

# CASAL COCINA FEBRERO '26

## Información del casal

---

**FECHA:** Del 16 al 20 de febrero 2026

**ENTRADA Y SALIDA DEL CASAL:** Se realizarán por la puerta número 2 (c/Naranjo de Bulnes, 1-7).

Mañana: 9h – Las familias entrarán y se dirigirán a la zona donde se ubica el casal. Este espacio estará indicado con un letrero con el nombre del casal. Allí los monitores/as recibirán a los niños/as.

Tarde: 16h – La recogida se hará en el mismo punto que la llegada.

**SERVICIO DE ACOGIDA:** Las familias que hayan contratado este servicio (de 8:15h a 8:50h) previamente vía mail a [kinobs@kinobs.com](mailto:kinobs@kinobs.com) harán la entrada por la puerta número 4 (c/Ràfols, 17)

**INSTALACIÓN DEL CASAL:** KINOBS en A la carta (c/Bonaplata, 31, 08034, Barcelona)

## ¿Cómo organizamos la jornada?

---

- **Cocina de temporada con alimentos de proximidad:** Los participantes aprenderán la importancia de la cocina de temporada i el valor de los alimentos de proximidad. A través de clases prácticas, exploraran los productos locales y de temporada, aprendiendo a seleccionarlos y usarlos en las recetas.
- **Elaboración de recetas y educación alimentaria:** Cada día, los niños y niñas del casal de cocina pondrán en práctica las habilidades culinarias elaborando deliciosas y saludables recetas. Además, recibirán una educación alimentaria integral que les ayudará a comprender el impacto de su dieta en la salud y el medio ambiente.
- **Gestión de la compra de alimentos en el mercado:** Una parte importante de la experiencia culinaria es aprender a gestionar la compra de alimentos. Los participantes visitaran el mercado local para seleccionar los ingredientes frescos necesarios para las

recetas, aprendiendo, así también, sobre la calidad de los productos y la importancia de la sostenibilidad.

- **Protocolo de mesa:** Además de cocinar, los niños y niñas del casal aprenderán sobre el protocolo de mesa y las normas de cortesía a la hora de servir y comer; desde como presentar la mesa hasta el comportamiento durante la comida, fomentando el respeto y la educación en el entorno gastronómico.

## ¿Qué hay que traer?

---

- Una botella de agua que se pueda llenar fácilmente
- Desayuno de media mañana (bocadillo, fruta, zumos, frutos secos...)
- Ropa cómoda y fresca
- Calzado cerrado y calcetines
- Delantal (NO se puede quedar en el casal)
- Guantes de un solo uso para manipular los alimentos
- Gomas elásticas de pelo para recogerse el pelo (niños y niñas con el pelo largo)
- Clips o pinzas (niños y niñas con media melena)
- Libreta y bolígrafo (dentro de un estuche) para tomar apuntes y notas
- Tarjeta de Bus T-16 o similar.

**Toda la ropa y material tiene que ir marcado con nombre y apellido**

**NO se puede traer: dinero, móvil ni aparatos electrónicos.** Los monitores/as podrán requisarlos durante la jornada para garantizar un buen funcionamiento del casal.

Para facilitar la comunicación interna, es importante que aviséis de cualquier notificación que creáis importante relacionada con vuestros hijos/as, tanto al monitor/a como al coordinador/a.

## Informaciones y contacto durante el casal

---

Coordinadora Casal COCINA: Txell- 658 07 98 94

Oficinas KINOBS: 93 203 84 27 (de 10h a 19h)