



**DOMÍNICO  
AMERICANO**  
**ESPACIO CULINARIO**

## DIPLOMADO - REPOSTERÍA BÁSICA

# ÍNDICE

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVO .....	3
A QUIÉN VA DIRIGIDO .....	3
METODOLOGÍA .....	3
PLAN DE ESTUDIO .....	4 y 5
FACILITADORA .....	5
FORMA DE PAGO .....	6
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN .....	7
CONTACTO .....	8



## **Descripción:**

Programa de repostería que consta de 48 horas y está diseñado para impartirse una (1) clase por semana, con herramientas prácticas y teóricas, enfocado en aumentar la capacidad de los participantes.

## **Objetivos:**

- Adquirir los conocimientos necesarios para poder realizar diferentes productos de repostería.
- Conocer técnicas básicas.
- Reconocer y diferenciar los distintos tipos y calidades de materias primas, y la función de sus componentes con el objetivo de lograr una correcta selección y utilización.
- Identificar los materiales y utensilios específicos para su correcto uso.

## **A quién va dirigido:**

A todas aquellas personas amantes de la buena cocina, aficionados interesados en adquirir conocimientos en repostería.

## **Metodología:**

El Diplomado de Repostería Básica consta de 48 horas. La formación fomenta la participación activa y variada, distribuyéndose entre: Teoría y práctica, con degustación de recetas.

# Plan de estudio

<b>Teoría</b>	Hornos, temperaturas, medidas, agentes leudantes, utensilios y vocabulario.
<b>Salsas y cremas</b>	Pastelera, inglesa, Chantilly, Chocolate, Caramelo, Coulis, Toffee, Sabayón.
<b>Cubiertas</b>	Merengue Italiano, Merengue Francés, Merengue Suizo, Ganache, Buttercream, Italian Buttercream, Swiss Buttercream, Fondant, Queso Crema.
<b>Galletas</b>	Alfajores, Chispas de Chocolate, Macaroons de Coco, Espirales de Canela.
<b>Cuadritos</b>	Chocolate y Caramelo, Limón y Merengue de Malvaviscos, Pacanas, Calabaza y Especias.
<b>Masas batidas sin materia grasa</b>	Tres Leches, Brazo Gitano, Charlotte Royal, Trifle.
<b>Masas batidas con materia grasa</b>	Bizcocho de Vainilla y Caramelo, Zanahoria y Jengibre, Maple y Nueces, Limón.

<b>Bizcocho de chocolate y sus derivados</b>	Fudge Brownies, Selva Negra, Red Velvet, Torta Diablo.
<b>Masas quebradas y escaldadas</b>	Pie de Manzanas y Especias, Tarta de Peras y Frangipane, Profiteroles y Eclairs, Galette Rustica de Ciruela.
<b>Postres clásicos</b>	New York Cheesecake, Flan de Café y Kalua, Grand Marnier Soufflé, Pavlova.
<b>Preproducción</b>	Preparación de mesa pastelera, decoración y ambientación del salón divididos en equipos.
<b>Proyecto final</b>	Presentación de las mesas pasteleras

**Facilitadora:** JOHANNA PICHARDO

# 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		APELLOS		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](http://www.icda.edu.do)

**Facebook e Instagram:**  
@dominicoespacioculinario

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

**Flotas:** 849-440-0665  
809-390-5562 / 809-390-4646

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

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

