



DOMÍNICO
AMERICANO
ESPACIO CULINARIO

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 maíz
- Pan de papa
- Pan de yuca
- Empanadas dominicanas
- Pan de masa madre





A quién va dirigido:

A todas 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
con copia a 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	

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

Instituto Cultural Domínico Americano

Web: 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

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

