



Politécnico
Internacional
toda una experiencia

DIPLOMADO EN
**DECORACIÓN
DE TORTAS PARA
PRINCIPIANTES**

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

Aprender el arte en decoración de tortas, a través de las diferentes técnicas aplicadas, teniendo en cuenta las texturas, sabores y consistencias haciendo uso de tu creatividad.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Aprenderás a desarrollar técnicas de elaboración y manipulación de materias primas, implementando la decoración de tortas para diferentes eventos y ocasiones, desarrollarás tus habilidades de innovación, entre otras competencias.



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 Introducción

- Manejo de utensilios, BPM, tipos de cremas.

2 Tipos de tortas y batidos

- Livianos, pesados y líquidos, decoración con crema chantilly (genovesa y decoración con frutas).

3 Teoría del chocolate

- Decoración de tortas tradicionales de chocolate

4 Técnicas de relleno

- Salsas y mermeladas

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

5 Ensamble de tortas combinadas

- Ajedrez

6 Cornet y escritura

- Manejo de cornet y escritura

7 Decoración en crema vegetal

- Manejo de boquillas y espátulas, preparación de cupcakes, cubierta, baño líquido

8 Técnicas de almíbar

- Tipos de merengues y crema de mantequilla

9 Teoría de pastillaje

- Recetas, elección tema de decoración





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

10 Elaboración de flores y figuras

11 Decoración en pastillaje

- Cubierta de tortas

12 Ensamble y terminación de tortas

- Elaboración, decoración y terminación de tortas

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Clases prácticas presenciales
- Diploma
- Uniforme por pronto pago

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.c

O



**Politécnico
Internacional**
toda una experiencia