emblemáticas, aquellas en las que podemos decir que la gastronomía es una nueva forma de expresión artística. Este trabajo de investigación se vio plasmado en un menú que se sirvió en el Restaurante del CID el viernes 14 de febrero con platos como *El trampantojo de melón con jamón* de Jordi Cruz, *La crema de los deseos* de María Marte, *Las carrilleras al oloroso* de Martín Berasategui, *Merluza con curry rojo sobre lienzo* de Dabiz Muñoz o *El postre de invierno* de Begoña Rodrigo.

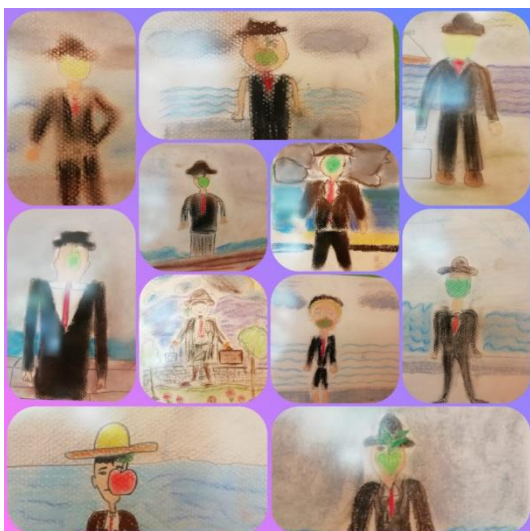


## #arteCID. Secundaria. Inglés Nivel I

En Inglés de Nivel I los alumnos usaron sus conocimientos en esta la lengua, su imaginación y además se mancharon las manos de colores pastel para seguir disfrutando del proyecto #arteCID.

El reto no fue nada sencillo: la profesora describió en inglés un cuadro que solo ella tenía delante. Los alumnos comprendieron y analizaron esta descripción. El siguiente paso fue ponerlo sobre papel.

¿El cuadro? *El hijo del hombre*, del surrealista René Magritte. El resultado fue un mural que muestra varias versiones muy distintas e interesantes de un mismo cuadro. Con esta actividad nos ha quedado claro que todos tenemos distintas maneras de dibujar y, sobre todo, vemos el mundo de maneras diferentes.



## #arteCID. Secundaria. Lengua castellana y Literatura Nivel II

Los alumnos crearon sus propios relatos inspirados en cuadros pertenecientes a los movimientos artísticos que habíamos estudiado en Literatura, el Romanticismo y el Realismo.

### Romanticismo

#### La libertad guiando al pueblo - Eugène Delacroix

“Carmen “La Heroína” como la llamaban en su pueblo, murió de viejecita, siempre apoyando a los más desfavorecidos, y convirtiéndose en madrina de honor en su pueblo”.

*Mercedes Parrondo*

“Los hombres y muchachos imberbes, empuñando escopetas, fusiles, pistolas y sables entre humo, confusión y atronadores ruidos. Confusión por doquier. Pisoteaban los cuerpos sin vida de los que habían caído. Nauseabundo olor a pólvora mezclada con sangre, sudor y desesperación. Asimismo, seguía estando la fuerza de seguir hacia delante. Tras la mujer que enarbolaba en un puño la bandera que simboliza la libertad conseguida por el pueblo. Y en la otra mano, hacia abajo, la bayoneta quieta, pues ya habían vencido”.

*Esmeralda Pecíña*



#### El beso - Francesco Hayez

“El encuentro entre los dos jóvenes se produce por fin. Él la coge de la mano y la atrae hacia dándole un apasionado beso. Tanto es así que ella al rato se tiene que apartar porque se está quedando sin respiración. Los dos se ven contentos y enamorados como dos chiquillos que se prometen amor sin saber si se podrá cumplir”.

*Paloma Cintas*

“Ellos estaban juntos, no se querían separar querían vivir el momento que les ofrece la vida. Son felices y no les impiden disfrutar de su amor. Hablaron y estaban seguros del amor que podían darse, estaban ilusionados”.

*Encarnación Moreno*



## Realismo

### Ciencia y caridad - Pablo Picasso

“Y aquí postrada en mi cama, rodeada de mis seres queridos.... Partí. Con pena y a la vez con alegría porque te dejaba el regalo más grande que tenía, a nuestro ángel Gabrielito”.

*Mercedes Parrondo*

“Está en los últimos momentos de su existencia, debido a la resignación de su mirada, casi perdida y sin prestar mucha atención a su alrededor, incluso no hace caso a la bebida que le está ofreciendo la religiosa. Su rostro pálido no expresa más que el sufrimiento de su enfermedad, la incapacidad de abrazar a su hijo”.

*Marina Diachkova*



### Las espigadoras - Jean-François Millet

“Al terminar la faena, regresaban a casa doloridas, pero contentas por volver al hogar. Deseaban ver a sus padres, comentarles cómo habían pasado el día, cenar e irse a la cama para descansar, soñando con la llegada del domingo, que era el único día que no trabajaban y tenían un poco de tiempo para ellas, que empleaban para relacionarse con otros chicos y chicas de su edad en la plaza del pueblo”.

*Paloma Cintas*

“Mi abuela nos contaba que esa foto estaba tomada en “La Carlota” un pueblo de Córdoba donde mi abuela residía y donde conoció a mi abuelo. Siempre nos decía que le encantaba aquella tierra y ser espigadora. [...] Sé que era una de sus fotos favoritas porque cuando nos contaba esta historia le brillaban los ojos. Esa foto fue tomada cuando ella tenía 21 años. Ojalá supiese que me encantaba escucharla contar historias de cuando era joven”.

*Lorena Galán*



## The Story of a Recipe

El alumnado del 1º y 2º de FPB realizaron un trabajo individual en inglés en el que además tuvieron que combinar sus conocimientos culinarios con los lingüísticos (y una pizca de imaginación). El trabajo consistía en escoger un cuadro y a partir de este inventarse una receta. ¿Cómo lo hicieron? Respondiendo a tres preguntas:

**a) What inspires me?** Después de una breve investigación sobre quién era el/la autor/a del cuadro y la historia de éste, tuvieron que ponerse algo filosóficos y escribir aquellas cosas que el cuadro les podía inspirar. Por su historia, su forma, sus colores...etc.

### What inspires me?

- Freshness
- Freedom
- Peace
- Nature
- A spring day
- Green

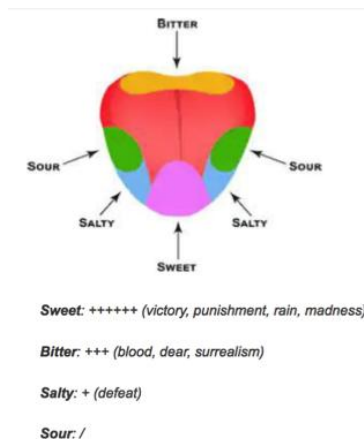


*Dali's Bush of crayfish in Viking herbs*

- What inspires me?
- Something bloody
  - Dead
  - Defeat
  - War
  - Victory
  - Punishment
  - Rain
  - Madness
  - Surrealism

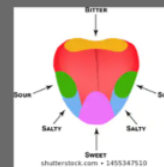
**b) What would it taste like?** Teniendo en cuenta aquellas cosas que el cuadro les inspiraba, tuvieron que pensar a qué sabores las asociaban. Para eso aprendimos los

nombres de las papilas gustativas en inglés y jugamos a ponerles ciertos porcentajes:



2.How would this taste like?

Bitter= 20%  
 Sour=0%  
 Salty=70%  
 Sweet=10%



**c) What would this look like?** Aquí, teniendo en cuenta lo que habían contestado en los anteriores apartados, y en la propia forma en del cuadro, tuvieron que imaginar qué aspecto tendría el plato (jugoso, saludable, homogéneo, etc.).

Finalmente decidieron qué plato elaborar y aparecieron tanto recetas tradicionales como nuevos platos innovadores. Después escribieron la receta en inglés, la cocinaron y se grabaron mostrándonos sus ricos platos.



## #arteCID. Secundaria. Matemáticas Nivel II



### ¿Qué tienen que ver las Matemáticas y el Arte?

Eso es lo que los alumnos y alumnas de Nivel II de Secundaria han ido descubriendo.

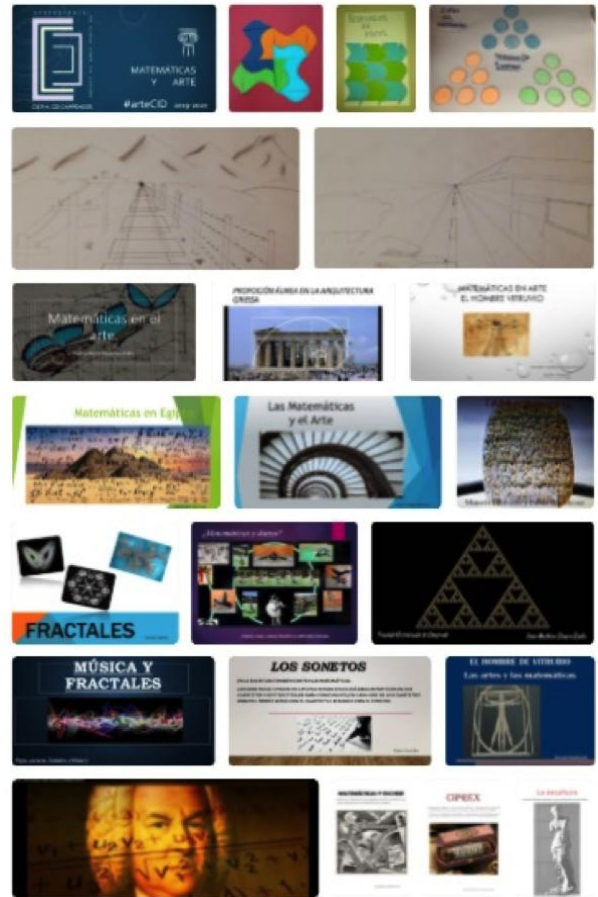
Sucesión de Fibonacci, Número Áureo, Teselaciones, Geometría, Perspectiva, Criptex, Arquitectura, Escultura, Fractales, Sierpinski, Egipto, Grecia, Escher, Da Vinci, Bach, Música, Sonetos, Danza,...

Y se han expresado.

Presentaciones, dibujos, collages, vídeos, textos, imágenes,...

### Mates en #arteCID

23 Feb - 21 Jun.



[¿Quieres echar un vistazo a las pinceladas de sus trabajos?](#)

[¿Quieres enamorarte de la matemática de Bach?](#)

## #arteCID. Secundaria. Ámbito Científico-Tecnológico Nivel I

Como a algunos nos gusta mucho comer, pero también nos gusta comer sano, nuestros alumnos de Nivel I completaron la receta artística que habían ideado, con el cálculo del aporte energético y nutricional. De este modo, además de disfrutar del arte y de la gastronomía, aprendieron a cuidarse. Ya estábamos confinados, así que lo hicieron ellos solos, más mérito todavía. Aquí tenéis un ejemplo:

Nombre del plato: TARTA TATÍN, DE LAS HERMANAS TATÍN . PARA 6 PERSONAS						
Ingredientes	Cantidades (g)	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Hidratos de carbono (g)	Ácidos grasos saturados (g)
manzana	1200 g.	12x52 100 = 624kcal.	1200x0.3 100 = 3,6g.	1200x0.35 100 = 4,2g.	1200x12 100 = 144g.	N
Mantequilla	150 g.	150x752 100 = 1128kcal.	150x0.7 100 = 1,059g.	150x83 100 = 124,5g.	150x0.6 100 = 0,9g.	150x48.3 100 = 72,45g.
azucar	150 g.	150x380 100 = 570kcal.	N	N	150x99.5 100 = 149,25g.	N
½ limón	0.50 g.	0.50x39 100 = 19.5kcal.	1.50x0.3 100 = 0,0015g.	0.50x0.2 100 = 0,001g.	0.50x9 100 = 0,045g.	N
harina	150 g.	150x353 100 = 529.5g.	150x9.5 100 = 14.25 g.	150x1.2 100 = 1,8 g.	150x75 100 = 112.5g.	150x0.16 100 = 0.24g.
Mantequilla para masa	125 g.	125x752 100 = 940kcal.	125x0.7 100 = 0,875g.	125x83 100 = 103,75g.	125x0.6 100 = 0,75g.	125x48.3 100 = 60,375g.
1 huevo para masa	70 g.	70x162 100 = 113,4kcal.	70x13 100 = 9,1g.	70x12 100 = 8,4g.	70x0.6 100 = 0,42g.	70x3.77 100 = 2,639g.
Azucar para masa	120g.	120x380 100 = 456kcal.	N	N	120x99.5 100 = 119,4g.	N
Pisca sal	1 g.	0	0	0	0	0
TOTAL		4.380,4kcal.	31.5765 g.	245,351 g.	527,265 g.	150,404 g.

## #arteCID. Español para Inmigrantes (Alfabetización)

A través del proyecto #arteCID los alumnos de Español para Inmigrantes (Alfabetización) trabajaron la expresión oral y escrita mediante diferentes actividades, teniendo como punto de partida la obra de diferentes artistas.

Trabajamos, entre otros aspectos, la ampliación de vocabulario relacionado con la alimentación y la cocina, escritura de palabras nuevas con sílabas directas, inversas y sinfonas, dictado de ingredientes y asociación de palabra e imagen en los diferentes cuadros de grandes pintores como Cezanne, Monet o Dalí.

El resultado es la elaboración de esta receta típica de su país de origen que esperamos que disfrutéis.

### CARNE CON CIRUELAS

لحم بالخوخ

#### INGREDIENTES

1 Kilo de carne de ternera  
2 cebollas grandes  
200gramos de ciruelas pasas  
Aceite de oliva



2 CEBOLLAS GRANDES

Una cucharadita pequeña de  
canela, cúrcuma, jengibre, perejil  
y miel.  
Sal y pimienta al gusto.

ACEITE DE OLIVA



#### INSTRUCCIONES

Pochar las cebollas y después echar la carne para rehogarla. Añadir las especias, agua y una cucharada de miel.

En otra cazuela echar las ciruelas con una cucharada de azúcar y canela.

Dejar 30 minutos a fuego medio y.... ¡listo para servir!

