



## Clases en vivo de pastelería

2do miércoles de cada mes a las 14:00 hs.

+ GRABACIÓN para ver cuando quieras + Recetarios descargables

- **Pastelería de EEUU:** brownies, cupcakes y galletas. Técnicas, recetas y presentación de productos. Ideas para vender - JUNIO
- **Propuestas divertidas Día del Niño:** Recetas y presentaciones originales para vender - JULIO
- **Decoración de tortas:** Técnicas y tendencias 2024- AGOSTO
- **Alfajores:** recetas, técnicas y presentación de productos. Ideas para la venta. - SEPTIEMBRE
- **Macarons:** Técnicas y recetas. Ideas para vender. - OCTUBRE
- **Mesa Dulce:** Técnicas y tendencias de decoración 2024 Especial Navidad (aplicable a otras temáticas) - NOVIEMBRE



# Invitadas confirmadas



**Carolina López - Crecer en Orden**  
**QyA Costos para pastelería**  
**Masterclass Monotributo**



**Mili - Reina de Vainilla**  
**Masterclass Fotografía para pasteleras**



**Geo Meijomin- Más Cancheras**  
**Masterclass Diseña tu Tienda**  
**Online**



**Yani - Asistente Virtual**  
**Masterclass Herramientas de**  
**Google**



**Diana Arcilla- Mentora de negocios**  
**Masterclass Planificación estratégica con IA.**



**Jime Ruiz - Delicious Machine**  
**Charla emprendedora**

Las fechas y horarios de las clases en vivo con invitadas, y de las asesorías grupales se anunciarán en la plataforma y vía mail con anticipación.

[VOLVER A](#)  
[PÁGINA LEUDANTE](#)

