



Politécnico  
Internacional  
*toda una experiencia*

DIPLOMADO EN

# DECORACIÓN DE TORTAS PARA

# PRINCIPIANTES

Modalidad: Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://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](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

**O**



**Politécnico  
Internacional**  
*toda una experiencia*