

CURSO ONLINE

Decoración de Tortas Profesional

Aprende a crear tortas irresistibles desde cero y convertí tu talento en ventas con técnicas profesionales y a tu ritmo

100% online

Acceso inmediato

37 lecciones

8 unidades

Certificado verificable

Si querés aprender a crear tortas que no solo se vean increíbles, sino que además se vendan de verdad, Decoración de Tortas Profesional es el programa ideal para dar ese paso con seguridad. Este curso 100% online está diseñado para que empieces desde cero y avances de forma clara, práctica y profesional, sin necesidad...

¿Qué vas a aprender?

- ✓ Implementar herramientas básicas y organizar un espacio de trabajo eficiente
- ✓ Diseñar bases firmes para tortas estables y bien niveladas
- ✓ Desarrollar buttercream uniforme, coloreado y apto para acabado prolijo
- ✓ Aplicar técnicas con manga para bordes, flores y lettering
- ✓ Analizar tendencias decorativas y recrear efectos modernos en crema
- ✓ Desarrollar coberturas y figuras en fondant para tortas temáticas
- ✓ Implementar proyectos completos de tortas desde pedido hasta entrega
- ✓ Analizar costos y diseñar estrategias básicas para vender tortas

INVERSIÓN

\$200.000

 ARS

6 cuotas sin interés de **\$33.333**

Todas las semanas hay promos: mirá el precio vigente en loopian.ar o consultá por WhatsApp.

[Inscríbete ahora](#)

loopian.ar/curso/decoracion-tortas-profesional

Contenido del curso

1

Fundamentos y herramientas

Con qué vas a trabajar, qué necesitás de verdad para arrancar y cómo organizar tu espacio. Sentamo...

4 lecciones

2

La base que se sostiene

No hay decoración linda sobre una torta que se hunde o se desarma. Horneás y armás una base firm...

4 lecciones

3

Buttercream desde cero

Tu herramienta principal. Aprendés a hacer el buttercream perfecto, colorearlo y dominar la técnica...

4 lecciones

4

Decoración con manga

El corazón visual del curso. Boquillas, bordes, flores y lettering: todo lo que convierte una torta lisa en...

5 lecciones

5

Efectos y tendencias en crema

Lo que explota hoy en redes. Drip, texturas, acuarela y number cakes: efectos modernos, rápidos de...

4 lecciones

6

Fondant y modelado

El terreno del ticket alto. El fondant abre las tortas temáticas, infantiles y de casamiento que más se...

6 lecciones

7

Proyectos vendibles de punta a punta

Acá juntamos todo. Resolvemos tortas reales completas, del pedido a la entrega, tal como te van a...

4 lecciones

...y 1 unidad más — temario completo en la web

¿Para quién es este curso?

Emprendedoras de repostería

- Quieren vender tortas decoradas
- Buscan ingresos desde casa

Aficionadas con experiencia básica

- Hornean tortas caseras
- Quieren acabado más profesional

Pasteleras en crecimiento

- Ya toman pedidos simples
- Quieren subir ticket promedio

Creativas enfocadas en redes

- Valorán estética y diseño
- Buscan tortas instagramables

Qué necesitás para empezar

- ✓ Computadora o Mac básica
- ✓ Internet estable en casa
- ✓ Correo electrónico activo
- ✓ Sin experiencia ni conocimiento previo
- ✓ Interés y ganas de aprender
- ✓ 5 horas semanales de dedicación



Inscríbete hoy - Acceso inmediato

loopian.ar/curso/decoracion-tortas-profesional

loopian