

PROGRAMA  
**DECORACIÓN DE TORTAS**

**PRESENCIAL**





## DECORACIÓN DE TORTAS

Descubrirás el fascinante mundo de la pastelería creativa y la decoración de tortas.

Aprenderás todo lo necesario para crearlos: desde el diseño, colores, texturas y decoración con técnicas decorativas modernas de la mano de nuestro docente experto.

### Docente instructor Erick Tapia

Titulado en Gastronomía y Arte Culinario, realizó su pasantía en la UVC (México-Zacatecas). Diplomado en Pastelería en el Instituto Le Cordon Bleu, participó en eventos culinarios internacionales Gourmetour (Chile, Perú, México, Bolivia, etc.), emprendedor, asesor de Pastelería y chef instructor de diferentes institutos gastronómicos.





## FECHA DE INICIO

26 Enero



## DURACIÓN

08 semanas

## HORARIOS

TURNO TARDE

Miércoles y Jueves  
2:00 pm a 5:45 pm

\*LOCAL SANTÉ

Calle León Velarde 213 - Yanahuara



\*Requisito: prueba covid para ingreso a taller

# TEMARIO

## SESIÓN 1

-Torta tallada de Osito

## SESIÓN 2

-Torta infantil (Figuras en gelatina)  
-Tallado en gelatina

## SESIÓN 3

-Torta encapsulada de gelatina  
-Mosaico de fresas

## SESIÓN 4

-Brillo espejo

## SESIÓN 5

-Torta de fresa

## SESIÓN 6

-Fondant  
-Esferas de chocolates  
-Maqueta

## SESIÓN 7

-Torta Infantil

## SESIÓN 8

-Maqueta torta de Novia



# INVERSIÓN

**Matrícula: s/.~~200~~ s/. 180**

(Válido hasta 15 enero)

**Cuota: s/. 250** (02 cuotas)

## Incluye:

- Uniforme de 4 piezas
- Fotocheck
- Recetario virtual
- Insumos a excepción de exámenes finales



**Incluye Certificación Modular  
a nombre del Instituto Stendhal**

\*Previo pago

Requisitos: Copia de DNI, copia  
de recibo de agua o luz, prueba COVID y  
carnet de vacunación.

