

PEQUEÑOS MAESTROS DEL CUPCAKES

Contenidos:

- Normas de higiene básicas y seguridad en la cocina.
- Conocimiento de los ingredientes principales para elaborar un cupcakes.
- Preparación y llenado de las capsulas.
- Horneado y tiempo.

Objetivos:

- Acercar a los niños al mundo de la repostería de forma divertida, segura y sobre todo creativa.
- Identificar los principales ingredientes y utensilios.
- Desarrollar habilidades básicas de repostería y decoración.
- Valorar la importancia del orden y la limpieza durante y al finalizar la actividad.

Duración del curso/taller:

9 meses (inicio: 06 de octubre 2026; final: 27 de octubre 2026)

Días/horario:

Martes de 17:00 a 19:00 horas.

Se imparte en:

Universidad Popular de Arucas – Sede Principal UPA Arucas
C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII)

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Un delantar y un tupper.

Cuota mensual: 30€

Imparte el curso/taller: María Noelia Cedrés Delgado