



## Cupcakes

Deseas invitar a tus compañeros a tu fiesta de cumpleaños y hornear deliciosos cupcakes para ellos. Prepara recetas que satisfagan las necesidades individuales de tus invitados.



### ETAPA 1



#### Empatizar e identificar necesidades

Piensa en las necesidades de la persona o grupo, haz preguntas y elabora pautas para los próximos pasos

Obtén información básica sobre el número de invitados, su edad, sabores y coberturas favoritas, así como posibles alergias.



### ETAPA 2



#### Analizar necesidades y recursos

Piensa en los recursos de que dispones y en qué podrías necesitar para terminar tu tarea

Determina los conceptos básicos necesarios para avanzar con el proyecto:

- estás preparando cupcakes para ..... personas
  - cada persona comerá ..... cupcakes
- Decide qué electrodomésticos y utensilios necesitas.



### ETAPA 5



#### Prueba

Prueba las ideas seleccionadas

Si es posible, hornea los cupcakes en base a las recetas preparadas adaptadas a las necesidades individuales. Si es posible, muestra los resultados al grupo.

**¡Enhorabuena! ¡Has elaborado recetas de cupcakes que puedes usar en el futuro!**



### ETAPA 4



#### Prototipo

Usando los recursos disponibles, prepara proyectos de muestra basados en estas ideas

Usando una receta básica para 12 cupcakes (1 taza de mantequilla, 2 tazas de azúcar, 3 tazas de harina y 4 huevos), calcula la cantidad exacta de los ingredientes básicos necesarios para hornear cupcakes para el grupo. Prepara muestras de cupcakes (por ejemplo, mediante dibujos, collages, etc.) y obtén comentarios. Realiza mejoras y modificaciones basadas en estos comentarios. Además, calcula el coste de los cupcakes.



### ETAPA 3



#### Generar ideas

Organiza una sesión de brainstorming y encuentra soluciones que satisfagan las necesidades del grupo

Piensa en diferentes tipos de cupcakes que satisfagan las necesidades de tus invitados. Determina sus sabores y su diseño. Si es necesario, añade ingredientes adicionales y utensilios de cocina en la lista para asegurarte de que puedes ser creativo con la elaboración.

