



## PRÁCTICAS EXITOSAS

<b>CENTRO:</b>	<b>CIFP SAN CRISTÓBAL</b>			
<b>PROFESORADO RESPONSABLE</b>	<b>DEPARTAMENTO DE COCINA</b>			
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD/PRÁCTICA EXITOSA:</b>	<b>DESARROLLO DE LA TRANSVERSALIDAD EN LA FP A TRAVÉS DE LOS TRABAJOS MONOGRÁFICOS</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Gestión</b>	
			<b>Docente</b>	
			<b>Profesional</b>	<b>X</b>
			<b>TIC</b>	
<b>MÓDULO/ASIGNATURA</b>	<b>FOL Y REQ</b>	<b>Nivel educativo</b>	<b>ESO</b>	
			<b>FP Básica</b>	<b>X</b>
			<b>Bachillerato</b>	
			<b>CF grado medio</b>	<b>X</b>
			<b>CF grado superior</b>	<b>X</b>
<b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b>				
<h2>Curso- taller ‘Entre fogones: la cocina en la Colección CAAM’</h2>				
<p>Vídeo del curso-taller “Entre fogones. La cocina en la Colección CAAM” celebrado de octubre de 2016 a enero 2017. Esta iniciativa nace con el objetivo de difundir sus valiosos fondos entre estudiantes de Formación Profesional, incentivar estrategias de desarrollo creativo y multiplicar las metodologías de trabajo aplicadas a la gastronomía y a la creación audiovisual, cuando los jóvenes accedan al mercado laboral. Impulsado por el CAAM, a través de su Departamento de Educación y Acción Cultural participaron estudiantes del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, del CIFP San Cristóbal de la capital grancanaria, y alumnado de otros dos ciclos de grado superior: el de Producción de Audiovisuales y Espectáculos y el de Realización de Proyectos Audiovisuales y Espectáculos, del IES Politécnico Las Palmas.</p>				
<p><a href="https://youtu.be/YlqZI1IELfl">https://youtu.be/YlqZI1IELfl</a></p>				



## Los alumnos del taller 'Entre Fogones' concluyen su formación

Hoy se celebró la última jornada del taller 'Entre Fogones. La cocina en la Colección CAAM', organizado por el Centro de Arte Atlántico Moderno en el Centro Integrado de Formación Profesional San Cristóbal. En esta formación, en la que han participado estudiantes del ciclo de Cocina y Gastronomía del CIFP y de los ciclos de Producción y Realización de Proyectos Audiovisuales y Espectáculos, del IES Politécnico de Las Palmas, el Centro de Arte Atlántico Moderno ha trasladado al alumnado las sinergias entre artes plásticas y culinarias, tomando como base los fondos de su colección. En la última sesión el alumnado de cocina mostró el resultado de su formación con una cata a ciegas de los proyectos culinarios realizados.

<https://youtu.be/VanYu15mG70>

## Proyecto 'Entre fogones' 2018

Vídeo de la segunda edición del proyecto 'Entre fogones: la cocina en la Colección del CAAM', desarrollado de octubre de 2017 a marzo de 2018. Esta iniciativa tiene por objetivo la integración de dos campos del desarrollo humano, las artes plásticas y la gastronomía, que pueden trabajarse en paralelo gracias a elementos en común que derivan de un punto de origen: el desarrollo de la creatividad. Se pusieron así en relación obras de artistas contemporáneos de la Colección del Centro Atlántico de Arte Moderno (CAAM) con el aprendizaje y el desarrollo de un trabajo en equipo llevado a cabo durante el proyecto por estudiantes de formación profesional. Impulsado por el CAAM, a través de su Departamento de Educación y Acción Cultural, en el proyecto participaron estudiantes del Grado Medio de Cocina y Gastronomía del CIFP San Cristóbal de Las Palmas de Gran Canaria, guiados por el Historiador del Arte Daniel Paunero Díaz y el Restaurador Amador García Casado.

<https://youtu.be/yjNyccmboQY>



## ENTRE FOGONES 2019

Proyecto "Entre fogones - La cocina de la colección del CAAM" El Centro Atlántico de Arte Moderno, en colaboración con el Centro Integrado de Formación Profesional San Cristóbal y Lopesan Hotel Group, desarrolla la tercera edición del curso-taller 'Entre fogones. La cocina en la Colección CAAM', un proyecto que aúna arte y gastronomía, planteado desde la idea de que la creatividad no es una habilidad restringida a ciertos campos de actuación del ser humano, sino un mecanismo que puede aparecer en múltiples aspectos de nuestra vida. El proyecto se llevó a cabo de septiembre de 2018 a febrero de 2019, con la participación de 40 alumnas y alumnos del 2º curso del ciclo de Gastronomía y Cocina del CIFP San Cristóbal, centro educativo con el que desarrollamos esta iniciativa en el CAAM, a través del Departamento de Educación y Acción Cultural, DEAC.

<https://youtu.be/t3JDyNCx8FE>

**AUTO-BAREMACIÓN:**

- ¿Es sostenible?, ¿puede perdurar en el tiempo?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Es transferible? ¿se pueda trasladar a cualquier centro, o al menos con las mismas características?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Mejora la eficacia en el aprendizaje o gestión? ¿son medible las mejoras con respecto a datos anteriores?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Suponen una mayor eficiencia (mejores resultados con el mismo esfuerzo o iguales resultados con menor esfuerzo)?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

Observaciones: