



**DOMÍNICO
AMERICANO**
ESPACIO CULINARIO

DIPLOMADO - COCINA DOMINICANA

ÍNDICE

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



Descripción:

Descubre un mundo de sabores y texturas en nuestra cocina, donde cada plato cuenta una historia única. Desde la sutileza de arroces y leguminosas hasta la jugosidad de carnes y pescados frescos, nuestros caldos reconfortantes, guisos llenos de sabor, y sopas aromáticas te transportarán a sabores auténticos. Acompaña estos manjares con delicias como las arañitas de yuca y los plátanos al caldero, o deleita tu paladar con el exquisito yanikeke y nuestros irresistibles postres.

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.

Materiales para estudiantes:

Se sugiere que el participante adquiera 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.



Contenido:

- Arroz blanco
- Locrio de cerdo
- Moro de guandules con coco
- Moro de habichuelas negras
- Arroz con fideos
- Asopao de pollo
- Habichuelas rojas guisadas
- Lentejas guisadas
- Guandules con coco
- Pollo Guisado
- Chicharrón de pollo
- Filete de res encebollado
- Carne de cerdo guisada
- Pescado frito estilo Boca Chica
- Pescado guisado al estilo criollo
- Bacalao con coco
- Lambí guisado
- Pipián (Chivo guisado)
- Rabo encendio'
- Sancocho
- Chambre de guandules verdes
- Sopa de pecho de vaca
- Buche perico
- Patimongo
- Ensalada Coleslaw
- Ensalada Rusa
- Coditos con atún
- Tipile
- Bacalaitos fritos
- Pastelón de berenjena
- Arañitas de yuca
- Tostones
- Plátanos maduros al caldero
- Niño envuelto
- Lasaña dominicana
- Espagueti salsa roja
- Yaroa de papas
- Kipe
- Yaniqueque
- Bollitos
- Dulce de leche cortada
- Arepa Dulce
- Habichuelas con dulce
- Majarete
- Chacá



Inversión y forma de pago:

El costo es de RD\$ 23,000.00

FORMA DE PAGO:

El pago se realiza de la siguiente manera:

60% con la inscripción: RD\$13,800
40% al mes (debe estar saldo antes de finalizar el programa de clases) RD\$9,200

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 General:

- a) 10% de descuento por pago total en efectivo o depósito en cuenta.
- b) 7.5% de descuento por pago total con tarjeta de crédito.

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 y 2591

Flotas: 849-440-0665
809-390-4865 / 809-390-4646

Email: espacioculinario@icda.edu.do

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

