

## Términos y Condiciones

Nos reservamos el derecho de cancelar o posponer los talleres que no reúnan el mínimo de inscripciones requerido en talleres presenciales.

**APARTA CON: \$200mx los talleres y el resto el día del evento, pregunta por el costo de los diplomados y carreras técnicas.**

Glosario: CTGAC: Carrera Técnica en Gastronomía y Arte Culinario, CTMB: Carrera Técnica en Mixología y Bartender, CTPRAD: Carrera Técnica en Pastelería, Repostería y Artes Dulces, CTPI: Carrera Técnica en Panadería Internacional.

**Cuando apartas o pagas un taller, diplomado o carrera técnica aceptas las siguientes condiciones:**

### DE LAS INSCRIPCIONES

1. **Para inscribirte a una clase, se pide un anticipo de;**
  - a. \$200 m.n para talleres comunes
  - b. \$200 m.n para talleres de especialidad
  - c. \$500 m.n para diplomados
  - d. \$500 m.n carreras técnicas
  - e. \$200 m.n talleres y diplomados para niños y adolescentes

Los cuales se pueden pagar vía **depósito bancario o en oxxo, transferencia bancaria o pago directo en oficina** (*Horario de oficina: Lunes a Viernes con cita previa de 11 a 5 pm*), hasta semana previa a la fecha de clase. **No hay devoluciones de anticipo ni cambios de taller si se cancela durante los 3 días previos al taller o diplomado.** Ver más en el apartado “de la cancelación y/o cambios de taller/diplomado” en el presente documento.

2. Para el pago de inscripciones a modo de depósito o transferencia debes solicitar el número de cuenta a través de un mensaje en nuestra página de Facebook **Escuela de Artes Culinarias** o vía WhatsApp **(646) 150 55 04**, posteriormente nos adjuntas una foto o captura del recibo anexando nombre completo y número de teléfono/celular.

3. Si realizas más de una inscripción, apartando el lugar de 2 o más personas en un solo pago (Ej: realizaste un anticipo de \$400 pesos para apartar 2 lugares de un taller para 2 personas), **la inscripción en nuestra base de datos se realizará de manera individual separando el importe correspondiente por persona** (\$200 pesos por persona). Aplicando de manera individual estos términos y condiciones.

## GENERALES

4. Si tienes alguna alergia alimentaria avisa previamente para quitar ese ingrediente y estar preparados en caso de su ingesta.
5. La edad mínima para ingresar a nuestros talleres comunes y diplomados básicos es de 14 años cumplidos, a excepción del Diplomado de Mixología el cual la persona debe tener una edad comprobatoria de 18 años para poder ingresar.
6. Menores de 14 años pueden ingresar a cualquier taller y/o diplomado junto a algún tutor debiendo pagar ambos lugares.
7. La edad mínima para ingresar a las carreras técnicas es de 16 años cumplidos.
8. No pueden entrar terceras personas de oyentes ya que los talleres son personales, si entra un menor de edad no puede entrar el padre o viceversa, en caso contrario tienen que pagar ambos su lugar.
9. En el 90% de los casos avisamos como recordatorio a los clientes 1 día previo a la clase vía llamada telefónica o mensaje, mas podría pasar que no podamos contactar al cliente, te sugerimos tengas anotado en un lugar visible la fecha para que no se te pase el día del taller o diplomado.
10. Si llegara a pasar una catástrofe local ( Pandemia, Tsunami etc. ) en Ensenada Baja California, se pospondrán los talleres y diplomados hasta nueva fecha oficial de gobierno de la ciudad, una vez confirmada fecha de reinicio de actividades **se avisara única y exclusivamente en nuestra página de Facebook Escuela de Artes Culinarias.**

## DE LA CANCELACIÓN Y/O CAMBIOS DE TALLER / DIPLOMADO

11. Si deseas cancelar y/o cambiar de taller, se debe avisar con un mínimo de 3 días previos a la clase para respetar tu anticipo.
12. Si cancelas durante los 3 días previos al evento **NO hay devoluciones ni cambios de taller** ya que se compra el insumo por anticipado.
13. Si realizaste el pago completo de la clase (NO Válido si es pago promoción) y cancelas durante los 3 días previos a la fecha, se descuentan \$200 pesos del monto total y el resto lo puedes usar para otro taller o el mismo en una nueva fecha.

14. **Si cancelas asistencia el mismo día del taller, se cobrará una penalización de \$100 pesos adicionales a lo ya anticipado, si ya pagaste el taller completo no hay devoluciones ni traspaso del dinero a otro taller.**
15. **En caso de no asistir a la clase agendada y no avisar previamente se cobrará una penalización de \$100 pesos adicionales a lo ya anticipado o pagado en tu siguiente visita.**
16. En el pago de promociones NO hay cambios de taller y NO hay devolución de dinero ( excepto si es otro taller en promoción y si es 3 días previos al taller agendado ).
17. Si realizaste un anticipo apartando 2 o mas lugares y una de las personas cancela asistencia se aplicarán las condiciones #11, #12, #13, #14, #15 y #16 de este documento, agregando que los \$200 pesos de anticipo no serán transferibles al saldo de otra persona.
18. Para que un taller pueda llevarse a cabo requerimos un mínimo de **5 personas inscritas** dependiendo si es taller común o taller de especialidad, de lo contrario la fecha y horario se agendará en espacios disponibles del mes en curso o en su defecto del mes entrante.
19. **NO hay devoluciones, solo cambios de fecha de talleres y diplomados, el anticipo o pago total se queda a cuenta si cancelas previo a 3 días de la fecha marcada y puedes usarlo cuando gustes.**
20. Se devolverá el anticipo y/o pago total si Olla Escuela de Artes Culinarias cancela el taller o diplomado y no agrega nueva fecha en un lapso máximo a un mes de la fecha de depósito o pago total.
21. En caso de aplicar devolución de anticipo y/o pago total de un taller/diplomado, estos se realizarán los días 15 y 30 de cada mes ya sea en efectivo o por medio de transferencia bancaria.
22. Si no deseas tomar el taller o diplomado y existe un depósito o pago total puedes transferir el taller o diplomado a una tercera persona (un mínimo de 3 días previos a la fecha agendada del taller o diplomado).
23. Si se cancela el taller o diplomado tienes hasta 1 mes para pedir o pasar a oficina por el depósito o pago total (cita previa), después de 1 mes no nos hacemos responsables por el dinero guardado ya que el sistema se resetea y no guardamos información alguna del cliente después de 1 mes.

## **DE LAS CARRERAS TÉCNICAS**

24. **En el caso de las carreras técnicas, se pide un anticipo de \$500 pesos para generar su inscripción a la carrera técnica o pago total de inscripción, el cual no es reembolsable ni utilizable para agendar algún taller de nuestro calendario.**
25. En el caso de las carreras técnicas, si llegaste a faltar a una o varias clases podrás recuperarlas en la siguiente generación cubriendo el costo de cada clase.

26. En el caso de las carreras técnicas se deberá cubrir el total antes de terminar la carrera o generará intereses moratorios del 3% mensual.
27. En el caso de las carreras técnicas, el alumno interesado se compromete a pagar el 100% del curso aunque no lo finalice.
28. En el caso de las carreras técnicas, si el alumno enfermara y no pudiera asistir a clases, nos reservamos el derecho de analizar el caso para saber si aplica o no recuperación de clase en la próxima generación con costo adicional.
29. Si el personal de Escuela de Artes Culinarias detectara que el alumno(a) se presenta a clases en condiciones no óptimas, fueren bajo efectos alcohólicos o de drogadicción, nos reservaremos el derecho de admisión a la escuela y deberán de cubrir un costo por la clase de ese día de \$200 pesos.

### **FACTURAS Y RECIBOS**

30. Mandar previamente la constancia de situación fiscal
31. Las facturas no se generan inmediatamente tenemos un margen de 5 días, tomar medidas y precauciones.
32. No hay facturas urgentes.
33. Los recibos electrónicos se generan 1 día después, favor de tomar medidas y precauciones.
34. Los horarios de atención son de 11:00 am a 6:00 pm de Lunes a Viernes.
35. Se atenderá única y exclusivamente por Whatsapp al número 646-150-55-04 o llamada al mismo número.

### **DISCAPACIDAD**

Personas con discapacidad tomar sus precauciones, las clases son 90% prácticas y dinámicas, se le proporcionará una silla o banco de la escuela (por su seguridad no silla de ruedas/llantas dentro de cocina y laboratorios) las clases no son en estación fija, el alumnado/clientes se deben mover dentro del laboratorio y cocina en varias estaciones.

36. Por seguridad e higiene no puede estar silla de ruedas dentro del área de cocina y laboratorios, nosotros le proporcionaremos una silla/banco.
37. Por seguridad no puede atravesar sillas de ruedas o andaderas el área de cocina (estufa, horno).
38. Persona con discapacidad en extremidades superiores, no podrán usar equipos punzocortantes.

última actualización: Jueves 23 de Noviembre 2023