@MAMI.EMPRENDE_

mami emprende

Recursos y cursos digitales

by mamá pingüino

En la sororidad y la unidad, las mujeres y madres encuentran la fuerza para transformar el mundo, apoyándose mutuamente con amor y comprensión

¿QUE ES MAMI EMPRENDE?

Es un proyecto que nace de querer explorar el mundo del marketing digital. Como mamá, reconozco plenamente la importancia de poder estar presente en la vida de mi bebé, a la vez que sentimos paz por generar ingresos propios que sean funcionales para los gastos de la casa, como para nosotras mismas. Es así como un día conozco sobre el MARKETING DE AFILIADOS a través de la plataforma HOTMART, en donde pude aprender a desarrollar, crear y vender mi propio producto digital, al tiempo que puedo vender productos digitales que otros crearon y ganar una comisión por ello. En medio de esto, me di cuenta que podía ayudar a otras mamás a generar los mismos ingresos que yo estoy generando al ofrecerles alternativas de cursos y recursos online para que aprendan una habilidad y de ello hacer un emprendimiento.

Los recursos que verás aqui son ebooks y cursos que podrás leer y tomar al ritmo que desees, haciendo una inversión muy baja (hay material desde $32.000) en donde aprenderás las habilidades básicas e iniciales para hacer de eso un emprendimiento.

Sin embargo, si lo que tu deseas es aprender esta habilidad que yo misma aprendí de vender productos digitales propios y de otras personas , ponte en contacto directo conmigo y te enseño la forma de elevar tus ingresos, siendo una mamá presente.

Espero este catálogo sea para ti el inicio de un gran proyecto personal. Con amor, Stefy de @mama.pinguino y @mami.emprende_

ÍNDICE

NICHO DE COMIDA

Delicias en vaso como negocio.....1
Postres en vaso como negocio.....2
El negocio de los postres.....3
Jugos y batidos saludables.....3
Pasteleria canina y felina.....5
Chocofresas.....6
Emprende con sweet box.....7
Emprende con las mini donas.....9
Lunch box cake como negocio.....11

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES, PRODUCTOS

Jabones artesanales para emprender.....13
100 recetas de jabones artesanales.....15
Amigurumi desde 0.....18
100 patrones de amigurumis.....20
Brush lettering para principiantes.....22
Emprende con los regalos sorpresa.....23
El negocio de los lazos ebook.....24
Accesorios para niñas.....25
Macetas artísticas como negocio.....26

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



DELICIAS EN VASO COMO NEGOCIO EBOOK

Contenido

Módulo 1: Presentación del Ebook
- Lección 1: Introduccion
- Lección 2: Consejos y preguntas frecuentes

Módulo 2: Postres en vaso
- Lección 3: Postre de guanabana tipo natilla en vaso
- Lección 4: Marquesa de chocolate en vaso
- Lección 5: Tiramisú en vaso
- Lección 6: Pie de limón en vaso
- Lección 7: Café cream en vaso
- Lección 8: Pudin de macao en vaso
- Lección 9: Cheesecake de oreo en vaso
- Lección 10: Frema cream en vaso
- Lección 11: Chocotorta en vaso
- Lección 12: Cookie crema en vaso
- Lección 13: Oreo cream en vaso
- Lección 14: Mousse de maracuyá o parchita en vaso
- Lección 15: Mousse de chocolate en vaso
- Lección 16: Fruti cream en vaso
- Lección 17: Mousse de mango en vaso
- Lección 18: Cheesecake de fresa en vaso

Módulo 3: Cremas y rellenos
- Lección 19: Crema de café
- Lección 20: Crema brigadeiro
- Lección 21: Ganache de chocolate
- Lección 22: Crema pastelera
- Lección 23: Betún de chocolate
- Lección 24: Crema de mantequilla
- Módulo 4: Envases
- Lección 25: Envases plásticos descartables
- Lección 26: Envases plásticos y acrílicos descartables para shots
- Lección 27: Envases de aluminio desechables para hornear

Módulo 5: Cálculo de costos
- Lección 28: ¿Cómo calcular los costos y precios para vender?

Módulo 6: Estrategias de venta
- Lección 29: ¿Cómo comenzar a vender sin invertir en publicidad?
- Lección 30: ¿Cómo tomarle fotos a los postres para promocionarlos?
- Lección 31: ¿Cómo debe ser el menú de tus productos?
- Lección 32: ¿Cómo atender a un cliente? Conversación de ejemplo
- Lección 33: Estrategia Starbukcs
- Lección 34: Estrategia de venta con Whatsapp
- Lección 35: Ejemplo de anuncio para estados de Whatsapp
- Lección 36: Estrategia de venta con Tiktok.
- Lección 37: Estrategia de venta con Instagram.
- Lección 38: Estrategia de venta con Tiktok.
- Lección 39: Reglas y trucos que debes saber de las redes sociales.

Módulo 7: BONO-GALLETAS
- Lección 1: Galletas de chocolate craqueladas
- Lección 2: Galletas tipo Polvorosas con mermelada
- Lección 3: Galletas de canela
- Lección 4: Galletas de leche condensada

Módulo 8: BONUS-HELADOS CREMOSOS
- Lección 1: Helado cremosos de vainilla
- Lección 2: Helado cremoso de mango
- Lección 3: Helado Cremosos de oreo
- Lección 4: Helado cremoso de kiwi
- Lección 5: Helado cremoso de fresas
- Lección 6: Helado cremosos de banana o cambur

50% DE DESCUENTO
$65.500



POSTRES EN VASO COMO NEGOCIO EBOOK

Contenido

Módulo 1: POSTRES EN VASO
- Lección 1: Tiramisú en vaso
- Lección 2: Pie de limón en vaso
- Lección 3: Cheesecake de fresa en vaso
- Lección 4: Tres leches en vaso
- Lección 5: Chocotorta en vaso
- Lección 6: Pastel de frutas en vaso
- Lección 7: Red velvet en vaso
- Lección 8: Mousse de tequila y gelée de limón
- Lección 9: Cheesecake y pavlova
- Lección 10: Bizcochuelo y crema de naranja
- Lección 11: Vainilla y durazno
- Lección 12: Fría de guanábana
- Lección 13: Flan en vaso
- Lección 14: Postre de oreo en vaso
- Lección 15: Carlota de café en vaso
- Lección 16: Pastel de zanahoria en vaso

Módulo 2: CREMAS, RELLENOS Y MOUSSES
- Lección 1: Crema pastelera
- Lección 2: Fosh de chocolate
- Lección 3: Crema de chocolate
- Lección 4: Ganache de chocolate
- Lección 5: Buttercream
- Lección 6: Frosting de fresa
- Lección 7: Caramelo

Módulo 3: ENVASES
- Lección 1: Vasos descartables plásticos
- Lección 2: Vasos plasticartón decorados
- Lección 3: Vasos descartables decorados
- Lección 4: Vasos descartables acrílico
- Lección 5: Copas descartables acrílico
- Lección 6: Vasos de vidrio

Módulo 4: BONO GALLETAS PARA CADA DIA
- Lección 1: Chocochips
- Lección 2: Galletas de avena
- Lección 3: Galletas de coco
- Lección 4: Galletas de maní
- Lección 5: Galletas craqueladas de chocolate
- Lección 6: Galletas de jengibre
- Lección 7: Alfajores

Módulo 5: BONO-HELADOS
- Lección 1: Helado de fresa
- Lección 2: Banana split
- Lección 3: Helado de pistacho
- Lección 4: Helado de mango
- Lección 5: Helado de frambuesa
- Lección 6: Helado de mandarina

50% DE DESCUENTO $65.500

LLEVANDO EL EBOOK DELICIAS EN VASO COMO NEGOCIO, TE QUEDA EN $31.200

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



EL NEGOCIO DE LOS POSTRES

Contenido

Módulo 1: Bienvenida

- Lección 1: Bienvenida por parte del profesor.
- Lección 2: Preguntas frecuentes.
- Lección 3: Únete a nuestro grupo privado.

Módulo 2: Postre de arroz con leche

- Lección 1: paso a paso para crear el postre arroz tres leches.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 3: Pie de maracuya

- Lección 1: paso a paso para crear un Pie de Maracuyá.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 4: Churros

- Lección 1: Paso a paso para hacer churros.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 5: Postre Parfait

- Lección 1: Paso a paso para elaborar un Parfait.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 6: Quesillo venezolano

- Lección 1: Paso a paso para elaborar quesillo venezolano.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 7: Waffles con Helado

- Lección 1: Paso a paso para elaborar waffles con helados.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 8: Shots de Fresas

- Lección 1: Paso a paso para preparar Shots de fresas.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 9: Shots de Flan

- Lección 1: Paso a paso para preparar Shots de flan.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 10: Shots de Napoleón

- Lección 1: Paso a paso para preparar Shots de Napoleón.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

Módulo 11: Shots de torta fría.

- Lección 1: Paso a paso para preparar Shots de torta fría.
- Lección 2: resumen del paso a paso en PDF.

50% DE DESCUENTO
$52.400

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



JUGOS Y BATIDOS SALUDABLES CURSO

Contenido

Módulo 1: Introducción

- **Lección 1:** Bienvenida.
- **Lección 2:** Quién soy.
- **Lección 3:** Grupo privado.
- **Lección 4:** Preguntas frecuentes.
- **Lección 5:** Cómo sacarle el mejor provecho a este curso.

Módulo 2: Importancia del Consumo de Jugos y Batidos Saludables

- **Lección 1:** ¿Estamos enfermos o intoxicados?
- **Lección 2:** ¿Y cómo llevamos una alimentación alcalina?
- **Lección 3:** ¿Por qué consumir batidos y jugos de verduras y frutas?
- **Lección 4:** El dilema ¿jugo o batido?

Módulo 3: Recomendaciones de Preparación y Consumo

- **Lección 1:** Recomendaciones para preparar licuados.
- **Lección 2:** Beneficios de tomar licuados o batidos.
- **Lección 3:** Recomendaciones para tomar jugo o zumo.

Módulo 4: Beneficios

- **Lección 1:** Beneficios de tomar jugos o zumos de verduras.

Módulo 5: Fórmula Básica y Preguntas Frecuentes

- **Lección 1:** Preguntas frecuentes de la jugoterapia.
- **Lección 2:** Fórmula básica para preparar tus propios jugos o zumos en casa.

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



JUGOS Y BATIDOS SALUDABLES CURSO

Módulo 6: ¡Preparemos los Mejores Batidos!

- **Lección 1**: Batido detox.
- **Lección 2**: Batido antioxidante.
- **Lección 3**: Batido energía.
- **Lección 4:** Batido antigripal.
- **Lección 5:** Batido hidratante refrescante.
- **Lección 6:** Batido adelgazante.
- **Lección 7:** Batido para la salud hormonal.
- **Lección 8:** Batido pre-entreno.
- **Lección 9:** ¡Descarga el Ebook con las recetas!

Módulo 7: ¡Preparemos los Mejores Jugos!

- **Lección 1**: jugo anticáncer.
- **Lección 2**: jugo quelante.

Módulo 8: Inicia tu Negocio de Jugos y Batidos

- **Lección 1:** Cómo iniciar un negocio de jugos y/o licuados desde casa.

Módulo 9: Despedida

- **Lección 1:** Despedida.

50% DE DESCUENTO
$109.200

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



PASTELERIA CANINA Y FELINA CURSO

Contenido

Módulo 1: BIENVENIDA
- Lección 1: Bienvenida.
- Lección 2: Quién soy.
- Lección 3: Grupo privado.
- Lección 4: Qué aprenderás en este curso.

Módulo 2: INGREDIENTES E IMPLEMENTOS
- Lección 1: ¿Qué ingredientes usaremos en nuestras recetas?
- Lección 2: ¿Qué utensilios e implementos necesitamos?
- Lección 3: ¿Por qué dar estos productos?

Módulo 3: GALLETAS
- Lección 1: Galletas de avena y zanahoria o calabaza.
- Lección 2: Galletas de pollo y cilantro.
- Lección 3: Galletas de hígado y remolacha.
- Lección 4: Galletas de carne y orégano.
- Lección 5: Galletas de atún y tomillo (gatos).

Módulo 4: MUFFINS
- Lección 1: Muffins y rosquillas de proteína.

Módulo 5: GOMITAS
- Lección 1: Introducción.
- Lección 2: Gomitas de pollo y brócoli.
- Lección 3: Gomitas de atún y zanahoria (gatos).
- Lección 4: Gomitas de colores.

Módulo 6: BROWNIES
- Lección 1: Brownies sin chocolate.

Módulo 7: TORTAS
- Lección 1: Introducción.
- Lección 2: Torta de proteína para perros.
- Lección 3: Torta de proteína para gatos.
- Lección 4: Torta de frutas (hipo alergénica).

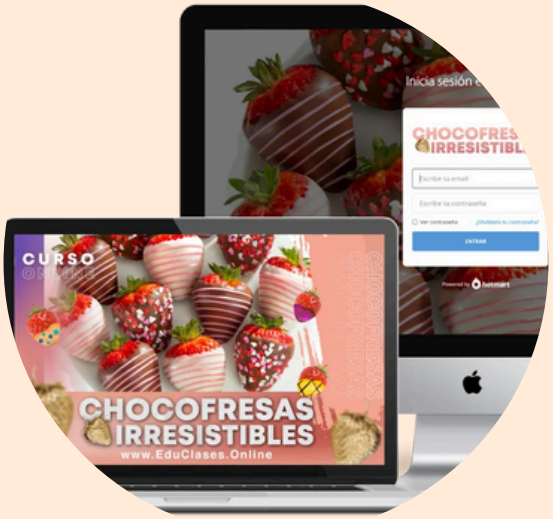
Módulo 4: ALBÓNDIGAS, ROLLOS Y SALSA
- Lección 1: Introducción.
- Lección 2: Albóndigas de pollo y espinaca.
- Lección 3: Rollos de carne con zanahoria.
- Lección 4: Salsa para croquetas.

Módulo 5: DECORACIÓN
- Lección 1: Introducción.
- Lección 2: Decoración de torta glaseado de papa.
- Lección 3: Decoración de torta con betún de zanahoria
- Lección 4: Decoración de torta (para gatos).
- Lección 5: Bonus mezcla para fijar torta

Módulo 6: PALETAS
- Lección 1: Palitos para paletas.
- Lección 2: Paletas de proteína.
- Lección 3: Paletas de frutas.

50% DE DESCUENTO
$125.600

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



CHOCOFRESAS

Contenido

Módulo 1: BIENVENIDA

- Lección 1: Bienvenida e Introducción al programa.
- Lección 2: Quién es el creador del programa.
- Lección 3: Recomendaciones.

Módulo 2: PREPARACIONES

- Lección 1: Coberturas de chocolate.
- Lección 2: Compra de chocolate.
- Lección 3: Almacenamiento de chocolate.
- Lección 4: Derretido del chocolate.
- Lección 5: Lecitina de soya.
- Lección 6: Pigmento dorado.
- Lección 7: Qué hacer con el chocolate pastoso.
- Lección 8: Toppings.
- Lección 9: Rellenos.
- Lección 10: Compra de fresas.
- Lección 11: Almacenamiento de fresas.
- Lección 12: Lavado de fresas.
- Lección 13: Uso correcto de los pinchos.
- Lección 14: Como cubrir una fresa.
- Lección 15: Pigmento dorado en fresa.
- Lección 16: Pigmentación en fresas.
- Lección 17: Moldes de silicona.
- Lección 18: Moldes de acetato.
- Lección 19: Corazones con Toppings.
- Lección 20: Apliques.
- Lección 21: Pintado de azúcar.
- Lección 22: Azúcar oro rosa.
- Lección 23: Choco paleta.
- Lección 24: Tips.
- Lección 25: Idea de trabajo.
- Lección 26: Fresa con coco.
- Lección 27: Fresa con maní.
- Lección 28: Fresa con oro rosa.
- Lección 29: Líneas en fresa.
- Lección 30: Fresa con Toppings.
- Lección 31: Caja de fresas.
- Lección 32: Caja decorada.
- Lección 33: Trazos.
- Lección 34: Diseños.
- Lección 35: Paleta unicornio.
- Lección 36: Bombones.
- Lección 37: Oso piñata.
- Lección 38: Ganache de chocolate.
- Lección 39: Relleno de torta.

Módulo 3: BONOS ADICIONALES

- Bono 1: Receta Postre con ganache de chocolate.
- Bono 2: Receta Manzana de baby shower.
- Bono 3: Receta Manzana día de la mujer.
- Bono 4: Receta Masmelos con chocolate.
- Bono 5: Receta Muñeco de Masmelos.

50% DE DESCUENTO $109.200

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



EMPRENDE CON LAS SWEET BOX

Contenido

Módulo 1: Introducción al Cursos

Módulo 2: Las Sweet Box

- **Lección 6:** Qué es una Sweet Box
- **Lección 7:** Utensilios e implementos

Módulo 3: Cupcakes de Chocolate Perfectos Para Decorar

- **Lección 8:** Elaboración de la masa de chocolate
- **Lección 9:** Elaboración de crema de mantequilla
- **Lección 10:** Decoración de cupcakes con crema
- **Lección 11:** Decoración de cupcakes con fondant

Módulo 4: Galletas de Mantequilla Para Decoración

- **Lección 12:** Elaboración de la masa de galletas
- **Lección 13:** Estirado, formado y horneado de la masa de galletas
- **Lección 14:** Decoración de galletas con fondant

Módulo 5: Brownies Melcochudos y Húmedos

- **Lección 15:** Elaboración de la masa de Brownie
- **Lección 16:** Decoración con fondant

Módulo 6: Paletas de Chocolate Rellenas y Corazones Geométricos

- **Lección 17:** Elaboración de paletas
- **Lección 18:** Elaboración figuras de chocolate
- **Lección 19:** Elaboración Relleno
- **Lección 20:** Decorando las paletas y corazones

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



EMPRENDE CON LAS SWEET BOX

Módulo 7: Despedida

- **Lección 21:** Despedida del curso

BONUS

- **BONUS 1**: Fondant desde cero
- **BONUS 2:** Empaque y conservación
- **BONUS 3:** Costeo de la Sweet Box
- **BONUS 4:** Ebook galletas.
- **BONUS 5:** Cupcakes gourmet
- **BONUS 6:** Recetario Sweet box

50% DE DESCUENTO $105.700

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



EMPRENDE CON LAS MINI DONAS EBOOK

Módulo 1: Introducción

- Presentación personal y del libro
- ¿Contextualización sobre el emprendimiento desde casa
- ¿Por qué Mini Donas?

Módulo 2: El mundo de las mini donas

- Historia y popularidad de las minis donas
- Evolución y adaptación

Módulo 3: Antes de empezar

- Ingredientes esenciales y sus funciones
- Ingredientes y sustitutos
- Utensilios
- ¿Dónde Comprar o suplidores?
- Métodos De Preparación

Módulo 4: Receta base

- Paso a paso de la receta base de mini donas
- La Receta Base con los diferentes métodos de cocción
- Consejos y trucos para obtener resultados perfectos

Módulo 5: Sabores y variaciones

- Diferentes ideas de mini donas con distintos sabores, desde la receta base.
- Crea tu toque personal

Módulo 6: Recetas irresistible

- Las mejores recetas según el método freír Ideas De relleno
- Las mejores recetas según el método horneado y De máquina Eléctrica
- Mini Donas Clásicas, "Recetas de la Abu"

50% DE DESCUENTO $105.700

NICHO DE COMIDA Y POSTRES



EMPRENDE CON LAS MINI DONAS EBOOK

Módulo 7: técnica de decoración

- Cómo decorar mini donas para hacerlos atractivos
- Técnicas en Tendencias
- Variedades de Glaseados Variedades de Toppings

Módulo 8: Crea tu marca

- Ideas De Empaque
- Técnicas y consejos que te ayudaran en este proceso.
- Ideas Creativas y Efectivas

Módulo 9: Cómo costear tu producto

- Por qué Es importante sacar costo Costos Fijos
- Costos Variables
- Costos Directos e Indirectos
- ¿Qué es merma?

Módulo 10: Conclusiones

- Por Sección de Preguntas y Respuestas
- Agradecimiento

BONUS GRATIS

- **BONUS 1:**
- Asesoría Personalizada, a través de una plataforma de mensajería
- **BONUS 2:**
- Recetario Vegano
- Recetario Sin Gluten
- Recetario Cupcakes
- **BONUS 3:** Plantilla – Sobre costos y Presupuestos

50% DE DESCUENTO $62,800



LUNCH BOX CAKE COMO NEGOCIO

Módulo 1: Bienvenida y Presentación

- **Lección 1:** Bienvenida.
- **Lección 2:** Quién soy.
- **Lección 3:** Grupo privado.
- **Lección 4:** Qué aprenderás.
- **Lección 5:** Cómo sacarle el mejor provecho a este curso.

Módulo 2: Introducción a los Lunch Box Cakes

- **Lección 6:** ¿Qué es un Lunch Box Cake y por qué aplica para negocio?
- **Lección 7:** ¿Qué utensilios e implementos necesitamos?

Módulo 3: Base para el Cake

- **Lección 8:** Elaboración de cake de vainilla tradicional.
- **Lección 9:** Elaboración de cake de chocolate esponjoso.

Módulo 4: Rellenos para Cake

- **Lección 10:** Relleno de frutos rojos.
- **Lección 11:** Relleno de ganache de chocolate.
- **Lección 12:** Relleno de crema de milky way.

Módulo 5: Decorando el Cake

- **Lección 13:** Elaboración de crema de mantequilla.
- **Lección 14:** Nivelado de torta, relleno y aplique de primera capa.
- **Lección 15:** Decoración opción #1 figura delineada feliz cumpleaños.
- **Lección 16:** Decoración opción #2 con flores en fondant.
- **Lección 17:** Decoración opción #3 rosada happy birthday.
- **Lección 18:** Decoración opción #4 rosada con mariposas.
- **Lección 19:** Empaque y conservación.



LUNCH BOX CAKE COMO NEGOCIO

Módulo 6: BONUS GRATUITOS

- **Lección 20:** elaboración del fondant.
- **Lección 21:** Decoración cupcakes y empaque de caja de especial.
- **Lección 23:** Decoración de cupcakes con crema.
- **Lección 24:** Decoración de cupcakes con fondant.
- **Lección 25:** Costeo Básico.
- **Lección 26:** Recetario y recomendaciones del curso.

Módulo 7: Despedida

- **Lección 27:** Empaque y conservación.
- **Lección 28:** Despedida del curso.

50% DE DESCUENTO
$104.700

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



JABONES ARTESANALES PARA EMPRENDER

Contenido

Módulo 1: Bienvenida.

- **Lección 1**: El mundo de los Jabones.
- **Lección 2**: ¿Qué vas a aprender?
- **Lección 3**: El Jabón artesanal vs Jabón Industrial.
- **Lección 4**: Nuestra comunidad de estudiantes.

Módulo 2: Lo que debes saber.

- **Lección 1**: La saponificación y sus tipos.
- **Lección 2**: La traza y el sobre engrasado.
- **Lección 3**: Todo sobre la soda cáustica.
- **Lección 4**: El PH en los jabones.

Módulo 3: Herramientas de trabajo.

- **Lección 1**: Lista de materia a necesitar.
- **Lección 2** : Lugar de trabajo y medidas de seguridad.

Módulo 4: Nuestros primeros jabones.

- **Lección 1**: Jabón con aceite de oliva.
- **Lección 2**: Jabón con aceite de coco.
- **Lección 3**: Jabón hidratante de lavanda.

Módulo 5: Nuestras armas poderosas.

- **Lección 1**: Importancia y tipos de aceites.
- **Lección 2**: Guía de aceites (adjuntar el pdf de guia de aceites)
- **Lección 3**: Aceites esenciales, fragancias y colorantes (adjuntar el pdf de colorantes naturales)

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



JABONES ARTESANALES PARA EMPRENDER

Módulo 6: Jabonería nivel intermedio.

- **Lección 1**: Las propiedades en los jabones.
- **Lección 2**: Jabón de avena y miel.
- **Lección 3**: Jabón exfoliante de café.
- **Lección 4**: Jabón blanqueador de arroz.
- **Lección 5**: Jabón anti acné de carbón activado.

Módulo 7: Llegamos al nivel avanzado.

- **Lección 1**: Usando la calculadora de saponificación.
- **Lección 2**: Sustitución del agua en los jabones.
- **Lección 3**: Jabón de naranja.
- **Lección 4**: Jabón de manzanilla.
- **Lección 5**: Jabón tipo cupcake.

Módulo 8: El mundo de la glicerina.s

- **Lección 1**: ¿Qué es la glicerina y tipos?
- **Lección 2**: Insumos y esencias.
- **Lección 3**: Glitters y moldes.

Módulo 9: Manos a la obra.

- **Lección 1**: Jabón básico de glicerina.
- **Lección 2**: Jabón encapsulado de glicerina.
- **Lección 3**: Jabón de 2 niveles.
- **Lección 4**: Jabón de avena.
- **Lección 5**: Jabón tipo cupcake.

Módulo 10: Recomendaciones y despedida.

- **Lección 1**: Recomendaciones y despedida.

50% DE DESCUENTO
$104.700

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



100 RECETAS DE JABONES ARTESANALES EBOOK

Contenido

Módulo 1: Bienvenida y Propósito del ebook

- La Magia de los Jabones Artesanales
- Cómo Aprovechar al Máximo este ebook

Módulo 2: Conceptos Básicos de la Fabricación de Jabones

- Breve Historia del Jabón Artesanal
- Beneficios y Ventajas
- Seguridad en la Fabricación de Jabones

Módulo 3: Herramientas y Materiales

- Herramientas Esenciales
- Materiales Básicos y Dónde Encontrarlos
- Selección de Ingredientes Naturales y Económicos

Módulo 4: Preparación y Técnicas Básicas

- Proceso de Saponificación: Una Explicación Simple
- Técnicas de Fabricación Frío, Caliente y Fundir y Verter
- Consejos para Principiantes

Módulo 5: Cuidados y Precauciones para el Uso de Jabones Artesanales

- Prueba de Sensibilidad
- Uso Correcto
- Almacenamiento Adecuado
- Consideraciones Especiales
- Recomendaciones Generales

Módulo 6: Jabones para Piel Seca (Hidratantes y Nutritivos)

- Jabón de Aceite de Oliva Puro
- Jabón de Manteca de Karité y Almendras
- Jabón de Aguacate y Aloe Vera
- Jabón de Miel y Leche de Cabra
- Jabón de Arroz y Leche de Coco
- Jabón de Almendra y Miel
- Jabón de Argán y Lavanda
- Jabón de Mango y Papaya
- Jabón de Melocotón y Crema
- jabón de Cacao y Vainilla

Módulo 7: Jabones para Piel Grasa (Control de Sebo y Acné)

- Jabón de Carbón Activado
- Jabón de Arcilla y Té Verde
- Jabón de Azufre para Piel Grasa
- Jabón de Pepino y Yogur
- Jabón de Té de Manzanilla
- Jabón de Limón y Romero
- Jabón de Eucalipto y Menta
- Jabón de Cítricos y Sándalo
- Jabón de Tomillo y Limón
- Jabón de Pino y Ciprés



100 RECETAS DE JABONES ARTESANALES EBOOK

Módulo 8: Jabones para Piel Mixta (Equilibrantes y Suavizantes)

- Jabón de Rosa y Geranio
- Jabón de Manzanilla y Lavanda
- Jabón de Miel y Avena
- Jabón de Algas Marinas
- Jabón de Caléndula
- Jabón de Naranja y Canela
- Jabón de Romero y Limón
- Jabón de Fresa y Nata
- Jabón de Sandía y Menta
- Jabón de Pomelo y Jengibre

Módulo 9: Jabones Exfoliantes (Renovadores de Piel)

- Jabón de Café Exfoliante
- Jabón de Avena Coloidal
- Jabón de Sal Marina
- Jabón de Albaricoque y Naranja
- Jabón de Lino y Miel
- Jabón de Azúcar y Limón
- Jabón de Semillas de Amapola
- Jabón de Nuez y Canela
- Jabón de Frambuesa y Chocolate Negro
- Jabón de Coco y Piña (Pina Colada)

Módulo 10: Jabones Calmantes (Para Pieles Sensibles)

- Jabón de Camomila
- Jabón de Lavanda
- Jabón de Almendra y Miel
- Jabón de Tilo y Miel
- Jabón de Malva y Violeta
- Jabón de Manzanilla y Aloe Vera
- Jabón de Caléndula y Jojoba
- Jabón de Té Blanco y Jazmín
- Jabón de Leche de Avena
- Jabón Suave de Pepino y Manzanilla

Módulo 11: Jabones Aromáticos y Terapéuticos

- Jabón de Eucalipto y Menta
- Jabón de Sándalo y Pachulí
- Jabón de Jazmín
- Jabón de Rosa Mosqueta y Geranio
- Jabón de Cedro y Pino
- Jabón de Lavanda y Romero Jabón de Bergamota y Limón
- Jabón de Ylang-Ylang y Naranja
- Jabón de Mirra e Incienso
- Jabón de Té, Earl Grey y Bergamota

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



100 RECETAS DE JABONES ARTESANALES EBOOK

Módulo 12: Jabones Antioxidantes y Rejuvenecedores

- Jabón de Té Verde y Miel
- Jabón de Granada y Té Negro
- Jabón de Uva y Vino Tinto
- Jabón de Cúrcuma y Jengibre
- Jabón de Zanahoria y Naranja
- Jabón de Bayas de Goji y Acai
- Jabón de Aguacate y Espirulina
- Jabón de Café y Cacao
- Jabón de Arándano y Yogur
- Jabón de Kiwi y Pepino

Módulo 13: Jabones para Aclarar y Unificar el Tono de la Piel

- Jabón de Limón y Yogur
- Jabón de Papaya y Coco
- Jabón de Limón
- Jabón de Papaya
- Jabón de Cúrcuma
- Jabón de Arroz
- Jabón de Tomate
- Jabón de Aloe Vera
- Jabón de Leche
- Jabón de Perla y Leche

Módulo 14: Jabones Energizantes y Refrescantes

- Jabón Refrescante de Menta
- Jabón Refrescante de Lima y Albahaca
- Jabón Energizante de Pomelo y Romero
- Jabón de Té de Hierbabuena
- Jabón de Lima y Cilantro
- Jabón de Pino y Enebro
- Jabón de Romero y Menta
- Jabón de Cítricos Mixtos
- Jabón de Mandarina y Verbena
- Jabón de Pomelo Rosado

Módulo 15: Jabones Veganos

- Jabón de Aguacate y Eucalipto
- Jabón de Carbón Activado y Árbol de Té
- Jabón de Cítricos y Romero
- Jabón de Lavanda y Avena
- Jabón Vegano Exótico de Hibisco y Tamarindo

Módulo 16: Jabones lujosos

- Jabón de Oro y Mirra
- Jabón de Diamante (con polvo de diamante y jazmín)
- Jabón de Zafiro (con lapislázuli y lavanda)
- Jabón de Topacio (con cúrcuma y naranja)
- Jabón de Jade (con té verde y lima)
- Jabón de Amatista (con lavanda y carbón activado)
- Jabón de Cuarzo Rosa (con rosa mosqueta y pétalos de rosa)

50% DE DESCUENTO
$65.500

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



AMIGURUMI DESDE 0

Contenido

Módulo 1: Introducción e Historia del Amigurumi.

- **Lección 1**: Bienvenida.
- **Lección 2**: Historia del Amigurumi.
- **Lección 3**: Materiales básicos.

Módulo 2: Puntos básicos a crochet.

- **Lección 4**: Selección de hilo y número de crochet.
- **Lección** 5: ¿Cómo usar el ganchillo?
- **Lección 6**: Puntos básicos.

Módulo 3: Cómo leer un patrón.

- **Lección 7**: Abreviaciones y nombres de cada punto.

Módulo 4: Accesorio adicionales.

- **Lección 8**: Ojos, cascabel, aros de madera.

Módulo 5: Figuras básicas.

- **Lección 9**: Círculo.
- **Lección 10**: Cuadrado.
- **Lección 11**: Triángulo.
- **Lección 12**: Esfera.
- **Lección 13**: Cilindro.

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



AMIGURUMI DESDE 0

Módulo 6: Hora de crear.

- **Lección 14**: Diseño.
- **Lección 15**: Estructura y dibujo.

Módulo 7: Patrón de cuerpo base y armado.

- **Lección 16**: Formas básicas para cuerpo base.
- **Lección 17**: Relleno.
- **Lección 18**: Unión y armado.

Módulo 8: Cabello para Amigurumi.

- **Lección 19**: Cabello básico.
- **Lección 20**: Hebra por hebra.
- **Lección 21**: Cabello largo y risos.

Módulo 9: Puntos con textura.

- **Lección 22**: Punto alto doble y triple.
- **Lección 23**: Punto Cangrejo.
- **Lección 24**: Punto Picot.
- **Lección 25**: Punto abanico.
- **Lección 26**: Punto bajo extendido.
- **Lección 27**: Punto PopCorn.

Módulo 10: Tips y recomendaciones finales.

- **Lección 28**: Ejercicios y cuidado de las manos.
- **Lección 29**: Tejido parejo y prolijo.
- **Lección 30**: Detalles de acabado.
- **Lección 31**: ¿Cómo entregar mi producto?

50% DE DESCUENTO $104.700

Módulo 11: BONO Gratuito.

- **Lección 32**: Grupo privado de estudio – Telegram.
- **Lección 33**: Cómo crear un patrón a crochet para TAPIZ.
- **Lección 34**: Cómo elegir el mejor ambiente para sesión de fotos de mis Amigurumis.

Módulo 12: Despedida.

- **Lección 35**: Despedida.

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



100 PATRONES DE AMIGURUMIS

MODULO 1:
Lección 1: Presentación 3.
Lección 2: Caperucita roja 4.
Lección 3: Muñeca sirena 16.
Lección 4: Cerdito con cárdigan rojo 26.
Lección 5: Huevo de conejo 33.
Lección 6: Conejita 36.
Lección 7: Baby pluto 40.
Lección 8: Conejo liam 46.
Lección 9: Bebe oso 51.
Lección 10: Vaca lola 55.
Lección 11: Barney el oso 61.
Lección 12: Toribio el minotauro 67.
Lección 13: Brunito oso 78.
Lección 14: Cerdito porky 83.
Lección 15: Chica amarilla 88.
Lección 16: Pareja de ciervos 98.
Lección 17: Ardillas 104.
Lección 18: Among 111.
Lección 19: Lili la coneja 114.
Lección 20: Gata pola 118.
Lección 21: Cenicienta 12.
Lección 22: Muñeco de genjibre 129.
Lección 23: Pingüino 135.
Lección 24: edredon 141.
Lección 25: Torito 146.
Lección 26: Spiderman.
MÓDULO 2:
Lección 27: Peppa pig 3.
Lección 28: Unicornio 7.
Lección 29: Vaca moli 13.
Lección 30: Muñeca campesina 19.
Lección 31: Ratón tierno 28.
Lección 32: Sailor moon 34.
Lección 33: Blancanieves 45.
Lección 34: Zorro 58.
Lección 35: Oso enamorado 66.
Lección 36: Búho sonajero 71.
Lección 37: Monster 76.
Lección 38: Burro 8.
Lección 39: Dinosaurio sonajero 93.
Lección 40: Pato 100.
Lección 41: Alicia en el país de las maravillas 108.
Lección 42: Gato tierno 121.
Lección 43: Bebé oso sonajero 125.
Lección 44: Hipópotamo 133.
Lección 45: Gato y conejo 139.
Lección 46: Ciervo 146.
Lección 47: Zorro 158.
Lección 48: Llamita con ruana 161.
Lección 49: Bailarina 176.
Lección 50: Oso sonajero 181.
Lección 51: Helados divertidos.
MÓDULO 3
Lección 52: Sr y sra coneja 2.
Lección 53: Brujita encantadora 19.
Lección 54: Gudy el torito 30.
Lección 55: Batman 40.
Lección 56: Bruce el tiburon46.
Lección 57: Snoopy 51.
Lección 58: Sirena 56.
Lección 59: Baby la ranita 62.
Lección 60: Lola 67.
Lección 61: Lorenzo el perro 79.
Lección 61: Jazmin 87.

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



Lección 61: Jazmin 87.
Lección 62: Gata luna 92.
Lección 63: Llavero de abeja 98.
Lección 64: Mini rey leon 101.
Lección 65: Canasta de pollo 107.
Lección 66: Conejo futbolista 125.
Lección 67: Oveja billy 132.
Lección 68: Flor de verano 137.
Lección 69: Monkey d. luffy 146.
Lección 70: Jirafita1 54.
Lección 71: Llavero de aves 162.
Lección 72: Gato gloton 170.
Lección 73: Phineas1 78.
Lección 74: Merrie el zorrito 185.
Lección 75: Bunny la conejita.

MÓDULO 4

Lección 76: Sr. koala 2.
Lección 77: Linda 8.
Lección 78: Oso panzón 15.
Lección 79: San Valentín 21.
Lección 80: Unicornio 25.
Lección 81: Reno navideño 38.
Lección 82: Ratón baby 44.
Lección 83: Rinoceronte 49.
Lección 84: Overol para tus amigurumis 60..
Lección 85: Elefante monse 69.
Lección 86: Gnomo 78.
Lección 87: Coneja lili 96.
Lección 88: Anne la serie 102.
Lección 88: Capitán América 109.

100 PATRONES DE AMIGURUMIS

Lección 89: Parisina 116.
Lección 90: Junior el perro 125.
Lección 91: Oso gigante 134.
Lección 92: Stich 140.
Lección 93: Frida kahlo 145.
Lección 94: Halloween 154.
Lección 95: Polluelo 167.
Lección 96: Caballo real 179.
Lección 97: princesa del bosque 101.
Lección 98: Santa 203.
Lección 99: Luca 215.
Lección 100: Tigre

BONUS

- **Bonus 1: Guía para aprender a tejer amigurumis desde cero**
- **Bonus 2: eBook 27 patrones amigurumis de santos y santas**
- **Bonus 3: eBook 100 Dias de mini amigurumis**

50% DE DESCUENTO $65.500



BRUSH LETTERING PARA PRINCIPIANTES

Contenido

Módulo 1: Bienvenida

- **Lección 1:** Bienvenida.
- **Lección 2:** Quién soy y como las letras llegaron a mi
- **Lección 3:** Mis influencias
- **Lección 4:** Grupo privado.
- **Lección 5:** Cómo sacarle el mejor provecho a este curso.

Módulo 2: Introducción al Arte del Lettering

- **Lección 1:** Introducción al arte de lettering.
- **Lección 2:** ¿Qué aprenderás?
- **Lección 3:** ¿Qué materiales necesito?

Módulo 3: Conceptos y Estructura del Lettering

- **Lección 1:** Conceptos básicos del lettering.
- **Lección 2:** Estructura del lettering.
- **Lección 3:** Técnica del lettering.

Módulo 4: Empecemos a Crear

- **Lección 1:** Herramienta de expansión.
- **Lección 2:** Creemos el Alfabeto.
- **Lección 3:** Tipos de Caligrafía
- **Lección 4:** Principios de composición.

Módulo 5: Las Conexiones

- **Lección 1:** Practiquemos la Conexión.
- **Lección 2:** Práctica Probemos con varias palabras.

Módulo 6: Crea tus Bocetos

- **Lección 1:** Aprender a crear bocetos con retículas.
- **Lección 2:** Elige tu composición.
- **Lección 2:** Práctica (frase de dos palabras).

Módulo 7: Desarrolla tu Pieza Final

- **Lección 1:** Teoría del color.
- **Lección 2:** Eligiendo una paleta para nuestra frase y el papel.
- **Lección 2:** Desarrollando una pieza final con dos palabras.

50% DE DESCUENTO
$109.200



EMPRENDE CON LOS REGALOS SORPRESA

Módulo 1: Bienvenida

- **Lección 1:** Bienvenida por parte de los docentes.

Módulo 2: Tipos de moños usados en decoración.

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Moño bola dúo.
- **Lección 3:** Moño estrella.
- **Lección 4:** Moño Flor.
- **Lección 5:** Moño plano.
- **Lección 6:** Moño tres ruedas

Módulo 3: Tipos de letras más usadas en los regalos sorpresas

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Lettering y Timoteo.

Módulo 4: Tipos de desayunos sorpresa

- **Lección 1:** Desayuno sorpresa.
- **Lección 2:** Desayuno sorpresa Fit.

Módulo 5: Tipos de regalos sorpresas

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Regalo, sorpresa, amor y amistad para mujer.
- **Lección 3:** Regalo sorpresa con globo R40.
- **Lección 4:** Regalo sorpresa con rosas.
- **Lección 5:** Regalo sorpresa para bebes.
- **Lección 6:** Regalo sorpresa para enamorados.
- **Lección 7:** Regalo sorpresa para niños.
- **Lección 8:** Regalo sorpresa ramo burbuja.
- **Lección 9:** Regalo, sorpresa, amor y amistad para enamorados.
- **Lección 10:** Regalo sorpresa tipo arco

Módulo 6: Bouquets con globos

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Regalo sorpresa bouquet con globo.
- **Lección 3:** Regalo sorpresa bouquet ángel.

Módulo 7: Globos burbuja

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Globo burbuja con confeti.
- **Lección 3:** Globo burbuja con stickers.

Módulo 8: Es hora de emprender

- **Lección 1:** Presentación del módulo.
- **Lección 2:** Asignando precio a nuestros trabajos.

50% DE DESCUENTO
$62.700

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



EL NEGOCIO DE LOS LAZOS EBOOK

Contenido

Módulo 1: Presentación del programa

- **Lección 1:** Bienvenida al programa.
- **Lección 2:** ¿Quién soy? Mi propósito para ti
- **Lección 3:** ¿Por qué deberías emprender con lazos y moños?
- **Lección 4:** Empecemos desde lo más fácil

Módulo 2: Materiales y moños de cintas

- **Lección 6-7-8:** ¿Cómo elegir la cinta perfecta?
- **Lección 9:** ¿Cuál es el ancho ideal?
- **Lección 10:** Moño simple.
- **Lección 11:** Moño acqua.
- **Lección 13:** Moño Barbie.
- **Lección 14:** Moño de navidad.
- **Lección 15:** Moño boutique.
- **Lección 16:** Moño doble.
- **Lección 17:** Lazo Florcita.
- **Lección 18:** Moño Minnie.
- **Lección 19:** Moño cebra.
- **Lección 20:** Moño Lila.
- **Lección 21:** Moño doble cinta.
- **Lección 22:** Moño ramillete.

Módulo 3: Moños de vinil

- **Lección 23:** Tan fáciles que no necesitan ser explicados.
- **Lección 24-25-26:** Bienvenida al mundo del vinil.
- **Lección 27:** Moño de vinil (ejemplo 1).
- **Lección 28:** Moño vinil Algodón.
- **Lección 29:** Moño vinil Helado.
- **Lección 30:** Moño vinil navideño.
- **Lección 31:** Moño vinil fiesta.
- **Lección 32:** Moño vinil mariposa.
- **Lección 33:** Moño vinil unicornio.
- **Lección 34:** Moño vinil Minnie.
- **Lección 35:** Moño vinil Halloween.
- **Lección 36:** Moño vinil Brujita.
- **Lección 37:** Moño vinil Gatito.
- **Lección 38:** Moño vinil Angelita.

Módulo 4: Emprendimiento y marketing:

- **Lección 39:** Es hora de empezar tu emprendimiento.
- **Lección 40:** Investigación de mercado e inversión inicial.
- **Lección 41:** Marca, publicidad y precio de tus moños.
- **Lección 42:** Venta de tus moños.

Módulo 5: Moldes

- **Lección 43-53:** Moldes para diferentes apliques y moños.

Módulo 6: Despedida

- **Lección 54-55:** Despedida.

50% DE DESCUENTO
$62.800

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS

ACCESORIOS PARA NIÑAS



Contenido

Módulo 1: Introducción

- **Lección 1:** Bienvenida y quien soy.
- **Lección 2:** Grupo privado de apoyo.
- **Lección 3:** Qué aprenderemos en el curso.
- **Lección 4:** ¿Qué materiales necesitaremos?

Módulo 2: Diadema de Tul con Perlas

- **Lección 5:** Elaboración, medidas, acabado (personalizado/perlas)
- **Lección 6:** Tips.

Módulo 3: Diadema de Flores

- **Lección 7:** Elaboración, ¿Cómo armar el bouquet de flores?
- **Lección 8:** Combinaciones y acabado.

Módulo 4: Diadema con Corona de Fieltro

- **Lección 9:** Elaboración con tul (nacional/importado)

Módulo 5: Vincha Pom Pom

- **Lección 10:** Elaboración de vincha pom pom con lazo shaker.
- **Lección 11**: Acabado.

Módulo 6: Gancho con Lazo Amora

- **Lección 12:** Elaboración, adherir a la vincha (elástico para bebé)

Módulo 7: Vinchas Tejidas

- **Lección 13:** Elaboración.
- **Lección 14:** Medidas y acabado.

Módulo 8: Lazo Boutique Temático Sirena

- **Lección 15:** Elaboración.
- **Lección 16:** medidas a usar.

Módulo 9: Lazo con Vinil Textil

- **Lección 17:** Elaboración.
- **Lección 18:** medidas y acabado.

Módulo 10: Maxi Lazos con Corduroy

- **Lección 19:** Elaboración.

50% DE DESCUENTO $109.200

75% DE DESCUENTO $52.300 LLEVANDO EL CURSO ANTERIOR



MACETAS ARTISTICAS COMO NEGOCIO

Contenido

Módulo 1 Introducción

- **Lección 1:** Bienvenida.
- **Lección 2:** ¿Quiénes somos?
- **Lección 3:** Grupo privado.(Telegram)
- **Lección 4:** ¿Qué aprenderás?
- **Lección 5:** Cómo sacarle el mejor provecho a este curso.

Módulo 2 Materiales y Herramientas

- **Lección 6:** Ventajas y desventajas de los tipos de macetas.
- **Lección 7:** Tipos de pintura.
- **Lección 8:** Tipos de pinceles.

Módulo 3 Preparación de la maceta

- **Lección 9:** Limpiar la maceta y tapar los poros.
- **Lección 10:** Tipos de lija y su uso
- **Lección 11:** Técnica para lijar.
- **Lección 12:** Importancia de la impermeabilización.
- **Lección 13:** Tipos de impermeabilizantes.
- **Lección 14:** Técnica de impermeabilización.
- **Lección 15:** Aplicación de pintura base.

Módulo 4 Teoría del Color

- **Lección 17:** Círculo cromático.
- **Lección 18:** Colores fríos y cálidos.
- **Lección 19:** Armonía en los colores.

Módulo 5 Proyecto Diseño botánico

- **Lección 20:** Elaborando el diseño.
- **Lección 22**: Materiales a utilizar.
- **Lección 23:** Pintando el Proyecto parte 1.
- **Lección 24:** Pintando el proyecto parte 2.
- **Lección 25:** Terminado de la pieza.

Módulo 6 Proyecto Diseño Noche estrellada

- **Lección 26:** Diseño y materiales a utilizar.
- **Lección 27**: Pintando el proyecto parte 1.
- **Lección 28**: Pintando el proyecto parte 2.
- **Lección 29:** Pintando el proyecto parte 3.
- **Lección 31:** Terminado de la pieza.

NICHO DE MANUALIDADES, DETALLES Y PRODUCTOS



MACETAS ARTISTICAS COMO NEGOCIO

Módulo 7 Creando tu negocio

- **Lección 30:** Proveedores de materias primas.
- **Lección 31**: Como calcular los costos de producción y fijar precios de venta.
- **Lección 32**: Tendencias actuales en decoración y diseño de macetas.
- **Lección 33**: Como promocionar las macetas artísticas en línea.

Módulo 8 BONUS

- **Lección 34:** Cuidados básicos de las plantas.
- **Lección 35:** Método correcto para sembrar en materas.

Módulo 9: Despedida

- **Lección 36:** Despedida del curso.

50% DE DESCUENTO $109.200

@MAMI.EMPRENDE_



mami emprende

Recursos y cursos digitales

by mamá pingüino

¡MUCHAS GRACIAS!