



**DOMÍNICO
AMERICANO**
ESPACIO CULINARIO

DIPLOMADO - COCINA BÁSICA GOURMET

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	3
OBJETIVOS	3
AL FINALIZAR EL DIPLOMADO	3
DIRIGIDO A	3
METODOLOGÍA	4
PLAN DE ESTUDIO	4
MATERIALES PARA ESTUDIANTES	9
FACILITADOR	9
INVERSIÓN Y FORMA DE PAGO	10
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN	11
CONTACTO	12



Descripción:

Al inscribirte en este completo programa, obtendrás los conocimientos necesarios para identificar, preparar y distinguir los diferentes elementos culinarios y técnicas de cocción por medio a la comprensión práctica de la elaboración de: carnes, pescados y mariscos, pastas, arroces, fondos de cocción, vegetales, especias e hierbas, higiene y manipulación. Elementos imprescindibles en la cocina, costos, entre otros.

Objetivos:

Desarrollar en los participantes la capacidad de poder preparar alimentos de una forma adecuada. Además, proporcionarle los conocimientos necesarios para identificar, preparar y distinguir los diferentes elementos culinarios y técnicas de cocción.

Al finalizar el diplomado el estudiante podrá:

- Identificar la importancia del manejo adecuado de los alimentos
- Distinguir las diferentes materias primas para elaboración de platos con facilidad
- Hacer un correcto uso de las hierbas y las especias
- Distinguir las partes de las aves, res, cerdo
- Utilizar técnicas de cocción adecuadas en cada preparación
- Realizar adecuadamente los cortes de los vegetales
- Elaborar salsas madres adecuadamente
- Crear platos basándose en el conocimiento adquirido

Dirigido a:

Público en general

Metodología:

Demostrativo - participativo.

El docente ofrecerá materiales didácticos, actualizados con las tendencias actuales.

Clases sustentadas por presentaciones en PPT, PREZI, videos, referencias bibliográficas, etc.

Material didáctico creado para el curso, con información específica y ampliado, sobre los contenidos a ofrecer.

Plan de estudio:

Módulo 1: La organización de la cocina

- La brigada de cocina, código de vestimenta, diferentes tipos de cocina, la mise en place.
- Equipos, utensilios, seguridad y prevención de accidentes.
- Acondicionamiento del área de cocina y pre elaboración.

Higiene y Manipulación

Cómo servir comida segura, la contaminación cruzada, conservación y temperatura. El termómetro, la temperatura de la zona de peligro.

Plan de estudio:

Módulo 2: Historia de la cocina. La conservación de los alimentos a través de la historia

Módulo 3: Los utensilios, batería de cocina y sus usos

Módulo 4: Usos de las especias e hierbas y todo sobre las verduras.

Diferentes tipos de especias e hierbas aromáticas, las propiedades nutricionales y características principales de los vegetales. Tipos de verduras: Reconociendo los vegetales, tallos, hojas, inflorescencias, bulbos, raíces, entre otros.

Módulo 5: Los diferentes cortes de vegetales y tipos de cocción de los vegetales

Brunoise, mirepoix, chiffonade, juliana, cubos, rodajas, entre otros. Cocción de los vegetales, vapor, salteado, braceado, estofado, al dente, entre otros.

Módulo 6: Los fondos de cocción o caldos y las salsas básicas (salsas madres) y clasificación.

Caldo oscuro, fondo claro de ave, de vegetales, Fumet de pescado (en cada tema).

Salsa bechamel, salsa de tomate, salsa española, salsa veloute, salsa holandesa, española.
Salsas emulsionadas, vinagretas.

Plan de estudio:

Módulo 7: Costos de alimentos: Técnicas de costeo de recetas. Rendimiento. Merma. Balance nutricional.

Módulo 8: Las Aves de caza y de corral

Pechuga a la cordon blue, pollo asado a la pimienta, alitas de pollo estilo búfalo, pollo relleno, jamoninis de pollo.

Práctica:

- Deshuesado
- Bridado

Módulo 9: Las carnes:

Vacuna, ovino y porcino, maduración, tipos de cortes y generalidades.

Filete mignon, filete de res a la pimienta, ossobuco al vino tinto, chuletas a la mostaza con salsa de guayaba, cerdo a la Lyonesa. Milanesas de res a la napolitana.

Prácticas:

- Reconociendo las partes de la vaca, el proceso de maduración, bardear
- Reconociendo las partes del cerdo y la res. Formas y técnicas de cocción.

Plan de estudio:

Módulo 10: Pescados y Mariscos

Mero al coco, pescado al papillote, cazuela de mariscos, pulpo a la provenzal, ceviche de pescado.

Práctica:

- Generalidades y diferentes tipos de clasificación
- Fileteado de pescado y limpieza y desposte de los mariscos
- Diferencias entre pescado redondos y planos

Módulo 11: Las legumbres

Potaje, guiso de garbanzos, legumbres salteadas con comino.
Habichuelas guisadas.

Módulo 12: Ensaladas

Manejo y manipulación de los ingredientes para una correcta ensalada. Mise en place.
César, capressa, waldorf, rusa gourmet, mixta con aderezo, del chef con aderezo, ensalada mediterránea.

Plan de estudio:

Módulo 13. Cocina Criolla:

Reconociendo nuestras raíces: Preparaciones básicas.

Módulo 14: Caldos, sopas y cremas

· Sopa de vegetales, crema de auyama, vichissoise, minestrone, crema de espinaca, crema de habichuelas negras. Crema de berro y tocineta.

Módulo 15: El Arroz y sus generalidades

· Arroz pilaf, arroz blanco, risotto, paella, meloset.

Módulo 16: Pastas y generalidades

· Penne a la diablo, espaguetis Alfredo, bolognese, espaguetis a la pomodoro, carbonara.

Plan de estudio:

Módulo 17: Los huevos y crepes

- Diferentes tortillas de huevo, diferentes tipos de huevos fritos, huevos escalfados, huevos poché.

Módulo 18: Postres

- Tiramisú, cheesecake, pie de frutas, crêpes suzette, banana flambe, pastel 3 leches, pudín de pan, pudín de maíz.

Materiales para estudiantes:

El participante deberá adquirir su kit de herramienta personal, compuesto por: un juego de cuchillos (según recomendación del Chef) y recipientes para medir líquidos y sólidos. Es imprescindible el uso de zapatos cerrados adecuados y medias, gorro y chaqueta de cocina

Facilitador:

ELVYN PEGUERO

Inversión y forma de pago:

El costo es de RD\$ 32,000.00

FORMA DE PAGO:

El pago se realiza de la siguiente manera:

50% con la inscripción: RD\$16,000

50% al mes (debe estar saldo antes de finalizar el programa de clases) RD\$16,000

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

Entidad: Banco Popular Dominicano

Número de cuenta: 828134031

Enviar vía correo electrónico el voucher a:

espacioculinario@icda.edu.do

con copia a cobros2@icda.edu.do.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

PÚBLICO EN GENERAL:

1. Llenar formulario SI-01

EMPRESARIAL:

1. Llenar formulario SI-01

2. Carta compromiso de la empresa: Timbrada, sellada y firmada.

DESCUENTO:

Se dispone de descuentos aplicables en las siguientes condiciones:

Público Empresarial:

a) 5% de descuento de 3 a 5 participantes.

b) 10% de descuento de 6 a 10 participantes.

c) 15% de descuento de 11 participantes en adelante.

“PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS”

FORMULARIO INSCRIPCIÓN



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y SOLICITUD DE CRÉDITO SI-01

A CREDITO SI () NO ()

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

FACTURAR A LA EMPRESA		RNC		FECHA DE INSCRIPCIÓN / /	
NOMBRES		APELLIDOS		NIVEL ACADEMICO ALCANZADO	
CEDULA O PASAPORTE - -	SEXO FEM. () MASC. ()	FECHA NACIMIENTO / /		LUGAR DE NACIMIENTO	
ESTADO CIVIL SOLTERO () CASADO ()	TELEFONO 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	TELEFONO (S) EMPRESA () -		EXTENSION () FAX () -	
HA PARTICIPADO ANTERIORMENTE EN OTROS CURSOS DE UNICDA SI () NO ()		NOMBRE CONYUGE O PARIENTE		TELEFONO CONYUGE O PARIENTE () -	
FACTURA O CARTA AUTORIZADA DE EMPLEADOR SI () NO ()		PORQUE MEDIO SE ENTERO DE ESTE CURSO			
PROGRAMA					
TITULO 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 INSCRIPCIÓN 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

Instituto Cultural Dominicano Americano

Web: www.icda.edu.do

Facebook e Instagram:

@dominicoespacioculinario

Tel: 809-535-0665 Ext: 2589 - 2590

Flotas: 849-440-0665 / 809-390-4865

Email: espacioculinario@icda.edu.do

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

