



Taller de diseño de moldes para chocolate



MADRID



ESPACIO
ABIERTO





Diseño de moldes para comida

Taller experimental de Food Design y diseño de producto

¿Sabes que la forma de un alimento cambia cómo percibimos su sabor? Tanto el color como la forma son determinantes en el diseño de alimentos, por lo que en este taller aprenderemos a trabajar a dar forma a los alimentos diseñando nuestros propios moldes con la técnica del termoformado (una técnica rápida y limpia) creando estructuras y patrones geométricos para estimular a través de todos los sentidos la creatividad, la capacidad espacial y descubrir las propiedades de los materiales.

Fechas realizadas: 26 de octubre de 2025 y 19 de abril de 2026

Hora: 16:00 y 17:15

Duración: 60 min

Nº de participantes: 24 por sesión

Edad: a partir de los 4 años. Menores acompañados.

Disposición: Repartidos en 4 mesas de 6 personas.

Material empleado:

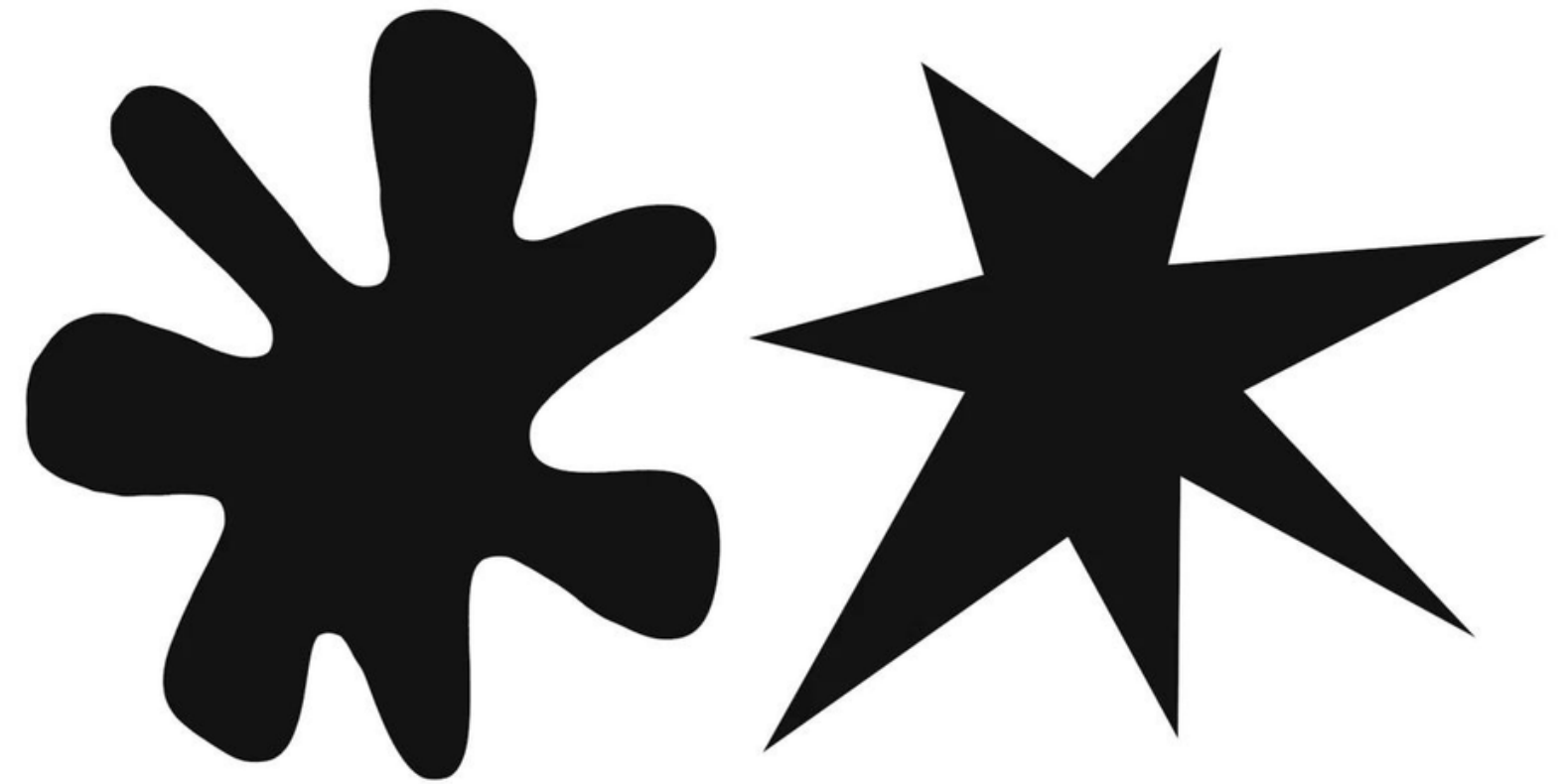
Termoconformadora, microondas, láminas de plástico para alimentos cortadas a medida, surtido de formas a moldear, chocolate, bayetas, servilletas y papel cocina.

Taller impartido por: Angel Galán

Dinámica de la actividad

1 Sentidos y percepción del sabor

Nos presentamos y hablamos brevemente sobre los sentidos y cómo todos ellos influyen en la percepción del sabor. Comenzamos con el ejemplo de las formas “Buba” y “Kiki” y preguntamos sobre cuál es Buba y cuál es Kiki, cuál sería más dulce y cuál más ácida o amarga si tuvieran sabor.



Dinámica de la actividad

2 Diseñamos nuestros moldes

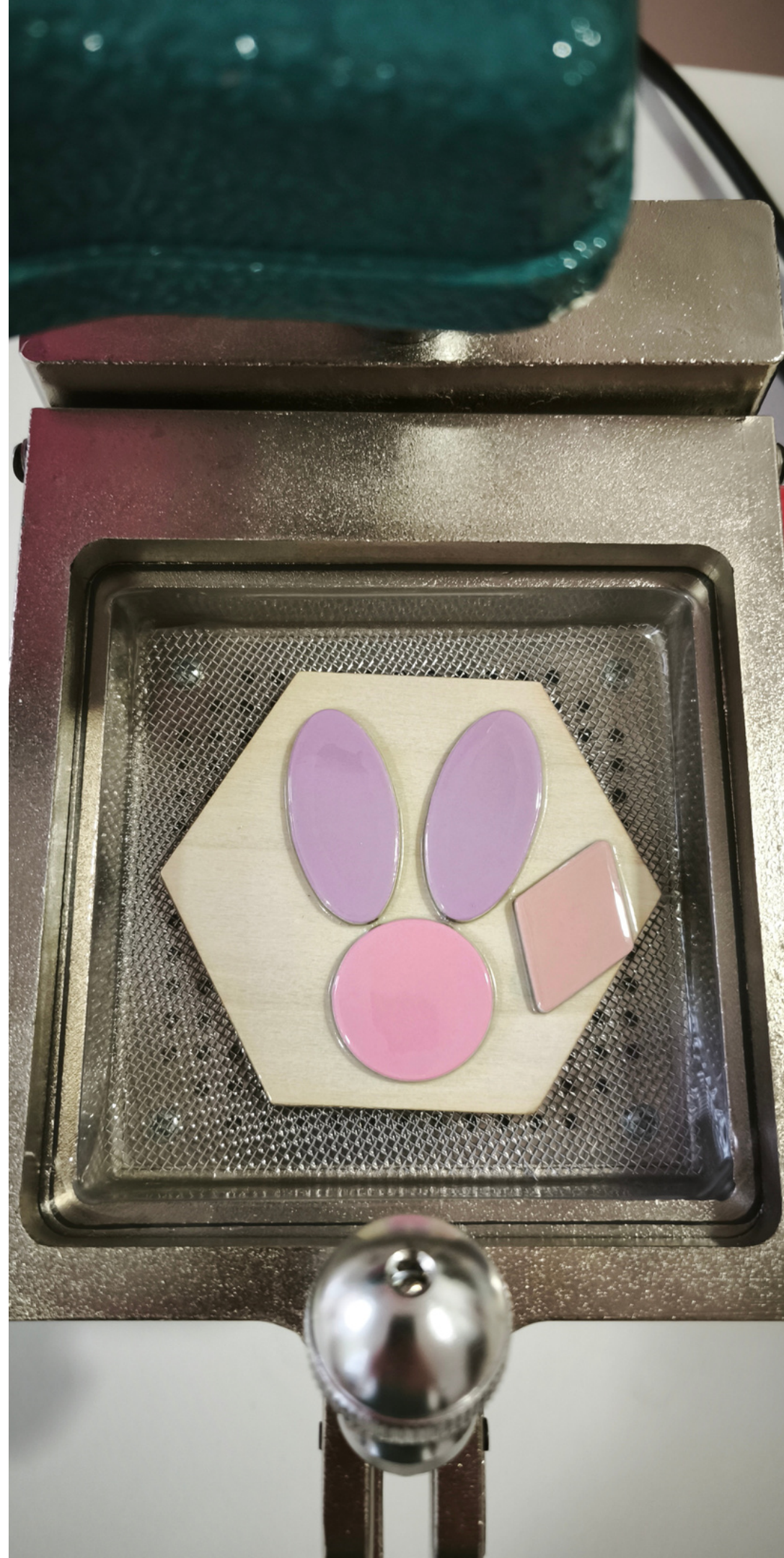
Partiendo de una base hexagonal, cada participante creará su diseño utilizando diferentes formas disponibles para combinar. También se ofrece la posibilidad de poder recortar nuestra forma.



Dinámica de la actividad

3 Termoformamos

Una vez que tenemos nuestro diseño pasamos a crear el molde en la termoconformadora. Ponemos la tableta a modelar en la base y una lámina de PET en la termoformadora. Calentamos y cuando vemos convarse el plástico, accionamos la aspiración y bajamos la palanca de la termoformadora, creando el molde.



Dinámica de la actividad

3 Desmoldamos

Sacamos la lámina ya con la forma del diseño, esperamos a que se enfríe un poco (para que no se deforme el molde) y quitamos las piezas de dentro del molde.



Dinámica de la actividad

4 Vemos resultados

Vemos los diferentes diseños producidos y observamos una gran variedad y creatividad en los diseños.



Dinámica de la actividad

5 Rellenamos de chocolate

Limpiamos los moldes, calentamos el chocolate y rellenamos los moldes asegurándonos que los tenemos puestos por la cara adecuada.

Esperamos a que se temple un poco el chocolate en el molde y envolvemos en papel de aluminio para llevar a casa y meter en la nevera.













Competencias educativas desarrolladas:

Competencia matemática, espacial y científico-tecnológica (CMCT / CD)

El taller desarrolla la capacidad de trabajar con geometrías básicas (hexágonos, patrones), comprender volúmenes y simetrías, y aplicar principios físicos del termoformado (calor, vacío, moldeado).

Competencia personal, social y de aprender a aprender (CPSAA)

Los niños experimentan con materiales y formas de manera autónoma, aprenden de la prueba y error, y reflexionan sobre cómo la forma influye en la percepción del sabor.

Se desarrolla la tolerancia a la espera (enfriado del molde, templado del chocolate).

Competencia ciudadana (CC)

Trabajo colaborativo compartiendo materiales, turnos de uso de la termoformadora y apoyándose en el grupo durante el proceso de diseño.

Competencia emprendedora (CE)

La elaboración de un producto propio (molde + chocolate) fomenta iniciativa, creatividad, prototipado rápido y toma de decisiones.

Se introduce el pensamiento de diseño (design thinking) aplicado a alimentos.

Competencia en conciencia y expresión cultural (CCEC)

El diseño de formas, patrones y estructuras tridimensionales permite explorar la estética y el diseño de producto desde una perspectiva creativa y sensorial.

Tipos de aprendizaje que se fomentan:

Aprendizaje experiencial

El alumnado aprende haciendo: diseñando y colaborando en el termoformando y desmoldando.

Aprendizaje multisensorial

Intervienen tacto, vista, olfato y gusto.

La forma del alimento se explora desde su impacto en la percepción.

Aprendizaje manipulativo y psicomotor

Recortar, colocar formas y manipular láminas fortalece la motricidad fina y la relación mano—ojo.

Aprendizaje significativo

Se conecta la experiencia cotidiana de comer chocolate con conceptos de diseño industrial, percepción sensorial y geometría.

Aprendizaje creativo

El diseño propio del molde potencia la imaginación, la originalidad y la exploración de formas y patrones.

Aprendizaje cooperativo

La organización en mesas de trabajo fomenta la cooperación, el préstamo de materiales y la observación compartida de resultados.

Aprendizaje secuencial/procedimental

Los participantes siguen un proceso técnico:

diseñar → termoformar → desmoldar → rellenar → enfriar → producto final.

Esto favorece la comprensión de pasos de fabricación.

Aprendizaje basado en retos

Cada participante crea un molde funcional partiendo de una forma base, resolviendo desafíos relacionados con deformaciones, combinaciones de piezas o colocación correcta en la termoformadora.

Un taller diseñado e impartido por Angel Galán
para Espacio Abierto La Quinta de Los Molinos.

espacioabiertoqm.es

angelgalan.art

escaparatech.com