

El pasado mes de abril, los alumnos y alumnas de las cocinas y del comedor didáctico de IES Mar de Aragón de Caspe, incorporando la temática del cómic a la gastronomía, se sumaron a la novedosa iniciativa del centro: el proyecto de igualdad e identidad de género.

Teniendo en cuenta que el cómic es un medio de lectura universal, hemos querido, junto con nuestro alumnado, seguir una línea de investigación, lectura e interpretación de las recetas que aparecen entre sus viñetas, de tal forma que, tras una selección de diversas preparaciones culinarias, nos hemos atrevido a interpretar, utilizando las técnicas que hemos ido aprendiendo, algunos platos que los clientes han disfrutado encantados...



Un Menú de Cómic



OISHINBO

Nigin de sardina en aceite de uva y jengibre (Oishinbo)

Ravioli vegetal con crema de queso (en la cocina con Alain Passard)

Perca asada con algas arame y velo de apio (Jet Giro!)

Jabali !!

Jabali en salsa de avellanas y cebollita francesa (la cocina con Astérix)

Pastel fundente de chocolate (los secretos del chocolate)

ALAIN PASSARD

El cómic es una forma de expresión artística, a la vez que un medio de comunicación, que consiste en una serie de ilustraciones que, leídas en secuencia continua, permite al lector recomponer un relato de algún tipo. De la misma manera que una receta plasmada en un plato le permite al comensal entender lo que el autor ha querido transmitirle mediante texturas, sabor y presentación. Hoy hemos querido adaptar 5 recetas de cómic con nuestra propia re-interpretación gastronómica.

Los Secretos del Chocolate

Editorial LOS IGNORANTES

ANTHONY BOURDAIN GETJIRO!

DEL ROSE

HORMA Ediciones

El cómic es una forma de expresión artística y a su vez un medio de comunicación que consiste en una serie de ilustraciones que, leídas en secuencia continua, le permite al lector recomponer un relato. De la misma manera, una receta plasmada en un plato le permite al comensal entender lo que el autor quiere transmitir mediante texturas, sabor y presentación.

Desde el Departamento de Hostelería y Turismo de IES Mar de Aragón de Caspe, los alumnos y alumnas de 1º de Grado Medio de cocina y pastelería y FPB de cocina y restauración, junto con el profesor de cocina David Esteve Gonín, han querido sumarse al proyecto de igualdad e identidad de género *“la semana del cómic”* que, de forma creativa, elaboraron una serie de recetas, dulces y platos homenajeando a algunos personajes que aparecen en los cómics.

Para ello, ¿qué mejor forma que un tipo de lectura que les encanta se pueda convertir en un método formativo, de investigación y creación culinaria?

Objetivos de la actividad

Desde un principio al participar en este proyecto teníamos muy claro que otra manera de entender y asimilar técnicas de trabajo o recetas podía ser mediante la lectura de cómics, donde aparecen infinidad de recetas escondidas que han promovido al interés del alumnado por la investigación.

El principal objetivo que se ha pretendido con esta actividad ha sido la de utilizar conocimientos adquiridos en el ámbito del cómic por el alumnado y aplicarlo a las técnicas de cocina y pastelería que han aprendido a lo largo del curso.

Por otra parte, uno de los pilares de este proyecto ha sido convertir el diseño, la creatividad y la perspectiva en un método de aprendizaje usando como medio lo que pueda aportar el cómic.

Además, dentro de los objetivos, se ha favorecido la creatividad, se ha utilizado una nueva metodología donde la mayoría de los jóvenes se sienten cómodos, se ha investigado para

luego compartir y mantener la ilusión de crear un proyecto de lectura y cocina de forma colaborativa.

Hemos de tener en cuenta que, por la diversidad cultural y lingüística que hay en Caspe, el conjunto de los alumnos y alumnas participantes en el proyecto iban aportando cada vez ideas más interesantes para sumar a esta iniciativa. De hecho, fueron los alumnos de Formación Profesional Básica los que pensaron que, como sigla identificativa de género e igualdad de la actividad, tenían que ponerse una “S” en sus uniformes de camarero, haciendo referencia al cómic y al estado positivo de la buena relación de equipo que se respiró durante el Servicio de comedor.

Contenidos trabajados.

- Investigación en comunicación lingüística. Los alumnos y alumnas han tenido que realizar una investigación para elaborar algunas recetas. Por otra parte, se les ha sugerido que las escribieran realizando una ficha explicativa de cada una de ellas con el objetivo de que cualquier persona, que no sepa de cocina, pueda entender cómo realizar los platos. Para ello tuvieron que expresar de forma clara y concisa los pasos que se deben realizar en la elaboración de las mismas.
- Cálculo matemático. Una de las pautas que se les exigía era la del cálculo de las cantidades para un número de clientes concreto. Además, tenían que igualar las mismas unidades de volumen y peso en todas las recetas. De esta forma se trabajaba su agilidad de cálculo.
- Aprender a aprender. Como cualquier trabajo de investigación o re-interpretación, el alumnado ha tenido que “aprender a aprender” para ejecutar correctamente las recetas. De hecho, con este proyecto se han mejorado sus capacidades de organizar sus tareas y tiempo y trabajar de manera individual o colaborativa para conseguir un objetivo.
- Conciencia y expresiones culturales. De manera espontánea, los alumnos y alumnas consiguen expresar sus habilidades artísticas partiendo de la lectura de cómics y

plasmándolo en creaciones propias con alimentos.

Recursos y herramientas utilizados.

En primer lugar y para la primera actividad que se realizó, Tapas de cómic, como recurso básico se han empleado diversos comics como objeto de estudio e investigación. Tras su lectura, se han seleccionado aquellos personajes que se podían transformar en tapas y dulces durante el servicio de cafetería.

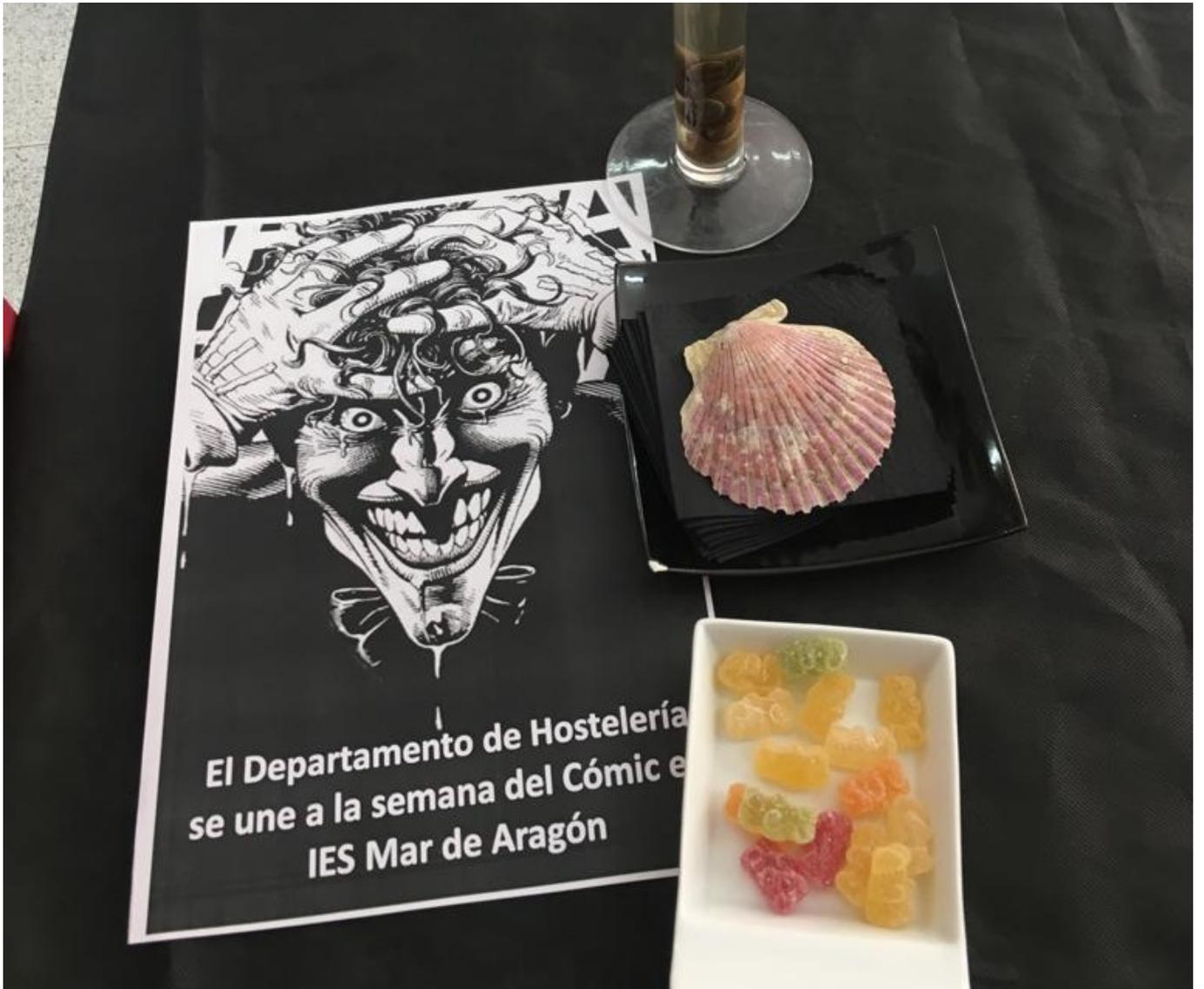
Posteriormente y para la segunda actividad, Un menú de cómic, se hizo una selección de diversos platos que iban apareciendo en varias secuencias de algunos cómics gastronómicos: La cocina de Astérix, Los secretos del chocolate, Oishinbo, etc.

En segundo lugar, una vez desarrollada la parte de investigación del proyecto, se empleó la cocina del instituto como zona de trabajo y el material de trabajo de uso cotidiano para las prácticas (menaje, herramientas, utensilios, etc).

Desarrollo de la actividad

Tapas de cómic

Una de las actividades que se ha llevado a cabo desde nuestro departamento, ha sido la participación en el concurso «Semana del cómic», celebrado durante el mes de marzo, con la creación de unos dulces inspirados en distintos personajes conocidos por los lectores habituales de este género. Los alumnos y alumnas hicieron diversas delicias con fondant de colores, mazapán de almendras, unos bizcochos de té matcha con la forma de Tortugas Ninja e incluso una tortilla de patatas con el escudo de Batman que representaba el foco luminoso del cómic. Estos productos fueron expuestos y degustados por el profesorado y el alumnado en la cafetería didáctica del instituto.









Los distintos personajes que se elaboraron con varias técnicas de cocinas y distintos productos se identificaron con unos carteles representativos que indicaban, además, los ingredientes principales.

A lo largo de esta semana acontecieron varias actividades realizadas por otros departamentos del centro: el concurso del cómic, actividades de igualdad e identidad de género o el concurso de los carteles de cómic de terror. Todos los alumnos y alumnas participantes y finalistas recibieron un almuerzo gratuito en la cafetería donde degustaron gran parte de los productos que prepararon los alumnos de cocina.

Un menú de cómic

La segunda actividad que se realizó trataba de buscar recetas que aparecieran en distintitos cómics, de tal manera que se hizo una selección de diversos textos en cómics gastronómicos. Tras realizar una selección, decidimos emplear los siguientes:

- Oishinbo (Akira Hanasaki y Tetsu Kariva) para el aperitivo.
- En la cocina con Alain Passard (Christophe Blain) para el plato entrante.
- Jet Giro! (Anthony Bourdain) para el pescado.
- La cocina con Astérix (Rene Goscinny) para la carne.
- Los secretos del chocolate (Frankie Alarcón) para el postre.
- Los Ignorantes (Étienne Davodeau) de donde seleccionamos el vino.

Para ello, antes de elaborar el menú que degustarían nuestros comensales en las prácticas reales que los alumnos y alumnas del ciclo formalizan todas las semanas (el jueves concretamente), preparamos un cartel informativo (V. imagen 1) de lo que iban a encontrarse en sus platos, donde, asimismo, aparecen las publicaciones que estuvimos revisando.

Una vez metidos en la cocina, el alumnado siguió las recetas que el profesor había preparado, re-interpretando las elaboraciones seleccionadas y aplicando las técnicas de trabajo que se habían aprendido a lo largo del curso. Indudablemente, al tratarse de una semana temática, se evaluó la actividad mediante ítems y rúbricas específicas para el proyecto. Puesto que es un método que los alumnos y alumnas ya conocen, les resultó más fácil tener en cuenta su evolución a lo largo de la semana y de la actividad.

Finalmente, los resultados fueron muy interesantes puesto que los alumnos y alumnas de servicios de comedor y cocina ofrecieron a sus clientes un ambiente distendido y agradable con matices que hicieron referencia a distintos personajes que encontraron sobre sus mesas y en sus platos. Aquí dejo algunas fotos del trabajo final del alumnado.

Descubre las recetas del proyecto “Un día de cómic” en:

<https://sites.google.com/view/convivenmardearagon/igualdad/actividades/cocina-y-servicios>













Alumnado de FPB de servicios de comedor con la alumna Jefa de cocina y los profesores.

David Esteve

Módulo FP de Hostelería

IES Mar de Aragón de Caspe