



**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

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

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

1. Inscripción individual:

A. : Pago convencional

- **50%** Inscripción
- **25%** 2da. cuota a los 30 días a partir de la fecha en que inicia el diplomado.
- **25%** 3ra. cuota a los 15 días del segundo pago

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:
arteycultura@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 INSCRIPCIÓN / /	
NOMBRES		APELLIDOS		NIVEL ACADEMICO ALCANZADO	
CEDULA O PASAPORTE - -	SEXO FEM. () MASC. ()	FECHA NACIMIENTO / /		LUGAR DE NACIMIENTO	
ESTADO CIVIL SOLTERO () CASADO ()	TELÉFONO RESIDENCIAL () -	CELULAR / BEEPER () -	E-MAIL		
DIRECCIÓN ACTUAL		LOCALIDAD	TRABAJA SI () NO ()		
NOMBRE DE LA EMPRESA DONDE TRABAJA		PERSONA DE CONTACTO/ PAGO	DIRECCIÓN DE EMPRESA		
CARGO ACTUAL	DEPARTAMENTO	TELÉFONO (S) EMPRESA () -	EXTENSION () FAX () -		
HA PARTICIPADO ANTERIORMENTE EN OTROS CURSOS DE UNICDA SI () NO ()		NOMBRE CONYUGE O PARIENTE		TELÉFONO CONYUGE O PARIENTE () -	
FACTURA O CARTA AUTORIZADA DE EMPLEADOR SI () NO ()		PORQUE MEDIO SE ENTERO DE ESTE CURSO			
PROGRAMA					
TÍTULO DEL DIPLOMADO O CURSO				GRUPO	
DURACIÓN	HORARIO-DÍAS	FECHA INICIO / / 20		FECHA TÉRMINO / / 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			
POLÍTICA 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
809-390-5562 / 809-390-4646

Email: espacioculinario@icda.edu.do

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

