



2017

DIPLOMADO BÁSICO EN ARTE CULINARIO



v.GJ-80h/



ÍNDICE

<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>3</u>
<u>OBJETIVOS</u>	<u>3</u>
<u>A QUIEN VA DIRIGIDO</u>	<u>3</u>
<u>METODOLOGÍA</u>	<u>4</u>
<u>PLAN DE ESTUDIOS</u>	<u>5</u>
<u>PROFESORADO</u>	<u>9</u>
<u>CERTIFICADO</u>	<u>10</u>
<u>INVERSIÓN</u>	<u>11</u>
<u>FORMULARIO INSCRIPCIÓN</u>	<u>12</u>
<u>CONTACTO</u>	<u>13</u>



DESCRIPCIÓN:

Programa del **Diplomado Básico de Arte Culinario** que consta de **80 horas** y está diseñado en **4 módulos**, con herramientas prácticas y teóricas, enfocado en aumentar la capacidad de los participantes en el sector gastronómico.

OBJETIVOS:

Dotar a todos los participantes de conocimientos gastronómicos, desarrollando competencias que contribuyan con su formación culinaria.

Después de finalizar el diplomado, el participante podrá:

Aplicar técnicas de cocciones a diferentes productos (proteínas, hierbas, almidones, vegetales, entre otros), haciéndolo de manera adecuada, así también dominará tiempos de producción, cantidades, haciéndolo de forma segura e inocua, aumentando sus conocimientos más allá de recetas, ayudando a entender las preparaciones según su origen o componentes.

A QUIEN VA DIRIGIDO:

A todas aquellas personas amantes de la buena cocina, aficionados interesados en adquirir conocimientos requeridos para su capacitación en el arte culinario.



METODOLOGÍA :

El **Diplomado Básico de Arte Culinario** consta de **80 horas presenciales**. La formación fomenta la participación activa y variada, distribuyéndose entre:

- **Clases Presenciales**
- **Documentación** sobre cada módulo docente: Apuntes de materiales.
- **Evaluaciones** de cada módulo para medir lo aprendido. La evaluación de los módulos se realizará mediante:
- **Pruebas de Evaluación Continua (PEC)**, consistentes en prácticas que el alumno deberá realizar individualmente y donde aplicará los contenidos desarrollados en cada módulo.
- **Presentación de un proyecto final**. Consiste en una evaluación práctica realizado en grupo donde cada equipo deberá planificar y costear la preparación de su proyecto.

REQUISITOS:

El estudiante deberá comprar sus cuchillos y zapatos adecuados, además para poder ingresar a las aulas debe tomar en cuenta las reglas básicas de higiene como:

- Uñas cortas sin esmaltes
- Cabello recogido
- Aretes pequeños
- No prendas (anillos)
- Estar en disposición de acatar las reglas del Diplomado.



PLAN DE ESTUDIOS:

Módulo 1: Fundamentos de las Gastronomía. 12 Horas

1.1 Fundamentos de Gastronomía y Almacenes.

Durante este periodo el alumno comprenderá los principios básicos del arte de cocinar en cuanto al proceso de cocción, tiempo, temperaturas, unidades de peso y/o volumen. Así también los principios del almacenaje de productos perecederos y no perecederos.

1.2 Fundamentos de Nutrición

La clase impartida contribuirá al conocimiento de productos y materias primas, métodos de cocción, conservación y manejo de alimentos, y que de esta forma ayuden a la alimentación completa según, edad, sexo y actividad física.

1.3 Seguridad y manejo de los alimentos.

El alumno recibirá la información necesaria para el buen manejo de equipos, materiales y utensilios dentro de una cocina, buscando una producción inocua.

Módulo 2: Fundamentos de las Artes Culinarias. 16 Horas

2.1 Cortes de vegetales y ensaladas

Se impartirán clases teóricas y prácticas de bases de cocina, cortes, conocimientos en el manejo de vegetales, combinación adecuada de estos con sus aderezos y montajes básicos.

2.2 Sopas y cremas

Integrando conocimientos de cocina adquiridos en clases anteriores, el alumno durante la clase teórico/práctica, tendrá la posibilidad de realizar preparaciones tradicionales, clásicas y especiales.

2.3 Pollo y pavo (aves)

Durante esta clase teórico/práctica al alumno se le entregará información básica sobre los diferentes tipos aves, formas de trabajo, métodos de cocción más adecuados para los productos utilizados y porciones obtenidas de ellos.



1.4 Carne bovina y porcina

Se dará a conocer los diferentes tipos de razas según origen y uso, también podrán cocinar diferentes cortes de carne, aplicando diferentes método de cocción, obteniendo texturas y resultados diferentes.

Módulo 3: Cocina internacional, y creativa 16 Horas

3.1 Cocina Italiana

Se impartirá clase teórica/práctica de cultura italiana basándose en cocina tradicional y mediterránea, utilizando productos regionales, aplicando técnicas de cocción adecuadas.

3.2 Cocina Francesa

Se impartirá clase teórica/práctica de cultura francesa, basándose en las técnicas de cocina más tradicionales, utilizando productos de origen y técnicas de cocción de la región

3.3 Cocina Dominicana

Los asistentes podrán aplicar técnicas de cocción y productos a preparaciones tradicionales del país, cambiando sabores, texturas y modos de presentación, haciendo énfasis en la cocina “Tradicional Dominicana”.

3.4 Bocadillos Gourmet

Por medio de conocimientos adquiridos anteriormente, en cuanto a técnicas de cocción, procesos de elaboración de diferentes proteínas y manejo de alimentos se combinarán productos en porciones de presentación más pequeñas para obtener montaje de bocadillos y entremeses.



Módulo 4: Preparaciones Artesanales a base de harina. 8 Horas

4.1 Panadería

Durante las clases los asistentes conocerán las levaduras, impulsores, tipos de harinas, características de las masas, métodos de conservación, cocción y aplicación según recetas.

4.2 Pastelería

El participante podrá desarrollar conocimientos y habilidades para el trabajo en el área de pastelería en la preparación, confección, y presentación de elaboraciones pasteleras, y algunas cremas de relleno, bases para postres, bizcochos, etc.

Módulo 5: Protocolos del Servicio y Enología. 28 Horas

5.1 Introducción al vino

Se impartirá clase teórico/práctica donde se darán a conocer las diferentes variedades de vino, obtención, procedencia y características básicas.

5.2 Protocolo del servicio

Los participantes recibirán formación para elevar la calidad de la cocina con un servicio de altura. Comprenderán los principios del buen servicio al comensal y las reglas y técnicas del servicio en restaurantes.

5.3 Anteproyecto de cierre

Los alumnos deben presentar un proyecto final de cocina en el cual combinan los conocimientos adquiridos, que se plasmarán en un menú de “4” tiempos que deben de entregar en forma física, a partir del cual se discutirá y aprobará las características y formato de la muestra de cierre del curso.

5.4 Prueba de menú

Se realizan pruebas de menús, comparando la realidad con la estandarización realizada por los alumnos para lograr en punto adecuado preparación y combinación de componentes para el menú a realizar en el proyecto final de cierre.



5.5 Pre producción

Instancia previa a la cena, momento en el cual se distribuyen las labores según programación y se adelantan los trabajos tanto de menú como de montaje de salón.

5.6 Proyecto final

Los alumnos participan en la ejecución de un menú con el cual deleitaran a los evaluadores invitados, en una práctica de servir sus platos quienes evaluarán la calidad del servicio, sabores, texturas, aromas y otros aspectos aplicando el modelo de servicios en 4 tiempos, tal como ocurre en un restaurante real. Se valorará la entrega un servicio a tiempo, con comida de calidad, buen gusto y armónica en su composición.

FACILITADORES:



Chef Gerardo Jiménez

Chef egresado de “The Culinary Institute of America” en Hyde Park, NY. USA y del Diplomado en Artes Culinarias de la PUCMM en su recinto de Santo Domingo. Tiene una experiencia de más de 13 años en importantes restaurantes tanto en nuestro país como en los Estados Unidos. Actualmente maneja su propia empresa dedicada a Servicios de catering, elaboración y asesoría de menú y al proyecto 27° Licores Artesanales.



Johanna Pichardo

Técnico en Pastelería y Panadería, ha realizado cursos con Miriam de Gautreaux, en la Escuela María Trinidad Sánchez y el INFOTEP. Ha realizado además cursos de modelado de galletas, decoración de bizcochos y ha presentado los cursos de Wilton Academy.

Tiene más de ocho años impartiendo docencia en Pastelería y Panadería en los programas de Arte Culinario de la Universidad Dominicana Americana.



Rosa María Gómez-La Chefa

Cocinera por tradición familiar y por vocación, se formó profesionalmente en República Dominicana y en Argentina. Es pionera en una nueva forma de entender la cocina en su país y de la región Caribe: con identidad propia y con proyección internacional.

Es fundadora del Centro Cultural Gastronómico Casa Caribe y el portal de internet Cocinacaribe.com. Desde allí y con el apoyo de otros cocineros, historiadores y personalidades de la cultura, promueve una Nueva Cocina Dominicana.

Para consolidar su trabajo publicó en el 2014 el libro “La Nueva Cocina Dominicana de La Chefa”. Su labor profesional la ha realizado como Chef Ejecutiva de restaurantes y Gerente de A&B en hoteles. Imparte las clases de Cocina Dominicana en este diplomado y Dominicana Fusión en el programa avanzado.



Dra. Carmen Cataldi

Tiene una Maestría en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de los Estudios de Roma, Italia. También cuenta con un diploma de actualización en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Perugia, Italia.

Es Sommelier certificado de A.I.S. (Asoc. Italiana de Sommelier) y cuenta con un diploma de Actualización en Enología de la Universidad de Antonio Nebrija en Madrid, España.

Cuenta además con un Doctorado en Farmacia de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD) y un diploma en Pedagogía de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra.

Imparte los temas de Nutrición dentro del programa del diplomado e introducción al vino.



D. Abel Añil H.

República Dominicana.

www.eventossocialempresarial@gmail.com

Edecán con más de 20 años de experiencia en eventos nacionales e internacionales y en la formación de las más de 30 promociones de edecanes del país. Imparte el módulo de protocolo del servicio.



Denise Candelario del Rosario

Licenciada en Bioanálisis, de la Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU). Actualmente se desempeña como Encargada de Capacitación en Productos Químicos Industriales, S.A.S. (PQI). Además, es Instructora ServSafe Certificada y Administradora de Exámenes (Certified ServSafe Instructor and Registered ServSafe Examination Proctor). Imparte dentro del programa del diplomado, las clases correspondientes a seguridad y manejo de los alimentos.

Chef Mila / Milagros Echavarría

Con diversos estudios en instituciones como UNICDA, NTD e INFOTEP, Milagros Echavarría (Chef Mila) se ha destacado desde inicios del 2003 por su excelencia gastronómica. Hoy reconocida por su más reciente proyecto, el servicio de catering

Mila's Kitchen...Hecho con amor! alcanzando en el 2015 el galardón del Mejor Servicio de Catering de los Premios Nacionales de Gastronomía Dominicana . Pionera de los ponches navideños saborizados (Ponche Della Nonna) desde el 2004, galardonados constantemente. Participa de talleres y clases magistrales manteniéndose a la vanguardia de las tendencias en la gastronomía nacional y mundial.

CERTIFICADO :

El certificado de “**Diplomado Básico en Arte Culinario**” será expedido por la **Universidad del Domínico Americano**. El alumno recibirá un diploma certificando la formación recibida tras superar satisfactoriamente todas las evaluaciones, prácticas y las horas presenciales del programa.

INVERSION:

El costo del diplomado es de **RD\$32,000 pesos dominicanos**.

Dentro del costo del mismo está incluido el uniforme, la materia prima para la preparación de las recetas y el material impreso con las clases impartidas.

No están incluidos, los materiales y montaje del proyecto final, ni los cuchillos y zapatos adecuados para las prácticas dentro de la cocina.



Forma de pago:

Las formas de pago admitidas son: **Efectivo, Tarjeta de Crédito, Cheque de Administración y Transferencia a cuenta bancaria.**

Puede pagar vía depósito o transferencia:

Entidad: Banco Popular Dominicano

Número de cuenta: 001-89888-4

Enviar vía correo electrónico el voucher a:

cobros2@icda.edu.do Ana Ruth , Enc. de Cobros 809-535-0665
ext. 2321

Público en general:

1. Llenar formulario SI-01

40% de avance : RD\$12,800 pesos dominicanos

(2) cuotas de : RD\$9,600 pesos dominicanos.

PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

Al cumplirse el mes iniciado del diplomado se cumple la 1er.cuota. Si se paga con retraso tiene **un cargo de un 10%**.

Empresarial:

1. Llenar formulario SI-01
2. Carta compromiso de la empresa: Timbrada, sellada y firmada.

Ofertas de descuento:

Público en general:

Pago al contado **total del Diplomado** aplica un **10% de descuento. En efectivo o depósito en cuenta**

Pago total con **tarjeta de crédito** solo aplica un **7.5% de descuento.**

Empresarial:

Los descuentos por empresas son los siguientes:

De **3 a 5** participantes **5%** de descuento

De **6 a 9** participantes **10%** de descuento

De **10** en adelante **15%** de descuento



Forma de pago:



1
1

Universidad Domínico-Americana UNICDA



Unidad de Postgrado y Educación Continuada
Centro de Gerencia

FORMULARIO DE INSCRIPCION Y SOLICITUD DE CREDITO SI-01

A CREDITO SI () NO ()

PAGADO POR EMPRESA SI () NO ()
% QUE PAGA LA EMPRESA _____ % RD\$ _____

FACTURAR A LA EMPRESA		RNC		FECHA DE INSCRIPCION / /	
NOMBRES		APELLIDOS		NIVEL ACADÉMICO ALCANZADO	
CEDULA O PASAPORTE - -	SEXO FEM. () MASC. ()	FECHA NACIMIENTO / /		LUGAR DE NACIMIENTO	
ESTADO CIVIL SOLTERO () CASADO ()	TELÉFONO RESIDENCIAL () -	CELULAR / BEEPER () -		E-MAIL	
DIRECCION ACTUAL		LOCALIDAD		TRABAJA SI () NO ()	
NOMBRE DE LA EMPRESA DONDE TRABAJA		PERSONA DE CONTACTO/ PAGO		DIRECCION DE EMPRESA	
CARGO ACTUAL	DEPARTAMENTO	TELÉFONO (S) EMPRESA () -		EXTENSION () FAX () -	
HA PARTICIPADO ANTERIORMENTE EN OTROS CURSOS DE UNICDA SI () NO ()		NOMBRE CONYUGE O PARIENTE		TELÉFONO CONYUGE O PARIENTE () -	
FACTURA O CARTA AUTORIZADA DE EMPLEADOR SI () NO ()		PORQUE MEDIO SE ENTERO DE ESTE CURSO			
PROGRAMA					
TÍTULO DEL DIPLOMADO O CURSO				GRUPO	
DURACION	HORARIO-DIAS	FECHA INICIO / / 20		FECHA TERMINO / / 20	

PARA USO EXCLUSIVO DE UNICDA

COSTO TOTAL DEL DIPLOMADO O CURSO RD\$		COSTO A PAGAR POR INSCRIPCION RD\$		BALANCE PENDIENTE A PAGAR RD\$	
MODALIDAD DE PAGOS	1ERA CUOTA RD\$	2DA CUOTA RD\$			
FECHA DE PAGOS	1RA / / 20	2DA / / 20			

POLITICA DE REEMBOLSO Y COMPROMISO DE PAGO

Se devolverá el dinero que pague el participante solamente en el caso de que el curso o diplomado sea cancelado.	COMPROMISO DE PAGO: Me comprometo a pagar en las fechas indicadas y los montos estipulados en este formulario. En caso de faltar, autorizo a cancelar mi derecho de seguir participando en clases.	
FIRMA DEL PERSONAL DE UNICDA Y/O CENTRO DE GERENCIA	FIRMA DEL PARTICIPANTE	FIRMA AUTORIZADA POR REGISTRO



CONTACTO:

Información adicional e inscripción

Universidad Domingo Americano

Web: www.icda.edu.do

Twitter: [@ElDominico](https://twitter.com/ElDominico)

Facebook:

<https://www.facebook.com/ElDominicoAmericano>

Tel: 809-535-0665 ext. **3481/3482/3486 y 3487**

Fax: 809 533-8809

Flotas: 829-417-1464 y 829-417-1465

Email: econtinuada@icda.edu.do

Av. Abraham Lincoln #21. Santo Domingo,
República Dominicana

