



AusArt

ISSN: 2340-9134

ISSN: 2340-8510

javier.diez@ehu.eus

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea
España

Oliva Lozano, Mónica
Cocinando letras: Estrategias de inclusión social desde la estética relacional
AusArt, vol. 10, núm. 1, 2022, pp. 195-206
Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea
España

DOI: <https://doi.org/10.1387/AusArt.23549>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=695874004014>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

COCINANDO LETRAS: ESTRATEGIAS DE INCLUSIÓN SOCIAL DESDE LA ESTÉTICA RELACIONAL

Mónica Oliva Lozano

Universidad Complutense Madrid, Dpto. Dibujo y Grabado

Resumen

El taller *Cocinando letras* dentro del proyecto *Sin perfil*. *El libro como experiencia diversa* realizado con la Fundación San Martín de Porres, recoge la experiencia artística de una propuesta inclusiva entre el alumnado de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Complutense de Madrid y un grupo de personas sin hogar en riesgo de exclusión social. La propuesta, inscrita en el proyecto Aprendizaje-Servicio UCM, contempla un programa de actividades basado en la realización de tipos móviles y en la composición tipográfica posterior; punto de partida para el análisis de la estética relacional surgida en torno a la 'mesa' como marco referencial en el que poder debatir las barreras sociales que giran alrededor del acto alimenticio. Fruto de esta experiencia artística es el libro arte textil, *Sin perfil*, y la performance *Sopa de letras* realizada durante el *Banquete* final del evento.

Palabras clave: ESTÉTICA RELACIONAL; ACCIONES ARTÍSTICAS EN TORNO A LA MESA; APRENDIZAJE COLABORATIVO; GRÁFICA ACTIVA; LIBRO DE ARTISTA; LECTURAS PERFORMATIVAS

COOKING LETTERS: STRATEGIES OF SOCIAL INCLUSION FROM RELATIONAL AESTHETICS

Abstract

The workshop *Cooking letters* within the project *No profile*. *The book as a diverse experience*, carried out with the San Martín de Porres Foundation, collects the artistic experience of an inclusive proposal between the students of the Faculty of Fine Arts of the Complutense University of Madrid, and a group of homeless people at risk of social exclusion. The proposal, part of the UCM Service-Learning project, includes a program of activities based on the creation of movable type and the subsequent typographic composition, as a starting point for the analysis of the relational aesthetics arising around the 'table'; a referential framework in which to discuss the social barriers that revolve around the act of eating. The result of this artistic experience is the textile art book, *No profile*, and the performance *Alphabet soup*, carried out during the final banquet of the event.

Keywords: RELATIONAL AESTHETICS; ARTISTIC ACTIONS AROUND THE TABLE; COLLABORATIVE LEARNING; ACTIVE GRAPHICS; ARTIST BOOK; PERFORMATIVE READINGS

Oliva Lozano, Mónica. 2022. "Cocinando letras: Estrategias de inclusión social desde la estética relacional". *AusArt* 10 (1): pp 195-206. DOI: 10.1387/AusArt.23549

Introducción

La Universidad Complutense de Madrid, desde la Delegación del Rector para la Diversidad e Inclusión Social, incluye en sus convocatorias anuales la institucionalización del Aprendizaje-Servicio (ApS) como estrategia docente en el contexto de la responsabilidad colectiva. Para la convocatoria 2020/2021, el grupo de investigación LAMP, *El libro de artista como materialización del pensamiento*, de la UCM, coordinado por Marta Aguilar Moreno, presentó el proyecto *Sin perfil. El libro como experiencia diversa*, con el objetivo de vincular al estudiantado de la Facultad de Bellas Artes con la realidad social que viven las personas en acogida dentro de la Fundación San Martín de Porres. La obra social de la Fundación, dirigida por la congregación de los Dominicos, desarrolla desde 1962 un programa destinado a mejorar la calidad de vida y el futuro de las personas que viven una situación de desamparo y rechazo social, denunciando, además, las causas que lo originan.

En este contexto se plantea como metodología docente el aprendizaje colaborativo, para acercar a los alumnos a los servicios de prestación comunitaria, siguiendo también las pautas que marca La Agenda 2030 cuyos 17 objetivos de Desarrollo Sostenible son prioridad en la presente convocatoria de los proyectos ApS, UCM. De esta forma, la comunidad universitaria manifiesta su compromiso docente ampliando la formación educativa a sectores sociales desfavorecidos, donde los estudiantes adquieren conciencia ciudadana de la sociedad civil de la que también forman parte de una manera activa, propiciando conductas de inclusión, no discriminatorias, hacia las personas más vulnerables. Se trata de proponer metodologías de aprendizaje-servicio que formen una ciudadanía participativa y capaz de contribuir al bien común (Puig Rovira, Casares Gijón, Martín García & Rubio Serrano 2011).

Actividades de formación: Taller Cocinando letras

Bajo estas premisas y desde la gráfica como recurso didáctico y artístico, se realizaron en el Monasterio de La Inmaculada Concepción de Loeches (Madrid), varios talleres bajo el título *Cocinando letras*, el 10 y 17 abril de 2020, ampliando la convocatoria los días 13 de junio y 23 de octubre de 2021. Para ello contábamos con la participación de Julio Jara, trabajador social y miembro de la congregación, además de artista comprometido con el servicio a la comunidad. En su currículum cuenta con el Premio de la Fundación Daniel y Nina Carasso otorgado por su clara vocación social. En la entrevista concedida a El País (2021), Jara cuenta como su nueva 'obra' es el espacio histórico del Monasterio, edificio fundado por el III Conde Duque de Olivares, donde pretende: *"aprovechar el convento [...] para poner en marcha un espacio en el que confluyan residencias artísticas, exposiciones [...] o talleres variados. Todo ello construido y mantenido por personas sin*



Figura 1, 2, 3 y 4: Taller cocinando letras con los usuarios de la Fundación San Martín de Porres y los alumnos de la Facultad de Bellas Artes, UCM. Fotografías de Mónica Oliva Lozano. 2020

hogar [...]. No sería un albergue, sino un espacio donde convivir y trabajar; no queremos que haya perfiles sino personas". De ahí surge el título del proyecto *Sin perfil*, donde las personas en acogida no van a asociarse con un currículum de su 'trayectoria vital', sino con la idea misma del 'ser humano' sin una etiqueta añadida. La importancia de su identidad como persona trasciende la realidad social de la que han sido excluidos.

Para vincular a los estudiantes y docentes con los miembros de acogida, se propuso como primera toma de contacto la escritura introspectiva, el género epistolar a través cartas anónimas, postales e incluso felicitaciones navideñas. La propuesta guarda relación con la obra de Jara, *Las mil y un cartón*, donde les dio a los denominados 'sin techo' un cartón donde dibujar, escribir o contar su primera noche en la calle. De las cartas enviadas salieron palabras, frases de esperanza y angustia que fuimos seleccionando y que darían sentido a una programación docente colectiva centrada en un taller de tipos con técnicas gráficas. El programa se dividió en dos jornadas: en la primera sesión, dirigida por Mónica Oliva Lozano, se contemplaron técnicas de grabado en relieve con la talla de un abecedario, haciendo uso de matrices *Block Blue Carvin* de fácil manipulación y estampado manual. Posteriormente se fueron entintando los tipos para componer los textos seleccionados: *uñas negras, querido tú, la vida vale la pena, nostalgia de lo*

cotidiano, océano negro... que fueron estampados sobre servilletas y manteles de papel, en las que la ubicación de los tipos dotaba a la tipografía de un enfoque más visual que lingüístico, que le otorgaba un valor plástico innegable. Los resultados servirían de prototipo para realizar el segundo taller: *Serigrafía portátil*, ambos documentados en un vídeo editado por el grupo de investigación LAMP (Jaume 2021). En ésta sesión, Juan Doggenweiler y Mónica Oliva enseñaron procedimientos directos de técnicas permeográficas con material comestible: agua y azúcar a punto de caramelo ligeramente teñido con tinta china como medio de dibujo directo sobre las pantallas. Las letras del primer taller sirvieron de base para aplicar el médium sobre ellas y luego sobre las pantallas. Con sencillas técnicas de serigrafía se logró enseñar, de manera colaborativa con la formación ya adquirida por los estudiantes de la Facultad de Bellas Artes, procedimientos de estampación textil, cuyos resultados darían lugar a varios manteles y 22 servilletas.



Sin Perfil. 2021. Autores: Marta Aguilar, Ángela Cabrera, Mónica Oliva, Juan Doggenweiler, Lucía Gómez, Ana Fuertes, Jaison Torres, Julio Jara, Participantes “Sin Perfil”.

Figura 6 y 7. Algunas páginas del libro Fotografías de Mónica Oliva Lozano. 2021



La confección final de las servilletas se realizó en las instalaciones de la Facultad, para ser terminadas por los alumnos con la intervención de bordados y dibujos, dando lugar al libro de artista colaborativo: *Sin perfil*. A través de la gráfica participativa como metodología docente, los retos de inclusión y cohesión social han sido logrados, concluyendo con un libro de artista representativo de un modelo de democratización del arte y compromiso social (Aguilar 2017). El libro como expresión de un pensamiento escrito, palabras convertidas en imágenes, donde la impresión tipográfica juega un papel esencial en la composición intuitiva que realizaron los participantes sin formación artística, combinada con la formación, ahora sí, consciente de profesores y estudiantes, que trasladan el aprendizaje adquirido en la universidad a las personas sin hogar.

Estética relacional: La mesa como punto referencial de sociabilidad integradora

Alrededor de la mesa, el arte encuentra un medio de expresión social a través de las acciones desarrolladas por generaciones posteriores al movimiento Eat art, dentro de la corriente conocida como arte relacional. El término aparece por primera vez en 1996 en el catálogo de la exposición *Traffic* (Museo de Arte Contemporáneo de Burdeos). En 1998, el crítico de arte Nicolás Bourriaud publicó su libro *Estética relacional*, en el cual recopila



Figura 8. Cartel para el Banquete Sin Perfil, diseñado por Mónica Oliva.



Figura 9. Preparación de la mesa para el banquete. Fotografías de Mónica Oliva Lozano. 2021

una serie de artículos propios que delimitan los parámetros y características de dicha corriente. La estética relacional parte de una crítica al deterioro de las relaciones sociales en la sociedad contemporánea, donde las exigencias de producción y la demanda del consumo conllevan que todos los estratos, incluidos los canales relacionales, estén supeditados a la ley de la rentabilidad. De esta forma, el arte de acción se presenta como “*un terreno rico en experimentaciones sociales*” (Bourriaud [1998] 2008).

Con este fin se propuso el *Banquete sin perfil*, el 23 de octubre de 14:00 a 16:00 h en el comedor del Monasterio como colofón de la programación docente planteada a los usuarios de la Fundación San Martín de Porres, junto con los alumnos y los profesores de la Facultad de Bellas Artes implicados en los talleres.

El hilo conductor de la acción desde sus inicios giraba en torno a la preparación de la mesa, con los manteles estampados en el taller de *Serigrafía portátil* y las 22 servilletas, que constituyen además las ‘paginas’ del libro de artista colaborativo, para celebrar éste ‘banquete’ final, donde la comunicación entre iguales a través de la mesa como vehículo socializador fue el objetivo principal del evento. Sin embargo, antes de exponer sus resultados se hará un breve recorrido por algunas de las acciones alimenticias más significativas de la estética relacional, que constituyen la base argumentativa de la acción artística llevada a cabo en la Fundación.

El arte ha evolucionado en función de ese nuevo estado de las relaciones en el que una exposición, a diferencia de otras manifestaciones culturales como la literatura, el teatro o el cine, se convierte en un espacio en el que la posibilidad de encuentro, de socialización en el mismo momento del consumo de la obra —a través del comentario o la discusión—, forma parte de la experiencia estética en sí misma (Oliva Lozano 2013). Las iniciativas adoptadas al respecto han sido de lo más variadas, comenzando por las acciones y banquetes de Daniel Spoerri hace cincuenta años, hasta llegar a una gran número de artistas contemporáneos que han seguido utilizando la comida como medio de expresión, aunque no estén inscritos propiamente dentro de la corriente relacional como: Matthew Ngui, quien tomaba los pedidos de la comida en una instalación planteada para la Documenta X, *You can order and eat delicious poh-piah*, (puedes pedir y comer deliciosos poh-piah.1997); Yutaka Sone, con su *Birthday party*; Victoria Staton con su performance, Essen (2005), Arpad Dobriban o Christine Bernhard entre otros.

En lo que concierne al término estética relacional, Bourriaud, a partir de las obras de un conjunto de artistas jóvenes de la década de los 90, desarrolla en su libro su propia teoría desde el análisis de sus trabajos encaminados a la creación consciente de espacios de relación y de interacción personal. Destaca especialmente para este artículo el artista Rirkrit Tiravanija, por hacer uso de la comida y el acto de comer como elementos catalizadores de la experiencia estética, articulada a partir de la participación del espectador en un punto de encuentro. Tiravanija, de origen tailandés, aunque nacido en Argentina, utiliza la comida para crear espacios y entornos que

se convierten en un escenario para el desarrollo de la comunicación social y personal. Un arte que exige la participación del público. En estas instalaciones, en las que Tiravanija ejerce de amable anfitrión en un intento de desmitificar la imagen del artista y de presentarse como un individuo más, considera fundamental el disfrute de la comida servida –generalmente comida tailandesa– destacando como aspecto esencial las conversaciones surgidas en torno al acto de comer y las relaciones establecidas durante el desarrollo de un acto más cotidiano que espectacular (Hartung 2002). Así lo expresa Bourriaud: *“La joven generación de artistas de la que Tiravanija es representante responde verdaderamente a un prototipo de creador que salva la frontera entre el arte y la vida desde un planteamiento desprovisto de pretensiones, y que busca, desde una postura de humildad, iniciar la comunicación entre las gentes más diversas y romper la estrechez de los círculos artísticos”* (ditado en Hartung 2002).

En la obra *Untitled (Tomorrow is another day)*, 1996. Tiravanija instaló en la galería Kölnischer Kunstverein de Colonia una réplica de su estudio en Nueva York. Su intención no era trasladar de manera fidedigna una reproducción de su taller, sino más bien recrear un espacio donde los invitados fueran los espectadores-visitantes de la exposición, que podrán cocinar y comer, ducharse o echarse la siesta, a la vez que hablan, interactúan y se relacionan con el resto de los participantes (Tiravanija 2002). En otros casos, como en el *Aperto 93* de la Bienal de Venecia, Tiravanija presenta todos los elementos necesarios para que el espectador se haga él mismo un bol de fideos o sopas chinas. Se trata en consecuencia, de un arte sin objeto que busca compartir experiencias vitales en las que la comida representa un doble papel fundamental, como transmisor de valores culturales y como motor de relaciones sociales que se establecen en el momento en que el artista ejerce de anfitrión de encuentros culinarios y posteriores banquetes (Oliva Lozano 2013).

Así es como surgió el *Banquete sin perfil* donde Julio Jara participó como cocinero-artista de la acción, preparando una paella con coliflor y pimientos como ingredientes alternativos a la paella tradicional, mientras el resto de los comensales colaboraban con la preparación de una ensalada y la puesta de la mesa con el ajuar –los manteles y salvamanteles (páginas del libro de artista)– creados para el evento. La ceremonia de la puesta en escena de la mesa como espacio en el que recrear y visualizar todo el trabajo artístico, incentivó el diálogo y la comunicación entre los asistentes, quienes disfrutaban del placer estético de decorar un lienzo-mesa que invitaba a ser leído y contemplado. La mesa como espacio metafórico es el lugar alrededor del cual se reúnen todos los miembros de un grupo; y así fue como en esta ocasión los participantes del proyecto *Sin perfil* se congregaron en el comedor del Monasterio. Comer no es tan solo vital para el desarrollo físico del individuo; el desarrollo social de este requiere comer en compañía como factor esencial en el mantenimiento y la formación de una comunidad. El acto íntimo y personal de comer se transforma, al comer acompañado, en



Figura 10. Mesa preparada con el ajuar (mantelería) creado para el evento.

Figura 11. Julio Jara sirviendo la paella a los comensales del acto. Fotografías de Mónica Oliva Lozano. 2021

un suceso compartido y, en consecuencia, en una experiencia colectiva. La propia etimología de la palabra convite, como afirma Massimo Montanari (2006), “*identifica el vivir juntos (cum vivere) con el comer juntos*”. En la mesa se desarrolla otra de las funciones básicas de la boca: el habla; tras la mesa se traza la amistad en grupo.

Algunos de los asistentes al banquete eran nuevos actores de la propuesta, desconocían el origen del proyecto por lo que se aprovechó la circunstancia para plantear, como postre final del evento, la Performance *Sopa de letras*, metáfora de un encuentro, medio de expresión artística y al mismo tiempo un nuevo canal añadido a la comunicación surgida entre los nuevos comensales. A través del sencillo juego de descubrir palabras o frases ocultas en el mar de letras de éste pasatiempo, los miembros del grupo tenían que descifrar los textos, palabras y frases extraídas de las cartas anónimas enviadas al inicio de la convocatoria. Las tarjetas fueron serigrafiadas previamente en el aula de Técnicas Permeográficas de la Facultad de Bellas Artes por lo alumnos y profesores participantes, y completadas durante la sobremesa del café. Cada comensal iba rodeando o interviniendo su sopa de letras, sin la necesidad impuesta de dar con todas las palabras del juego y la libertad de convertir la tarjeta en un medio de expresión más sin el fin lúdico que la caracteriza. Algunos comensales inventaron palabras nuevas haciendo de las letras un abecedario laberíntico, donde el azar les permitía buscar palabras no previstas en la composición, rompiendo con la búsqueda tradicional de letras dispuestas en columnas y filas que deben

QWEDRTSDJNCMLNASZIN
TVUIJQHEALMNPBVCOM
ETHNGEFSMIYLMPOEMP
JKLGABNVFDXESTUICJ
CNUNOSTALGIAUIYKSVE
POLHNEGRASPHFPNBVS
QUIDKLYVDEIDVTUO
JKLAMNRETUOAHMJ
QUERIDOFVIDAVZATU
FJNVBTUHNXEWDFIGYM
OPQASCOTIDIANOIJKLTO
LGBGFDXSVMNILQAXM
TFGENIJMUJKLAEFYTIE
RWQBVPENAKOIAZAXAI
PECDSEWYJIAEOPCII

QWEDRTSDJNCMLNAS7N
TVG IJNBHEALMNPBV
ETHE RUFESMIYLP OEMP
JKLNI BNVPDESTYIOAJI
ENUNOSTALGIAIYXSJIE
POLHNEGRASHPENP RBVS
QUIDKLMPXVD E MJVOT O
J K L O M N X C B E T I U Y S D H J
QUERIDOFTSN BVZXWQ U
FJNXETUHNXEWDFGJ N
OPQRS COTIDIANO IJ KL O
LKNPBGFDXSVMN I LQA M
TFGBNIJMUJERESFYT EI
RWQBVFGH I OAZMNX IF
PFGDSEWXYI Z KP T P IO

Figura 15. Sopa de letras de la alumna Pía Bonilla. Fotografías de Mónica Oliva Lozano. 2021

Conclusiones

En el arte relacional el espectador no solo comparte con el artista la comida, también sus propias experiencias a través de las conversaciones que surgen durante el acto de cocinar y comer, convirtiéndose así en colaborador y coautor de la obra de arte. El papel del artista se reduce a la creación de un espacio transitable, que albergará los eventos sociales transitorios y efímeros que cuestionan el modelo relacional y los sistemas de comunicación de la sociedad, constituyendo la razón de ser de la obra misma. Este fue el resultado logrado con el *Banquete sin perfil*, donde todos los participantes se convirtieron, desde su formación en los talleres hasta la acción del banquete en artistas, coautores de un libro, de un ajuar y de un mismo evento en un escenario que ya de por sí constituye un espacio artístico, donde las barreras sociales que nos separan se desvanecen para situarnos a todos en un mismo nivel de creación y entendimiento, renovando los valores colectivos que nos unifican. En definitiva, comer juntos presupone igualdad, y al añadirle el acto creativo, una apropiación colectiva de los resultados. Las religiones, conscientes de este hecho, han incluido preceptos y normas en torno al acto alimenticio que quedan reflejadas en la mesa. El valor esencial que estructura el acto de comer como fenómeno cultural y de comunicación es la idea de pertenencia a un grupo determinado. Siendo el lugar de la acción artística un convento, el acto de comer trasciende, además, con los valores espirituales e históricos que definen el espacio, donde las últimas habitantes del lugar, monjas de clausura, vivían en comunidad y alimentaban su espíritu bordando e incluso realizando pequeñas instalaciones artísticas con restos de materiales de consumo (botellas de leche, de detergentes, etc.) halladas en las bodegas del Monasterio.

El espacio también resultó propicio para la escritura introspectiva, las cartas anónimas nos acercaron a unos y a otros en la soledad del pensamiento, en el deshago de las emociones donde la ausencia de un destinatario con nombre eliminó las barreras autoimpuestas de la vergüenza. Así surgió la posibilidad de una expresión más libre, conectando verdaderamente con la situación de las personas en acogida sin necesidad de desvelar su biografía. La palabra como única fuente de inspiración sirvió de base para confeccionar el taller de tipos, llevando el poder de la tipografía al ámbito del libro de artista. El libro arte se presentaba como una alternativa plástica donde la página (servilleta) se convertía en escenario artístico dando rienda suelta al ideario emocional de la creatividad. Todo ello orquestado en diferentes talleres pero bajo una misma premisa: el arte basado en lo procomún como acción colectiva colaborativa. La integración social en el proceso artístico es el hilo conductor del taller genérico Cocinando letras que engloba todas las actividades hacia un mismo fin: el compromiso social a través del arte.

Referencias bibliográficas

- Alarcón, V. 2009. Cuando el libro se hace arte. Historia de un género artístico olvidado. Valencia: Institució Alfons el Magnànim.
- Aguilar Moreno, Marta. 2017. "Libros comunitarios: El discurso gráfico como expresión de la comunidad". *EME Experimental Illustration, Art & Design* 5: 34-45. <http://dx.doi.org/10.4995/eme.2017.7611>
- Blackwell, Lewis. 1993. Tipografía del siglo XX. Barcelona: Gustavo Gili.
- Bourriaud, Nicolás. (1998) 2008. *Estética relacional*. Traducción de Cecilia Beceyro & Sergio Delgado. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.
- Fick, Bill; Grabowski, Beth. 2015. El grabado y la Impresión. Guía completa de técnicas, materiales y procesos. Barcelona: Blume.
- Friedl, Friedrich; Ott, Nicolaus; Stein, Bernard. *Typography. When, Who, How*. 1998. Köln: Könemann.
- Hartung, Elisabeth. 2002. "Comida, arte y comunicación: La comida como nuevo modelo de recepción artística". En *Comer o no comer o Las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*, comisarios, Darío Corbeira, Carlos Jiménez & Eugeni Bonet, 75-84. Salamanca: Consorcio Salamanca.
- Jara Julio. 2021. "Los pobres que pintaban Murillos han saltado de los lienzos y encarnan ellos mismos el arte". *El País*, 2 feb. Entrevistado por Nicholas Dale. <https://elpais.com/espana/madrid/2021-02-01/los-pobres-que-pintaba-murillo-han-saltado-de-los-lienzos-y-encarnan-ellos-mismos-el-arte.html>
- Jaume Pérez, Borja. 2021. "Sin perfil: El libro como experiencia diversa". Cocinando letras. Talleres sobre poéticas liminales para la creación de un Libro-Arte colaborativo. Proyecto Aprendizaje Servicio UCM. Vídeo de Youtube, 2:45, 17 jun., www.youtube.com/watch?v=GD--GLO7_DQ
- Montanari, Massimo. 2006. *La comida como cultura*. Trad., Alfredo Álvarez Álvarez. Gijón: Trea.
- Oliva Lozano, Mónica. 2013. "El acto de comer en el arte: Del *Eat art* a Ferrán Adrià en la Documenta 12". Tesis Univ. Complutense de Madrid. <https://eprints.ucm.es/id/eprint/22877/>
- Puig Rovira, Josep María, Mónica Gijón Casares, María Jesús Martín García & Laura Rubio Serrano. 2011. Aprendizaje-servicio y Educación para la ciudadanía. *Revista de Educación* 1: 45-67. <https://sede.educacion.gob.es/publiventa/aprendizaje-servicio-y-educacion-para-la-ciudadania/investigacion-educativa/22942>
- Satué, Enric, 2007. Arte en la tipografía y tipografía en el arte. Madrid: Siruela.

Tiravanija, Rirkrit. 2002. *Untitled 2002 (The raw and the cooked)*. Exhibition at the Tokyo Opera City Art Gallery, 25 May-15 August, curator, Mami Kataoka. Tokyo: Opera City Cultural Foundation.

UCM (Universidad Complutense de Madrid). 2020. "Convocatoria proyectos aprendizaje y servicios Complutense: Curso académico 2020-21". Delegación del Rector para la Diversidad e Inclusión. https://www.ucm.es/data/cont/docs/1376-2020-08-02-Vf2julio%20Convocatoria_APS%202020-21.pdf