



**PROGRAMA  
DECORACIÓN CON**  
*Chantilly*

- Modalidad Virtual -



- El Programa de Decoración en Chantilly está dirigido a personas que deseen aprender técnicas para la elaboración y decorado de tortas.
- Aprenderás a elaborar cremas, rellenos, bizcochos y cakes; técnicas como el empastado, esculpido, brushstroke, aplicación de baños, uso de serigrafías y aerógrafo; entre otras.
- Nuestra carta formativa te permitirá aprender cómo aplicar diferentes técnicas de decoración, realizando un adecuado control de procesos.
- Contamos con docentes de amplia experiencia, que se capacitan a nivel nacional e internacional en las últimas tendencias de su especialidad y participan en diferentes eventos internacionales representando a nuestro país.

Síguenos en:





## Requisitos

- Copia del Documento de Identidad escaneado ambas caras (DNI o Carné de Extranjería)
- Copia de un recibo de servicio de luz o agua (escaneado)
- 1 foto digital (en fondo blanco)
- Ficha de inscripción (firmada y con los datos solicitados)

**NOTA:** en atención a la emergencia sanitaria se enviarán los documentos de manera virtual al correo: [soporte.virtual@novaescuela.edu.pe](mailto:soporte.virtual@novaescuela.edu.pe)



## Inversión

- Matrícula: S/ 150.00
- 2 cuotas de S/. 400.00 C/U

Consulta con tu asesor nuestros precios por campaña.

\* Precio sujeto a variación

\* Beneficios especiales por pronto pago.

\* Promociones especiales para **Egresados** y **referidos** de estudiantes o egresados



## Certificación

Certificado a nombre de Nova Escuela.

Inversión:



## Modalidad virtual:

- **Duración: 8 semanas de clases asincrónicas.**
- Cada semana contarás con videos de clases maestras que te explicarán el paso a paso de cada elaboración.
- Asesorías complementarias sobre los temas desarrollados en el Programa.
- **Acceso a nuestra plataforma por la cual podrás:**
  - Mantenerte en comunicación con tu docente para resolver tus consultas.
  - Acceder al material de los cursos: recetario, videos, etc.
- **Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, y sistemas de control.**



## Modalidades de Pago

El pago de la inversión podrá efectuarse vía Sistema de Recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito

**Consideraciones:**

- Según el medio de pago elegido, la entidad bancaria podría cobrar una comisión que será asumida por el inscrito.
- No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo.
- El pago de la inversión es intransferible.





# CONTENIDO

- **Teoría del color**
- **Elaboración de:**  
Cremas, bizcochos, cakes y rellenos.
- **Técnicas básicas de decoración.**  
Manejo de mangas y boquillas, empastado y esculpido de rosas, crisantemos, hojas y pétalos.
- **Decoración de tortas comerciales**  
con ganache, jaleas, almíbar, tortas craqueladas.
- **Decoración de tortas especiales.**  
Cesta de flores, Red Velvet, Red Velvet con frosting, Torta Carrot cake.
- **Decoración de tortas saborizadas**  
de moca, lúcumas y sublime.
- **Técnicas de Dripcake.**  
Empastado, aplicación de baños y de complementos.  
Elaboración de tortas dripcake y Torta Arcoiris
- **Decoraciones temáticas.**  
Tortas de letras y números, fototortas.
- **Tendencias en decoración.**  
Tortas para fiestas aplicando la técnica del brushstroke en buttercream.

Síguenos en:





Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



[www.novaescuela.edu.pe](http://www.novaescuela.edu.pe)

 **INFORMES:**

989139591 / 989139592 / 989139593

[informes@novaescuela.edu.pe](mailto:informes@novaescuela.edu.pe)