



.....
CATALOGO DE CURSOS 2019
.....



NUESTRO MANIFIESTO

**AMPLIAR, ENRIQUECER,
SUMAR, EQUILIBRAR, NUTRIR,
CONSERVAR LAS TRADICIONES.
NO QUEREMOS DIETAS,
NO QUEREMOS SÓLO ABRIR PAQUETES.
QUEREMOS CREAR, QUE EL ALIMENTO SEA UN MEDIO DE EXPRESIÓN.
FORMAMOS PERSONAS FELICES QUE PUEDAN
ELEGIR CÓMO CUIDARSE, DARSE UN GUSTO,
QUE SEPAN **AGASAJAR** AL PRÓJIMO
Y **AGASAJARSE**, QUE CELEBREN LA
VIDA ALREDEDOR DE UNA MESA EN BUENA
COMPAÑÍA Y QUE EMPRENDAN
PROYECTOS PARA QUE LA **COCINA CASERA**
LLEGUE A TODOS LOS HOGARES.
VOLVER A LO CASERO
ES NUESTRA MISIÓN Y ESTAMOS
CONVENCIDOS DE PODER LOGRARLO.
ALIMENTÉMONOS DE MANERA CONSCIENTE.**

Soy Ecu

Crecí en una familia de gastronómicos, tenía 9 años cuando hice mi primer taller de decoración de tortas. Ahí se abrió un mundo para mí, y con el tiempo la repostería se convirtió no sólo en mi profesión, si no en una de las grandes pasiones de mi vida.

Me recibí de **Técnica Superior en Gastronomía en la ESH**, una vez egresada viajé a Europa para dar mis primeros pasos en pastelería internacional. Trabajé en hotelería, eventos y restaurantes.

Con la práctica, descubrí que mi actividad favorita es la docencia, porque me encanta transmitir las infinitas posibilidades de la gastronomía y contagiar ese amor a chicos y grandes.

Por eso uno de mis grandes orgullos es **Pequeños Chefs**, un emprendimiento familiar que comenzó con mucho esfuerzo y hoy es una PYME que brinda servicios a instituciones educativas, familias y empresas líderes del país y extranjeras.

A su vez, tuve la suerte de participar en proyectos muy innovadores y estimulantes, como el programa **Todo Dulce de Utilísima**, canal donde también me desempeñé como productora en el programa Cocineritas.

Para ampliar mis conocimientos en educación y alimentación estudié y me recibí de **Técnica en salud y alimentación en ISALUD**. Formación que me ayudó a desarrollar un Método de enseñanza propio, basado en el uso de las inteligencias múltiples.

Una vez implementado y luego de haber comprobado su efectividad, junto a un gran equipo de colaboradores decidimos abrir un espacio educativo para adultos, nuestro "**Estudio de Cocina Ecu Zeolla**" dónde abrimos las puertas a cocineros invitados y especialistas de todas las áreas gastronómicas.

Y para seguir sumando, cómo la pastelería y la decoración de tortas son mis debilidades, en 2016 viajé a Miami para realizar la capacitación del **Método Wilton de Decoración de Pasteles**, convirtiéndome en la primera instructora oficial de esta empresa en la Argentina.

Actualmente dicto seminarios en Buenos Aries, en el interior del país y en el exterior.

Realizo asesoría para más de 100 emprendedoras, acompañándolas en el proceso de desarrollo de su microemprendimiento y dirijo el área gastronómica del Estudio.



María Eugenia González Zeolla

CONTENIDO

Encontrá el curso que mejor se adapte a vos!

CURSOS REGULARES

NIVEL INICIAL.....

NIVEL INTERMEDIO.....

NIVEL AVANZADO.....

NIVEL PROFESIONAL.....

DESARROLLO EMPRENDEDOR.....

SEMINARIOS.....

Los seminarios son clases especiales que comienzan y terminan en el día.

CURSOS WILTON

BUTTERCREAM.....

GLASÉ.....

FONDANT.....

PASTA DE GOMA.....

PROYECTOS.....

PROFESIONALES INVITADOS.....

TEENS.....

CALENDARIO.....

SOY ECU.....



Las imágenes de este catálogo no siempre representan exactamente los proyectos realizados en clase.

CURSOS REGULARES

Los cursos regulares fueron diseñados para todos aquellos que quieran comenzar o quieran perfeccionarse en el mundo de la pastelería y decoración de tortas.

Nuestras clases son dictadas bajo una mirada emprendedora, para que puedas hacer de la pastelería tu propio negocio. Estamos seguros y convencidos que podés unir sueños, pasión y desarrollo emprendedor, porque así lo hicimos nosotros.

Para que puedas lograrlo debés formarte con una buena base, con contenidos organizados en orden de dificultad progresiva y no sólo con recetas, un buen negocio merece crecer poco a poco, con recetas ya testeadas, buenas técnicas, procesos productivos sistematizados, herramientas útiles, registros de trabajo, objetivos claros de corto, mediano y largo plazo y no podemos dejar de lado los conocimientos de desarrollo de marca, marketing, costos y plan de negocios.

Vas a descubrir tus habilidades y a disfrutar de ser la dueña de tu tiempo.
Hacé tu sueño realidad y viví de tu emprendimiento!

NIVEL INICIAL

En este curso vas a aprender a preparar la crema de manteca o buttercream, glasé real, fondant y pasta de goma. Vamos a trabajar con técnicas fáciles y precisas de manejo de manga, cómo cubrir tortas con fondant y crear flores básicas con pasta de goma.

Al terminar este nivel podrás presentar una novedosa mesa dulce con variedad de productos increíbles!



CURSOS REGULARES

NIVEL INTERMEDIO

En este curso vas a aprender diferentes técnicas de coloración para la crema de manteca, glase real, fondant y pasta de goma. Vas a descubrir los principios de color para que tus diseños de tortas, cup cakes y bocados luzcan con tonos sofisticados.

Practicaremos cómo lograr terminaciones de bordes perfectos y filosos, efecto mármol, tronco y pizarra, terminaciones con capitoné y apliques de flores.

Al terminar este nivel podrás presentar tortas de pisos con apliques y terminaciones distinguidas!



Nivel Intermedio

NIVEL AVANZADO

En este curso vamos a perfeccionar al detalle cada una de las técnicas trabajadas en los niveles anteriores, sumamos nuevas técnicas de última tendencia como realizar drip cakes, contornos estampados en crema de manteca, pintura con aerógrafo, apliques con stencils, efecto craquelado, collage y las vamos a aplicar en productos de diseño con un nivel superior.

Al terminar este nivel podrás lucirte en eventos para clientes con grandes expectativas.



Nivel Avanzado

NIVEL PROFESIONAL

En este curso se fusionan los cuatro pilares de la decoración de tortas y pasteles, vamos a integrar todo lo aprendido generando productos terminados de alta costura. Tus cup-cakes, galletas, paletas, tortas van a tener un aspecto profesional.

Ahora sí podrás crear lo que sueñas!

DESARROLLO EMPRENDEDOR

En este curso vas a empoderarte, todos los conocimientos aprendidos en los cuatro niveles anteriores van a ser parte de tu microemprendimiento. Comenzamos con marketing personal y empresarial, plan de negocios, estrategia de comunicación y plan de acción.

Al terminar este nivel podrás trabajar de manera independiente, habiendo creado tu propia marca.

Ahora sí, a dar el gran salto!

Confía en vos, persigue tus sueños, convertite en emprendedor y viví de lo que amas!



Nivel Profesional

SEMINARIOS

Los seminarios son clases especiales que comienzan y terminan en el día.

Los diseñamos especialmente para quienes no cuentan con el tiempo suficiente para realizar una cursada anual o simplemente para quienes están interesados en un tema puntual y quieren tomar una sola clase, pueden concurrir principiantes, o personas que busquen perfeccionar una técnica en especial. Tienen una duración de 3, 5 u 8 horas dependiendo del proyecto a realizar.

Estos encuentros pueden ser demostrativos, participativos o mixtos (se realiza una parte demostrativa y luego continuamos de manera participativa).

Durante el año realizamos clases de:

- Paletas heladas.
- Chocolatería, Huevos de pascua con diseños especiales para adultos y niños.
- Cookies de pascuas decoradas con fondant.
- Elaboración y decoración de paletas horneadas.
- Cookies decoradas con glasé real, nivel inicial.
- Elaboración y decoración de donuts.
- Clase de horneados rellenos aptos para cubrir con fondant.
- Cookies decoradas con glasé real, nivel intermedio.
- Elaboración de galletas decoradas con plaquetas de chocolate.
- Clase multitécnicas de cake decorating.
- Cookies de tendencia, rellenas y decoradas con ganache de chocolate blanco.
- Decoración con buttercream nivel inicial, intermedio y avanzado.
- Souvenirs horneados navideños.
- Cookies con isomalta.
- Armado y decoración de casita navideña en masa de jengibre.



CURSOS WILTON

Soy **Instructora oficial certificada**, N° 45501285 de Wilton-Brands LLC.

¿QUÉ ES EL MÉTODO WILTON?

Los cursos de decoración de tortas del método Wilton son conocidos en el mundo entero como un programa divertido e interactivo que asegura que los alumnos aprendan de una manera fácil, sencilla y exitosa todas las técnicas de decoración de tartas.

El método Wilton es un programa completo desarrollado en los años 20 en Estados Unidos con la filosofía de “combinar lo mejor del arte de repostería europea con el deseo americano de obtener resultados excelentes de manera sencilla”.



Buttercream

BUTTERCREAM

En el nivel uno de este curso vas a aprender a preparar la famosa buttercream o crema de mantequilla y a utilizar la manga pastelera con diferentes boquillas para la decoración de cupcakes, golosinas y tortas para distintas ocasiones.

GLASÉ REAL

En el nivel dos de este curso vas a aprender a preparar glásé real, el producto ideal cuando se realizan decoraciones y apliques con anticipación, cómo seleccionar la paleta de colores adecuada para un proyecto. Variedad de ocho tipos de flores diferentes.

- Punto perdido, tejido canasta, apliques de filigrana, bordado con pincel.
- Diseño integral de un pastel floral.

FONDANT

En tercer nivel del método Wilton de decoración de pasteles vas a aprender a preparar y utilizar fondant y pasta de goma para la decoración de tortas.

Cómo cubrir un pastel con fondant, decorar cup cakes, crear más de diez tipos de flores, formas y bordes para aplicar en todo tipo de decoraciones de pastelería.

Nociones básicas de pintura sobre fondant.

Realización de una torta completa con las flores y formas realizadas en el curso.



Buttercream



Glasé Real

CURSOS WILTON

PASTA DE GOMA

Con este seminario abrirás un mundo nuevo de posibilidades de decoración para tus dulces.

En el seminario realizaremos 10 tipos diferentes de flores. Generalidades de la pasta de goma: elaboración, coloración, correcta manipulación, conservación.

-Elaboración de: flores simples, flores con centro alambrado, grandes flores, flores con pétalos alambrados y ensamble final.

-Técnicas para realizar pétalos realistas, texturados y con bordes delgados. Utilización de bolillo.

-Utilización de cortantes con eyector y plantillas texturizadoras.

-Utilizaremos diferentes formadores de flores y métodos de secado.

-Realización de bouquets florales.

-Pintura con efectos realistas utilizando dust colors.

En todos estos cursos pueden participar principiantes y personas que se dediquen a la repostería, ya que en las clases voy a compartir novedosas técnicas, modernas y fáciles de aplicar en todo tipo de productos.

Incluyen kit de herramientas.

PROYECTOS

Los proyectos son clases de una jornada. Tienen una duración de 3 ó 5 horas.

Cada proyecto te propone una temática diferente:

-Técnicas de manga

-Pintura sobre fondant

-Tortas multitécnicas

-Golosinas de chocolate

-Horneados, etc.

Comenzamos de cero y en el transcurso de unas horas preparas tu producto final.

Vas a descubrir técnicas clásicas así como también nuevas ideas para las técnicas ya conocidas.

Cada proyecto cuenta con una guía completa y las herramientas necesarias que te acompañará en el paso a paso para realizar un producto increíble.

Podés tomar uno o elegir varios diferentes en el transcurso del año.



Pasta de Goma



Pasta de Goma



Proyectos

PROFESIONALES INVITADOS



Noemí Sartori

Nuestro estudio, es un espacio donde podrás disfrutar de la cocina en todas sus expresiones, con clases de repostería europea, americana, decoración de tortas, conservación de alimentos, cocina vegana, apta para celíacos, licores, embutidos, panificados, caramelo, desarrollo emprendedor, etc.

Por eso durante todo el año, contamos con una gran variedad de clases dictadas por profesionales de todas las áreas:

-Noemí Sartori / -Pablo Martín / -Roberto Goñi

-Alicia Gallach / -Juan Manuel Herrera / -Mirta Carabajal

-Patricia Gabriel

Las clases son organizadas por



Pablo Martín



Roberto Goñi



Alicia Gallach



Juan Manuel Herrera



Mirta Carabajal



Patricia Gabriel

TEENS

En estas clases invitamos a los chicos de 10 años en adelante a descubrir el maravilloso mundo de la decoración de tortas, repostería y cocina.

Abordamos diferentes temáticas en clases 100% participativas donde los alumnos son los protagonistas de la elaboración de su propia receta. Trabajaremos con fondant, glaseado real, pasta de goma, buttercream, productos horneados, dulces y salados y por sobre todas las cosas desarrollamos proyectos súper creativos.

En este curso pueden participar principiantes y personas que se dediquen a la repostería, ya que en las clases voy a compartir novedosas técnicas, modernas y fáciles de aplicar en todo tipo de productos. Incluye kit de herramientas.

Aparte de estos cursos contamos con nuestro proyecto **Pequeños Chefs**, que nació con el objetivo de convertir a los chicos en protagonistas de la elaboración de su propio alimento y así, a modo de juego, descubran el arte de cocinar y adquieran indispensables nociones sobre alimentación saludable.

Nuestra escuela de cocina fue creada hace 17 años como una empresa familiar y cuenta con un equipo de profesionales expertos en docencia, cocina, recreación, nutrición y comunicación, que tiene como propósito innovar en el proceso de aprendizaje de los niños, sacando el máximo partido educativo al proceso de percepción, transformación y expresión que transitan durante la acción de juego-trabajo.



Más info: www.pequenioschefs.com.ar/



Teens



Teens



Pequeños Chefs

- NIVEL INICIAL ● NIVEL INTERMEDIO ● NIVEL AVANZADO ● NIVEL PROFESIONAL ● DESARROLLO EMPRENDEDOR
- WILTON /BUTTERCREAM ● WILTON /GLASÉ ● WILTON /FONDANT ● WILTON / PASTA DE GOMA ● WILTON / PROYECTOS
- SEMINARIOS ● PROFESIONALES INVITADOS ● TEENS

MARZO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
					1 WILTON I Clase 1 9-12	2 WILTON I Intensivo 10-17
3	4	5	6	7 NOEMI SARTORI Huevos de Pascua 18-20.30	8 ALICIA GALLASCH Helados 18-20.30	9 Comienzo PEQUEÑOS CHEFS WILTON Flores Buttercream 10-13.30
10 Reg. Int. Av. 10-17	11	12 Regular Intermedio 9-11.30 WILTON Dalias y Ranúnculo 14-16.30	13 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	14 Regular Inicial 9-11.30 NOEMI SARTORI Bombones sin Molde 18-20.30	15 WILTON I Buttercream 9-12 JUAN MANUEL HERRERA Panadería para el Mate 18-20.30	16 Reg. Int. Av. Buttercream 10-16
17	18 Multitécnicas 9-13	19 Regular Intermedio 9-11.30 Proyecto Wilton Bordes filosos 14-16.30	20 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30 Teens Torta Unicornio 18-20	21 Regular Inicial 9-11.30 NOEMI SARTORI Bombones clásicos 18-20.30	22 Proyecto Wilton Mini tartas 9-12	23 NOEMI SARTORI Huevos de Pascua 10-13 NOEMI SARTORI Mermeladas sin azúcar 15-18
24 Cookie Choc 10-13	25 Multitécnicas 9-13	26 Regular Intermedio 9-11.30	27 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30 Teens Cupcake Unicornio 18-20	28 Regular Inicial 9-11.30 NOEMI SARTORI Bombones suizos 18-20.30	29 PURATOS Huevos de Pascua 14-17	30 Reg. Int. Av. Buttercream 10-16 31

ABRIL

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	1	2	3 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	4 Regular Inicial 9-11.30	5	6
7	8 Puratos 14-17	9 Regular Intermedio 9-11.30	10 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	11 Regular Inicial 9-11.30	12 WILTON II Clase 1 9-12	13 WILTON I 10-17
14 Reg. Int. Av. 10-17	15	16 Regular Intermedio 9-11.30 Cake pop 18-20	17 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	18	19	20 Mini cake (conejo) 10-13
21	22	23 Regular Intermedio 9-11.30 BUTTERCREAM 101 18-20	24 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	25 Regular Inicial 9-11.30	26 WILTON II Clase 2 9-12	27 Reg. Int. Av. 10-17
28	29	30 Regular Intermedio 9-11.30				

- NIVEL INICIAL
- NIVEL INTERMEDIO
- NIVEL AVANZADO
- NIVEL PROFESIONAL
- DESARROLLO EMPRENDEDOR
- WILTON /BUTTERCREAM
- WILTON /GLASÉ
- WILTON /FONDANT
- WILTON / PASTA DE GOMA
- WILTON / PROYECTOS
- SEMINARIOS
- PROFESIONALES INVITADOS
- TEENS

MAYO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
			1	2 Reg. Inicial Recup. 18/4 9-11.30	3 WILTON III Clase 1 9-12	4 WILTON III Intensivo 10-17
5	6	7 Regular Intermedio 9-11.30	8 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	9 Regular Inicial 9-11.30	10	11
12 Reg. Int. Av. 10-17	13	14 Regular Intermedio 9-11.30	15 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	16 Regular Inicial 9-11.30	17 WILTON III Clase 2 9-12	18 Reg. Int. Av. 10-17
19	20	21 Regular Intermedio 9-11.30	22 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	23 Regular Inicial 9-11.30	24 Tartas dulces 9-12	25
26	27	28 Regular Intermedio 9-11.30	29 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	30 Regular Inicial 9-11.30	31 Galletas Europeas 9-12	

JUNIO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
						1 WILTON IV Clase 10-17
2	3	4 Regular Intermedio 9-11.30	5 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	6 Regular Inicial 9-11.30	7 WILTON II Clase 4 9-12	8
9 Reg. Int. Av. 10-17	10	11 Regular Intermedio 9-11.30 Sun Flower Cak 18-20	12 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	13 Regular Inicial 9-11.30	14	15
16	17	18 Regular Intermedio 9-11.30	19 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	20	21 WILTON IV Clase 9-12	22 Reg. Int. Av. 10-17
23	24	25 Regular Intermedio 9-11.30	26 Regular Avanzado 9-11.30 Regular Avanzado 14-16.30	27 Regular Inicial 9-11.30	28 Postres en frascos 9-12	29
30						

- NIVEL INICIAL
- NIVEL INTERMEDIO
- NIVEL AVANZADO
- NIVEL PROFESIONAL
- DESARROLLO EMPRENDEDOR
- WILTON /BUTTERCREAM
- WILTON /GLASÉ
- WILTON /FONDANT
- WILTON / PASTA DE GOMA
- WILTON / PROYECTOS
- SEMINARIOS
- PROFESIONALES INVITADOS
- TEENS

JULIO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	1	2 Certificación Reg. Int. 9-11.30	3 Certificación Reg. Av. 9-11.30 Certificación Reg. Av. 14-16.30	4 Certificación Reg. In. 9-11.30	5 Pastelería Americana 9-12	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20 Certificación Int. Av. 10-17
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AGOSTO

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
				1 Recuperación Reg. In. 9-11.30	2 WILTON I Clase 1 9-12	3 WILTON I Intensivo 10-17
4	5	6 Regular Avanzado 9-11.30	7 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	8 Regular Intermedio 9-11.30	9 Cookies 101 9-12	10
11 Reg. Int. Profesional 10-17	12	13 Regular Avanzado 9-11.30	14 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	15 Regular Intermedio 9-11.30	16 WILTON I Clase 2 9-12	17
18	19	20 Regular Avanzado 9-11.30	21 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	22 Regular Intermedio 9-11.30	23 Cup Cakes 101 9-12	24 Reg. Int. Profesional 10-17
25	26	27 Regular Avanzado 9-11.30	28 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	29 Regular Intermedio 9-11.30	30 Mini Donas 9-12	31

- NIVEL INICIAL
- NIVEL INTERMEDIO
- NIVEL AVANZADO
- NIVEL PROFESIONAL
- DESARROLLO EMPRENDEDOR
- WILTON /BUTTERCREAM
- WILTON /GLASÉ
- WILTON /FONDANT
- WILTON / PASTA DE GOMA
- WILTON / PROYECTOS
- SEMINARIOS
- PROFESIONALES INVITADOS
- TEENS

SEPTIEMBRE

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	2	3 Regular Avanzado 9-11.30	4 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	5 Regular Intermedio 9-11.30	6 WILTON II Clase 1 9-12	7 Rosas Buttercream 10-13
8 Reg. Int. Profesional 10-17	9 Buttercream 101 9-12	10 Regular Avanzado 9-11.30 Mini Cakes 101 18-20	11 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	12 Regular Intermedio 9-11.30	13 Cake Pop 101 9-12	14 WILTON II 10-17
15	16	17 Regular Avanzado 9-11.30	18 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	19 Regular Intermedio 9-11.30 Postres en Frascos 18-20	20 WILTON III Clase 2 9-12	21 Reg. Int. Profes. 10-17
22 Elab. Buttercream 201 10-13	23	24 Regular Avanzado 9-11.30	25 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	26 Regular Intermedio 9-11.30	27	28
29	30					

OCTUBRE

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
		1 Regular Avanzado 9-11.30	2 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	3 Regular Intermedio 9-11.30	4 WILTON III Clase 1 9-12	5 WILTON III Intensivo 10-17
6 Reg. Int. Profesional 10-17	7 Cookies 101 9-12	8 Regular Avanzado 9-11.30 Cup cakes 201 18-20	9 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	10 Regular Intermedio 9-11.30	11 Chocolate Modelado 9-12	12
13	14	15 Regular Avanzado 9-11.30 Cup cakes Gourmet 18-20	16 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	17 Regular Intermedio 9-11.30	18 WILTON III Clase 2 9-12	19 Reg. Int. Profesional 10-17
20	21	22 Regular Avanzado 9-11.30	23 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	24 Regular Intermedio 9-11.30	25	26
27 Fondant 101 9-12	28	29 Regular Avanzado 9-11.30	30 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	31 Regular Intermedio 9-11.30		

- NIVEL INICIAL
- NIVEL INTERMEDIO
- NIVEL AVANZADO
- NIVEL PROFESIONAL
- DESARROLLO EMPRENDEDOR
- WILTON /BUTTERCREAM
- WILTON /GLASÉ
- WILTON /FONDANT
- WILTON / PASTA DE GOMA
- WILTON / PROYECTOS
- SEMINARIOS
- PROFESIONALES INVITADOS
- TEENS

NOVIEMBRE

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
					1 WILTON IV Clase I 9-12	2 WILTON IV Intensivo 10-17
3	4 Buttercream 101 9-12	5 Regular Avanzado 9-11.30	6 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	7 Regular Intermedio 9-11.30	8 Decorating Buttercream 18-20	9
10 Reg. Int. Profesional 10-17	11	12 Regular Avanzado 9-11.30	13 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	14 Regular Intermedio 9-11.30	15 WILTON IV Clase 2 9-12	16 Reg. Int. Profesional 10-17
17	18	19 Regular Avanzado 9-11.30	20 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	21 Regular Intermedio 9-11.30	22	23 Reg. Int. Profesional 10-17
24	25	26 Regular Avanzado 9-11.30	27 Regular Profesional 9-11.30 Regular Profesional 14-16.30	28 Regular Intermedio 9-11.30	29	30

DICIEMBRE

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	2	3 Certificación Avanzado 9-11.30	4 Certif. Profesional 9-11.30 Certif. Profesional 14-16.30	5 Certif. Intermedio 9-11.30	6	7
8 Certif. Profesional Int. 10-17	9 Cup Cake 101 9-12	10 Certificación Avanzado 9-11.30	11 Certif. Profesional 9-11.30 Certif. Profesional 14-16.30	12 Certif. Intermedio 9-11.30	13 Preparativos Muestra Anual	14 Preparativos Muestra Anual
15  Muestra Anual Escuela	16	17	18	19 Donuts Navidad 9-12	20	21 Muestra Pequeños Chefs
22	23	24	25	26	27	28 Cierre Curso Regular Pequeños Chefs
29	30	31	SIN ACTIVIDAD			

INFORMACIÓN GENERAL

web: www.ecuzeolla.com.ar

E-mail: cursos@ecuzeolla.com.ar

Teléfono: 54 11 4972.2346

Dirección: Nogoyá 3149, Villa del Parque - CABA

En nuestra Escuela encontrará:

- Instalaciones de última generación con espacio de trabajo para estudiantes.
- Aula principal con estaciones de trabajo bien equipadas para decorar.
- Kit de trabajo para cada uno de los cursos a realizar.
- Los estudiantes reciben un descuento especial en compras en la tienda minorista Wilton.

POLITICA DE ADMISION

El espacio de clase es limitado, así que inscribite con tiempo.

Las cuotas de los cursos deben pagarse en su totalidad al momento de la inscripción.

La matrícula y las tasas de inscripción están sujetas a cambios.

La Escuela Ecu Zeolla se reserva el derecho de admisión y permanencia.

Los estudiantes que faltan a clases pueden recuperarlas, sujetas a la aprobación del Director de la Escuela y la disponibilidad.

La Escuela se reserva el derecho de cancelar o cambiar cualquier clase, seminario o curso especial.

CANCELACIÓN Y REEMBOLSO

Las tarifas de inscripción no son reembolsables ni transferibles a ninguna otra clase o seminario. Un estudiante que cancela antes del primer día de clase puede solicitar un reembolso de todas las matrículas pagadas o solicitar el pago de la matrícula a una clase futura en la Escuela.

Los pagos con tarjeta de crédito y débito serán devueltos a la tarjeta utilizada para el pago. Los pagos en efectivo serán reembolsados de la misma manera.

SISTEMA DE CALIFICACIÓN

Los estudiantes son calificados en una base de aprobado / reprobado basado en el curso de asistencia.

Los estudiantes recibirán un Certificado de la Escuela Ecu Zeolla al finalizar cada curso o seminario.

MÉTODO DE ENSEÑANZA

El programa de la Escuela Ecu Zeolla se basa en la Teoría de las inteligencias múltiples del psicólogo Howard Gardner. Según este modelo, la inteligencia no es algo unitario, sino un conjunto de inteligencias distintas y semi-independientes, que regulan las capacidades relacionadas con el lenguaje, la lógica matemática, la concepción espacial, el uso del cuerpo, el oído musical y las relaciones con uno mismo, con los demás y con el entorno natural. Estimular cada una de estas inteligencias potencia su desarrollo y genera personalidades más plenas y equilibradas, mejor preparadas para resolver problemas y realizar aportes creativos a la sociedad.

Partiendo de esta idea, creamos una metodología basada en tres ejes fundamentales:

Curiosidad Sensorial: Se trabaja la inteligencia Visual, Espacial y Musical de la persona, despertando su percepción mediante aromas, colores y sonidos.

Inteligencias Múltiples en Acción: La percepción se transforma en expectativa, y la expectativa en acción, estimulando las inteligencias lógico-matemática, lingüística-verbal, corporal, inter e intrapersonal y naturalista.

Auto-Conocimiento Logrado: La persona finalmente se encuentra consigo mismo y expresa su inteligencia emocional a través del producto final realizado, donde queda materializado el juego de sus habilidades, obteniendo así tres nuevas capacidades: percibir sus emociones, transformarlas y expresarlas.

Nuestras actividades, productos y servicios están contruidos sobre conocimientos culturales, pedagógicos y nutricionales. Así, combinando educación y recreación, hacemos de la cocina un mundo atractivo, un espacio donde se nutre el cuerpo pero también la creatividad. Por eso ofrecemos a nuestros alumnos un espacio para expresar sus sentimientos y emociones ocurrentes, con el objeto de fortalecer sus lazos afectivos, desarrollarse y encontrarse consigo mismos a través de la cocina.



APROVECHÁ Y AHORRÁS!

Si te anotás en 5 clases juntas recibís un 30% de descuento

* Los estudiantes deben inscribirse en las cinco clases de Ecu Zeolla al mismo tiempo para calificar para el 30% de descuento. Las clases de la serie 2019 deben completarse antes del 31/12/19.

Si las clases no son completadas, los reembolsos se basarán en la matrícula con descuento de las clases no utilizadas. Las tarifas no son reembolsables ni transferibles.

Ecuzeolla

INSCRIBITE HOY!



ONLINE

www.ecuzeolla.com.ar

Todo este catálogo está en nuestro sitio web.
Encontrá los cursos, planificá tu año y abonalo
online en la tienda!



TELÉFONOS

54 11 4972.2346

Llamanos para inscribirte!



Para la admisión, inscripción y pago.
Entrá a www.ecuzeolla.com.ar/cursos



Instructora Oficial
en Argentina



Nogoyá 3149 -CABA
[cursos@ecuzeolla.com.ar](mailto: cursos@ecuzeolla.com.ar)
www.ecuzeolla.com.ar

Puratos
Reliable partners in innovation

silikomart

 **PastelAR**

DripColor

