

A close-up photograph of a child's hands, wearing a light-colored apron, shaping a round food item, possibly a falafel or veggie burger patty, from a mixture of ingredients. The hands are positioned in the center-right of the frame, with the food being shaped between the palms. The background is blurred, showing a kitchen setting with a bowl of ingredients in the bottom right corner.

KUBOKIDS

TALLERES DE COCINA
PARA COLEGIOS

AV. GOYA 6, 50006, ZARAGOZA

COLEGIOS Y COLONIAS

Estos talleres también están dirigidos a colegios y colonias infantiles, con el objetivo de hacer de una experiencia sensorial, una actividad lúdico-educativa en la que desarrollan hábitos como:

- Alimentación saludable
- Autonomía
- Cooperación
- Creatividad
- Higiene y seguridad

SEGURIDAD PROFESIONAL

Las sesiones están impartidas por chefs profesionales con título de manipulador de alimentos.



ACTIVIDAD

En la tabla se muestran los aprendizajes del taller de cocina según el área de conocimiento.

ÁREA	APRENDIZAJES QUE DESARROLLA EL TALLER
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	Alimentación saludable, origen de los alimentos, sostenibilidad, consumo responsable, productos de temporada, reducción del desperdicio alimentario.
Matemáticas	Medición de cantidades, pesos, proporciones.
Lengua Castellana	Comprensión y elaboración de recetas, vocabulario específico, expresión oral al explicar procesos
Educación en Valores Cívicos y Éticos	Trabajo cooperativo, respeto por normas de higiene, responsabilidad, reparto de tareas, igualdad y convivencia.
Educación artística	Presentación de platos, creatividad, combinación de colores, formas y texturas.
Educación Física	Hábitos de vida saludable y alimentación equilibrada.

SESIÓN DE COCINA

Taller de cocina para niños a elegir entre dos opciones: minipizzas o galletitas saludables.

OPCIÓN 1: MINIPIZZAS



DURACIÓN: 1H

HORARIOS: 10:00H; 11:30H; 13:00H

GRUPOS: 30 NIÑOS MAX. Supervisados por un maestro como mínimo. 15 niños en la cocina 1 y 15 niños en la cocina 2.

15' - Presentación del taller, los alimentos que van a cocinar y su vínculo con la pirámide alimenticia

30' - Creación de minipizzas caseras desde cero.

15' - Degustación y recogida.

OPCIÓN 2: GALLETAS SALUDABLES



DURACIÓN: 1H

HORARIOS: 10:00H; 11:30H; 13:00H

GRUPOS: 30 NIÑOS MAX. Supervisados por un maestro como mínimo. 15 niños en la cocina 1 y 15 niños en la cocina 2.

15' - Presentación del taller, los alimentos que van a cocinar y su vínculo con la pirámide alimenticia

30' - Creación de minipizzas caseras desde cero.

15' - Degustación y recogida.

DESARROLLO DE TALLERES

1. BIENVENIDA E INTRODUCCIÓN

⌚ 15'

Se presenta el equipo y se explica que durante 1h se convertirán en auténticos chefs.

Pregunta inicial: ¿Quién ha preparado alguna vez una pizza en casa?

Se aprovechan sus respuestas para introducir la idea de que una pizza también puede ser saludable.

| Higiene

Antes de comenzar: lavado correcto de manos, recogida del pelo, uso correcto de la cocina y normas básicas de seguridad.

| Descubrimos los alimentos

Los alumnos observan todos los ingredientes.

Se les pregunta: ¿De dónde viene la harina? ¿Qué alimento aporta el queso?

¿Qué verduras reconocéis? ¿Cuál de estos alimentos deberíamos comer con más frecuencia?

| Relación con la alimentación saludable

No solo nos centramos en la antigua **pirámide alimentaria**, se explica de forma sencilla que una **alimentación saludable** incluye:

muchas frutas y verduras; cereales, preferiblemente integrales; proteínas variadas; aceite de oliva como grasa principal; agua como bebida habitual.

Con una lámina o cartel **se sitúan los ingredientes** de la pizza según su grupo de alimentos y se comenta cómo conseguir una **pizza equilibrada** añadiendo verduras y moderando los ingredientes más grasos o procesados.

MINIPIZZAS



2. ELABORACIÓN DE LA PIZZA

⌚ 30'



PASO 1: MASA

Cada alumno recibe los ingredientes.
Se explica:

- Qué hace la levadura;
- Por qué la masa necesita amasarse
- Cómo cambia la textura

Los niños mezclan los ingredientes y amasan durante unos minutos



PASO 2: FORMA

Con ayuda del rodillo elaboran una mini pizza individual.

Se habla de:

- Formas geométricas
- Grosor de la masa
- Tamaño



PASO 3: INGREDIENTES

Cada niño diseña su propia pizza.
Tomate, queso, verduras, jamón o pavo (si procede).

Mientras trabajan se les anima a pensar: ¿Cómo puedo conseguir una pizza más colorida y equilibrada?



PASO 4: HORNEADO

Mientras las pizzas se hornean se conversa sobre:

- Cuánto tarda un alimento en cocinarse
- Qué ocurre con el queso cuando se calienta
- Cómo cambia la masa durante el horneado.

3. DEGUSTACIÓN Y CIERRE

⌚ 15'

Cada alumno recoge su espacio antes de sentarse.

Durante la degustación se invita a comentar: ¿Qué ingrediente nuevo has probado?, ¿Qué ha sido lo más difícil?, ¿Qué cambiarías la próxima vez?, ¿Crees que cocinar en casa puede ayudarte a comer mejor?.

| Recogida

Entre todos limpian la mesa, separan residuos, depositan cada utensilio en su lugar...

Se aprovecha para reforzar la importancia de cuidar los espacios comunes.

| Reto final

Antes de marcharse, cada niño responde oralmente a una pregunta, por ejemplo:

Nombra dos verduras que podrías añadir a una pizza.

¿Por qué es importante lavarse las manos antes de cocinar?

¿Qué ingrediente hace que la masa crezca?

¿Qué grupo de alimentos aporta el queso?

¿Qué bebida es la mejor opción para acompañar una pizza saludable?



DESARROLLO DE TALLERES

1. BIENVENIDA E INTRODUCCIÓN

⌚ 15'

Presentación del equipo y explicación de la actividad. Durante el taller, los alumnos se convertirán en pequeños reposteros y elaborarán sus propias galletas saludables

Pregunta inicial: ¿Quién ha preparado alguna vez galletas en casa?

Con sus respuestas se introduce la importancia de disfrutar de la cocina como parte de unos buenos hábitos alimenticios

| Higiene

Antes de comenzar: lavado correcto de manos, recogida del pelo, uso correcto de la cocina y normas básicas de seguridad.

| Descubrimos los alimentos

Los alumnos observan y manipulan los ingredientes.

Se les pregunta: ¿De dónde vienen los copos de avena? ¿Qué fruta utilizaremos para endulzar las galletas? ¿Qué frutos secos o semillas conocéis? ¿Por qué es mejor utilizar ingredientes naturales que mucho azúcar?

| Relación con la alimentación saludable

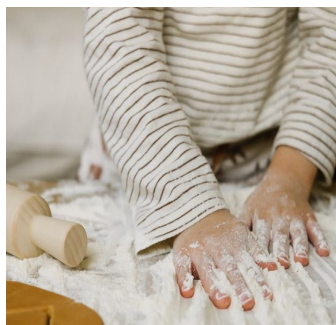
Se explica de forma sencilla que una alimentación saludable incluye frutas, cereales integrales, frutos secos y grasas saludables, mostrando cómo estos ingredientes forman parte de una receta equilibrada.

GALLETAS SALUDABLES



2. ELABORACIÓN DE LAS GALLETAS

⌚ 30'



PASO 1: MASA BASE

Cada alumno recibe los ingredientes.

Se explica:

- La función de cada ingrediente.
- Cómo cambia la textura
- La importancia de las cantidades en una receta.

Se mezclan los ingredientes y preparan la masa hasta obtener una textura homogénea.



PASO 2: MODELAR

Cada alumno da forma a sus galletas con moldes de figuras o con las manos, favoreciendo la creatividad y la expresión personal.

Se habla de:

- Formas y tamaños.
- Creatividad en la cocina.



PASO 3: DECORACIÓN

Las galletas pueden decorarse con **ingredientes saludables** como semillas, frutos secos troceados, canela o pequeños trozos de fruta deshidratada.

Se anima a los alumnos a crear una decoración colorida y equilibrada.



PASO 4: HORNEADO

Mientras las galletas se hornean, se conversa sobre:

- Cómo transforma el calor los alimentos.
- Los cambios de color, textura y aroma durante el horneado.
- La importancia de la paciencia en la cocina.

3. DEGUSTACIÓN Y CIERRE

⌚ 15'

Antes de finalizar, cada alumno recoge su espacio de trabajo.

Durante la degustación se fomenta una pequeña reflexión: ¿Qué ingrediente te ha gustado más?, ¿Qué ha sido lo más divertido del taller? ¿Te animarías preparar estas galletas en casa?, etc.

| Recogida

Entre todos limpian la mesa, separan residuos, depositan cada utensilio en su lugar...

Se aprovecha para reforzar la importancia de cuidar los espacios comunes.

| Conclusión

El taller concluye reforzando la importancia de una alimentación equilibrada, la cocina en familia y el aprendizaje de hábitos saludables de una forma práctica, divertida y participativa.



A photograph of a classroom with several rows of wooden desks and chairs. In the background, there is a large chalkboard mounted on the wall. The lighting is soft, coming from a window on the right side of the frame.

ADAPTACIÓN POR CICLOS

1° Y 2° DE PRIMARIA (6 – 8 años)

Identificación de alimentos por colores y grupos.
Amasado sencillo y decoración de la pizza.
Vocabulario básico de cocina

3° Y 4° DE PRIMARIA (8 – 10 años)

Medición de ingredientes.
Función de la levadura.
Importancia de las verduras y de una alimentación variada.

5° Y 6° DE PRIMARIA (10 – 12 años)

Composición de un menú equilibrado.
Lectura sencilla de etiquetas nutricionales de algunos ingredientes.
Reflexión sobre el consumo responsable y el desperdicio alimentario.

Las sesiones de cocina se adaptarán a los diferentes ciclos de primaria para garantizar la diversión, el entendimiento del taller y aprendizaje de conocimientos adecuados a su edad.

PRECIO

15€ POR ALUMNO (Mínimo a reservar de 15 alumnos).

Pago: se abonará en metálico el día de la visita o por transferencia bancaria un día antes de la visita.
En caso de cancelar la actividad, se debe dar un preaviso de mínimo 20 días.
En caso contrario, el centro deberá abonar el 40% de la visita de acuerdo a los datos de la reserva fijada.
Para realizar la factura, el centro visitante tendrá que facilitar los datos fiscales.

RESERVAS

El periodo de reservas para el curso escolar 2026-2027 comienza el **1 de septiembre de 2026**.
Las reservas se realizan vía email a **hola@kubocuisine.es**
Esta actividad se puede realizar en cualquiera de los 3 trimestres del curso 2025/2026.
El máximo es de 30 niños a la vez (en dos salas, cada una con capacidad para 15 niños).
Cada 15 niños, debe haber un maestro responsable con el grupo, aparte de nuestros chefs.

HORARIOS

De lunes a viernes

Sesión 1: de 10:00h a 11:00h
Sesión 2: de 11:30h a 12:30h
Sesión 3: de 13:00h a 14:00h

INTOLERANCIAS Y/O ALERGIAS)

Se deben avisar de las intolerancias, enfermedades y alergias de cada niño con un mínimo de 5 días de antelación.