



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

## DIPLOMADO EN **DECORACIÓN DE TORTAS PARA PRINCIPIANTES**

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.



**FECHA: 26 DE NOVIEMBRE DE 2024**

**DURACIÓN: 50 HORAS**

**HORARIOS: SÁBADOS DE 7:00 A.M. A 3:00 P.M.**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

## **COMPETENCIAS ADQUIRIDAS CULMINADO EL DIPLOMADO**

**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.**



# CONTENIDOS DEL PROGRAMA



I

## **Introducción**

Manejo de utensilios, BPM, Manejo de cornet y escritura tipos de cremas.

II

## **Tipos de tortas y batidos**

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

III

## **Teoría del chocolate**

Decoración de tortas tradicionales de chocolate

IV

## **Técnicas de relleno**

Salsas y mermeladas

V

## **Ensamble de tortas combinadas**

Ajedrez

VI

## **Cornet y escritura**

Manejo de cornet y escritura

VII

## **Decoración en crema vegetal**

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

VIII

## **Técnicas de almíbar**

Tipos de merengues y crema de mantequilla

IX

## **Teoría de pastillaje**

Recetas, elección tema de decoración



# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

X

**Elaboración de flores y figuras**

XI

**Decoración en pastillaje**  
Cubierta de tortas

XII

**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 de  
crédito



Financiación  
con  
entidades  
bancarias



Cesantías



**¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

**¿ALGUNA INQUIETUD?**

**CONTÁCTENOS**

**60-795 0000**

**WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO**



**Politécnico  
Internacional**  
*Toda una experiencia*