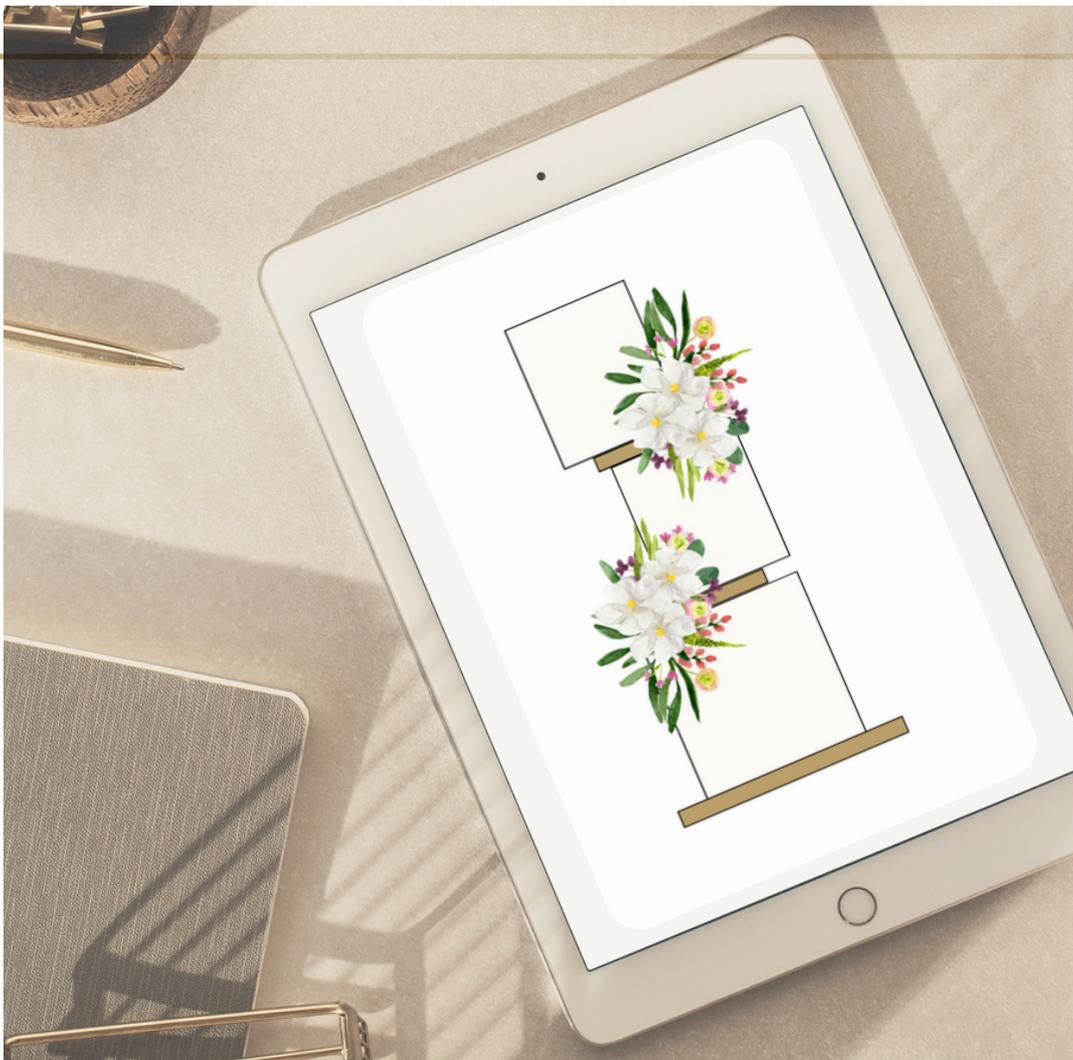


6 tips para planificar tu trabajo y mejorar la rentabilidad de tus *flores comestibles*





Hola, soy Bea y te doy la bienvenida a La Coreta School.

En la decoración floral comestible, además de la destreza artística, dominar la planificación de los tiempos es esencial para lograr flores hermosas y detalladas que sean dignas de admiración y que además te permitan obtener la mayor rentabilidad de tu trabajo.

A continuación, exploraremos la importancia de una planificación cuidadosa y veremos 6 consejos prácticos para optimizar los tiempos en la elaboración de tus decoraciones florales.

¡Vamos allá!

1

Selecciona el diseño y

las flores

Antes de sumergirte en la creación, decide qué tipo de flores de azúcar deseas hacer y selecciona un diseño que te inspire.

La elección del diseño y las flores que deseas crear son el punto de partida de tu proyecto de decoración floral comestible.

Aquí hay algunos consejos para ayudarte a tomar decisiones:

- **Inspírate:** Explora revistas de repostería, Pinterest, libros de decoración floral y sitios web especializados en flores de azúcar. También puedes buscar inspiración en la naturaleza, en eventos temáticos o en las estaciones del año. Esto te ayudará a visualizar qué tipo de flores deseas hacer.
- **Investiga:** Una vez que tengas una idea clara de lo que quieres, investiga las técnicas específicas requeridas para cada flor. Algunas flores, como las rosas o las peonías, pueden ser más complicadas de modelar que otras.
- **Considera el nivel de complejidad:** Evalúa tu nivel de experiencia. Si eres principiante, es recomendable comenzar con flores más simples y luego avanzar hacia las variedades más complicadas a medida que adquieras confianza y habilidad.
- **Variedad y equilibrio:** Piensa en la variedad de flores que deseas incluir en tu proyecto. Un buen equilibrio entre flores grandes y pequeñas, así como entre colores y formas, puede darle un aspecto visualmente atractivo a tu composición.

- Materiales: Asegúrate de tener los materiales adecuados para cada tipo de flor. Algunas flores pueden requerir cortadores o moldes específicos. Planifica con anticipación para evitar retrasos inesperados.
- Personalización: Si estás haciendo flores de azúcar para un evento en particular, como una boda o un cumpleaños, considera personalizar las flores de acuerdo con la temática o los colores de la ocasión. Esto agregará un toque especial a tu proyecto.
- Practica y experimenta: Antes de comenzar con el proyecto final, dedica tiempo a practicar las técnicas en flores de azúcar de menor importancia. Esto te permitirá perfeccionar tus habilidades antes de abordar las piezas principales.

La selección cuidadosa de tus diseños y flores sentará las bases para un proyecto exitoso. Una vez que hayas decidido, podrás avanzar con confianza hacia la planificación de los tiempos y la creación de tus hermosas flores de azúcar comestibles.



1

Selecciona el diseño y

las flores

3

2

Planificación

anticipada

La planificación anticipada es clave para garantizar que tu proyecto de decoración floral comestible se desarrolle sin contratiempos. Aquí hay algunos detalles esenciales que debes tener en cuenta:

- **Ingredientes y utensilios:** Asegúrate de contar con todos los ingredientes y utensilios necesarios antes de comenzar. Tener todo a mano te ahorrará tiempo valioso durante el proceso de creación.
- **Espacio de trabajo organizado:** Prepara tu espacio de trabajo de manera organizada. Limpia y desinfecta todas las superficies que estarás utilizando. Tener todo ordenado y al alcance de la mano facilitará la creación de las flores y reducirá la necesidad de desplazarte en busca de herramientas.
- **Colorantes:** Si planeas teñir la pasta de flores o el fondant para lograr colores específicos, prepara los colorantes con anticipación. Esto te permitirá obtener colores vibrantes y uniformes en tus flores de azúcar.
- **Establece un horario:** Planea cuándo comenzarás tu proyecto y cuánto tiempo puedes dedicar a cada etapa. Esto te ayudará a evitar prisas de última hora y a mantener un flujo constante de trabajo.
- **Higiene y limpieza:** Mantén altos estándares de higiene. Lávate las manos regularmente y asegúrate de que todas las herramientas estén limpias. Esto es especialmente importante cuando trabajas con alimentos.

Una buena preparación te permitirá abordar la creación de flores de azúcar con confianza y eficiencia. La organización y la atención a los detalles son cruciales para garantizar que tus flores sean no solo hermosas, sino también seguras para el consumo. Con esta base sólida, estarás listo para avanzar hacia la creación de tus flores de azúcar comestibles con éxito.

3

Organización de

etapas

Una vez que hayas seleccionado tus diseños y flores y hayas realizado la preparación anticipada, es el momento de organizar el proceso de creación en etapas bien definidas. Esto te ayudará a mantener el enfoque y a administrar eficazmente tu tiempo. Aquí te dejo unos detalles sobre cómo llevar a cabo este paso:

- Identifica las etapas clave: Desglosa el proceso de creación en etapas claras y específicas. Por ejemplo, podrías dividirlo en las siguientes etapas: preparación de la pasta de flores, teñido, formación de pétalos, secado, ensamblaje de flores y decoración adicional.
- Establece prioridades: Determina cuáles son las etapas más críticas y que requieren más tiempo. Por lo general, la formación de los pétalos, el secado y la creación de detalles suelen ser las tareas que demandan más tiempo.
- Asigna tiempos estimados: Estima cuánto tiempo tomará cada etapa y asigna un límite de tiempo realista. Esto te ayudará a evitar que una etapa tome más tiempo del necesario y a mantenerte dentro del cronograma general.
- Calendario flexible: Aunque es importante tener un cronograma, también debes ser flexible. A veces, ciertas etapas pueden tomar más tiempo de lo previsto, y está bien ajustar tu horario en consecuencia. La flexibilidad te permitirá mantener la calidad de tu trabajo.
- Descansos planificados: Incluye pausas cortas en tu planificación para descansar y recargar energías. La elaboración de flores de azúcar precisa concentración y paciencia, y tomar un respiro de vez en cuando puede ayudarte a mantener la calma y la precisión.

- Prioriza la calidad sobre la velocidad: Aunque es importante seguir un cronograma, nunca sacrifiques la calidad en favor de la velocidad. Es preferible tomarse un tiempo adicional para perfeccionar tus flores en lugar de apresurarse y obtener resultados menos satisfactorios.
- Documenta tu progreso: Lleva un registro de cada etapa de tu proyecto. Esto no solo te permitirá seguir tu planificación, sino que también será útil si deseas recrear las mismas flores en el futuro.
- Apoyo y colaboración: Si tienes compañeros o amigos interesados en la repostería, considera la posibilidad de trabajar en equipo. La colaboración puede acelerar el proceso y brindar nuevas ideas.

La organización de etapas te ayudará a administrar tu tiempo de manera efectiva y a mantener un alto nivel de calidad en tus creaciones de flores de azúcar. Recuerda que la práctica constante mejorará tus habilidades de planificación con el tiempo, y cada proyecto te convertirá en un experto en la gestión de tiempos en la decoración floral comestible.



3

Organización de
etapas

4

Tiempo de

secado

El tiempo de secado es una consideración crítica al crear flores de azúcar, ya que afecta tanto la apariencia como la estabilidad de tus creaciones.

El secado es esencial para que las flores de azúcar mantengan su forma y estructura. Durante este proceso, la humedad se evapora, permitiendo que los pétalos y las partes de la flor se endurezcan.

En esta etapa tendrás que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- **Tiempo de secado variado:** Diferentes partes de una flor pueden requerir tiempos de secado diferentes. Por ejemplo, los pétalos individuales pueden secarse en unas pocas horas, mientras que una flor completa puede necesitar varios días para secarse completamente.
- **Espacio y ventilación:** Asegúrate de que las flores de azúcar tengan suficiente espacio para secarse sin tocarse entre sí. Esto evitará que se deformen o se peguen. Además, proporciona una buena ventilación en la habitación para acelerar el proceso de secado.
- **Almacenamiento temporal:** Si necesitas almacenar temporalmente las flores de azúcar antes de su uso, asegúrate de hacerlo en un lugar fresco y seco, lejos de la humedad. Utiliza contenedores herméticos o cajas de cartón, aptas para guardar alimentos, para mantener las flores protegidas.
- **Planificación de tiempo adicional:** Incluye tiempo de secado en tu planificación general. Esto significa que debes comenzar a hacer tus flores de azúcar con suficiente antelación, permitiéndote tener el tiempo de secado adecuado antes de colocar las flores en tu proyecto.

- Prueba de dureza: Para verificar si una flor está completamente seca, toca suavemente una parte. Debería sentirse firme y sólida, sin ninguna sensación de humedad o blandura. Si la flor aún no está completamente seca, déjala secar durante más tiempo.
- Condiciones ambientales: Ten en cuenta las condiciones ambientales al programar el tiempo de secado. La humedad y la temperatura pueden influir en cuánto tiempo se tarda en secar una flor, por lo que ajusta tu planificación en consecuencia.

El tiempo de secado es una parte esencial del proceso de creación de flores de azúcar. Una gestión adecuada de este tiempo asegurará que tus flores sean estables, hermosas y listas para ser utilizadas en tu proyecto de decoración floral comestible. Paciencia y cuidado son claves cuando se trata de secar estas delicadas obras maestras comestibles.



4
Tiempo de
secado

8

5

Práctica y

ritmo

La práctica constante y un ritmo adecuado son elementos fundamentales para dominar la creación de flores de azúcar y optimizar tus tiempos.

Aquí te dejo información adicional sobre cómo abordar este paso de manera efectiva:

- Ritmo constante: Mantén un ritmo constante mientras trabajas en tus flores, pero no te apresures en exceso. Cada detalle y cada pétalo son importantes, por lo que es preferible avanzar a un ritmo moderado para asegurarte de que cada flor sea hermosa y precisa.
- Mantén la calma: La creación de flores de azúcar puede ser minuciosa y requerir paciencia. Mantén la calma y la estabilidad emocional en todo momento. Si cometes un error, no te preocupes, puedes intentarlo de nuevo. Los errores son oportunidades de aprendizaje.
- Practica fuera de los proyectos principales: Dedica tiempo a la práctica fuera de tus proyectos principales. Haz flores adicionales o practica técnicas en pasta de flores o fondant. Esto te ayudará a mejorar tus habilidades sin la presión de un proyecto específico.
- Tómatelo con seriedad: La creación de flores de azúcar es una forma de arte. Trátala con el mismo nivel de seriedad y compromiso que dedicarías a cualquier otra forma de arte. La dedicación y la atención a los detalles son clave para el éxito.
- Aprende de tus errores: Cuando encuentres dificultades o cometas errores, tómatelos como oportunidades de mejora. Analiza lo que salió mal y busca formas de corregirlo en futuros proyectos. A menudo, los errores te enseñan más que los éxitos.

- Inspírate: Observa el trabajo de otros artistas de flores de azúcar. Estudiar las creaciones de expertos puede proporcionarte ideas y técnicas para perfeccionar tus habilidades.
- Descansos: No te exijas trabajar sin parar. Programa descansos ocasionales para estirar tus manos y descansar tus ojos. Mantener tu mente y cuerpo frescos te permitirá mantener un enfoque constante y preciso.
- Registra tu progreso: El registro de los proyectos que vimos en el punto 3 te permitirá ver cómo mejoras con el tiempo. Esto te dará una sensación de logro y te ayudará a identificar áreas en las que debes seguir trabajando.

El dominio de la práctica y el ritmo es esencial para convertirte en un hábil creador de flores de azúcar. Con paciencia y dedicación, verás mejoras significativas en tus habilidades a medida que avanzas en tu viaje hacia la decoración floral comestible.



5 Práctica y *ritmo*

6

Flexibilidad

La flexibilidad es una cualidad importante cuando trabajas en la creación de flores de azúcar, ya que los proyectos de repostería a menudo pueden presentar desafíos inesperados.

A continuación, profundizamos en cómo aplicar la flexibilidad de manera efectiva:

- Adaptación a las circunstancias: Aunque es fundamental tener un plan de trabajo, comprende que pueden surgir circunstancias imprevistas. Pueden ser retrasos, cambios en el diseño o problemas técnicos. Mantén la mente abierta y sé capaz de adaptarte a las nuevas situaciones.
- Tiempo extra: Cuando planifiques tus proyectos, considera la posibilidad de asignar un tiempo extra en caso de que surjan complicaciones. Esto te dará un margen de maniobra para abordar cualquier problema sin sentirte abrumado.
- Solución de problemas: En lugar de ver los problemas como obstáculos insuperables, míralos como desafíos que puedes resolver. La habilidad para solucionar problemas es valiosa en la repostería, y aprenderás mucho enfrentando dificultades.
- Ajuste de planes: Si te das cuenta de que una etapa en particular está tomando más tiempo del que habías planeado inicialmente, ajusta tu horario en consecuencia. Esto puede implicar reorganizar otras tareas o posponerlas si es necesario.

- Mantén una actitud positiva: Mantener una actitud positiva y enfocarte en los aspectos gratificantes de la creación de flores de azúcar te ayudará a lidiar mejor con los desafíos. Aprende de tus experiencias y celebra tus logros.
- Aprovecha las lecciones: Cada proyecto, incluso aquellos que no salen como esperabas, puede ofrecer valiosas lecciones. Reflexiona sobre lo que salió bien y lo que salió mal, y utiliza esta información para mejorar en el futuro.

La flexibilidad es una habilidad que te permitirá enfrentar los desafíos de la creación de flores de azúcar con confianza y tranquilidad. Mantén un enfoque positivo, adapta tus planes según sea necesario y sigue aprendiendo y mejorando en cada proyecto. Con el tiempo, te convertirás en un experto en la decoración floral comestible capaz de manejar cualquier situación que se presente.



Dominar la planificación de tiempos es tan vital como perfeccionar las técnicas de creación de flores comestibles.

Siguiendo estos consejos y ajustándolos a tu estilo y preferencias, estarás en el camino correcto para crear obras maestras florales que impresionarán a todos.

Con paciencia, práctica y dedicación, tus flores no solo serán verdaderas obras de arte, sino que además podrás obtener una mayor rentabilidad para tu negocio.

¡Manos a la obra y a crear belleza comestible!

Beatriz Sáez



[@lacoretaschool](#)



[@lacoretaschool](#)



[@lacoretaschool](#)