



DOMÍNICO  
AMERICANO  
ESPACIO CULINARIO

A close-up, shallow depth-of-field photograph showing a baker's hands working with dough on a wooden surface. In the foreground, a wooden rolling pin lies horizontally. To the left, a wooden bowl sits on the surface. The baker's hands are covered in flour, and the background is blurred, showing more of the kitchen environment.

DIPLOMADO - PANADERÍA ARTESANAL

# Descripción:

Este diplomado está dirigido a personas sin experiencia previa que desean iniciarse en el mundo de la panadería artesanal, así como a emprendedores que buscan desarrollar un negocio propio con productos de alta calidad. A lo largo del programa, aprenderás desde cero las técnicas esenciales de panadería: selección de ingredientes, amasado, fermentación, uso de masa madre y horneado de panes artesanales. Además, se brindarán herramientas básicas de costos, comercialización y presentación de productos, ideales para emprender con éxito en el sector panadero.

## Contenido

- Métodos de amasado
- Pan de leche
- Croque Monsieur
- Pan para Hot Dogs
- Pan de pesto
- Pan multicereal
- Pan muerto
- Berlinesas
- Rollos de canela
- Pan Baguette
- Pizzas
- Focaccias
- Pan Brioche
- Biscuits
- Pan de agua
- Pan dulce de auyama
- Pan de batata
- Pan de maiz
- Pan de papa
- Pan de yuca
- Empanadas dominicanas
- Pan de masa madre





## A quién va dirigido:

Atodas aquellas personas amantes de la buena cocina, aficionados interesados en adquirir conocimientos en panadería artesanal.

## Objetivos:

- Conocer los fundamentos teóricos y prácticos de la panadería artesanal, incluyendo ingredientes, procesos de fermentación, tipos de harinas y uso de masa madre.
- Desarrollar habilidades prácticas en la elaboración de distintos tipos de panes artesanales, aplicando técnicas de amasado, formado, fermentado y horneado.
- Promover la creatividad y la identidad propia en la elaboración de productos panaderos, adaptando recetas y técnicas a las preferencias y recursos locales.

## Metodología:

El diplomado se desarrollará bajo un enfoque teórico-práctico, con énfasis en el aprendizaje activo y la experimentación directa. Cada módulo combinará explicaciones conceptuales con demostraciones y prácticas en taller, permitiendo a los participantes aplicar lo aprendido en la elaboración real de productos de panadería artesanal.

### Las sesiones estarán diseñadas para:

Fomentar el aprendizaje paso a paso, desde los conceptos básicos hasta técnicas más avanzadas.

Promover el trabajo colaborativo mediante actividades grupales y la elaboración conjunta de recetas.

Incluir espacios de evaluación práctica, donde los participantes recibirán retroalimentación sobre sus procesos y productos.

## Facilitadora: ELIZABETH VALENZUELA



# Inversión y forma de pago:

**El costo es de RD\$ 34,000.00**

## FORMA DE PAGO:

**El pago se realiza de la siguiente manera:**

40% con la inscripción: RD\$13,600

2 cuotas de RD\$10,200

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](mailto:espacioculinario@icda.edu.do)

con copia a [cobros2@icda.edu.do](mailto:cobros2@icda.edu.do).

Tel: 809-535-0665 ext. 2321 y 2322

## 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 INSCRIPCION / /
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

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

Instituto Cultural Domínico Americano  
**Web:** [www.icda.edu.do](http://www.icda.edu.do)

**Facebook e Instagram:**  
@dominicoespacioculinario

**Tel:** 809-535-0665 Ext: 2589 - 2590 y 2591

**Flotas:** 849-440-0665  
829-417-1465 / 809-390-4646

**Email:** [espacioculinario@icda.edu.do](mailto:espacioculinario@icda.edu.do)

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

