



**PROGRAMA
DECORACIÓN CON**

Masa Elástica

- Modalidad Virtual -



- El Programa de Decoración en Masa Elástica está dirigido a personas que deseen aprender técnicas para la elaboración y decorado de tortas.
- En este Programa aprenderás a elaborar la masa para forrado y modelado, cake de novias, ganache, glase y masa para flores. Técnicas de pintado de masa, forrado, diseños en 2D y 3D. Aplicación de rosas y hojas, técnica de rufles y mantelería, así como el modelado de figuras y números.
- Nuestra carta formativa permitirá aprender cómo aplicar diferentes técnicas de decoración, aplicando 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 participan en diferentes eventos internacionales representando a nuestro país.

Síguenos en:



CONTENIDO

- Elaboración de masas para **modelar y para forro**.

- **Pintado de masas** y teoría del color, uso de colorantes.

- Técnicas básicas de decoración: **forrado de base, elaboración y aplicación de glase**.

- Elaboración de **cake de novia**.

- Técnicas de **diseño en 2D y 3D**,
- Técnica RKT (Rice krispies treats).

- Técnicas de elaboración con **masa de flores**.

- Elaboración de tortas para **cumpleaños, fiestas infantiles, eventos especiales como Baby Shower, Aniversarios, Bautizo y Primera Comunión, Quinceañeros**.



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



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: **S/ 100.00**



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.





Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



www.novaescuela.edu.pe

 **INFORMES:**

989139591 / 989139592 / 989139593

informes@novaescuela.edu.pe