



CURSO - TALLER
PASTELERÍA BÁSICA

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVO	2
A QUIÉN VA DIRIGIDO	2
PLAN DE ESTUDIOS	3
FACILITADORES	5
CERTIFICADO	6
INVERSIÓN Y FORMAS DE PAGO	7
FORMULARIO INSCRIPCIÓN	8
CONTACTO	9



DESCRIPCIÓN:

Programa de pastelería 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.

OBJETIVO:

- Adquirir los conocimientos necesarios para poder realizar diferentes productos de pastelería.
- 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 amante de la buena cocina, aficionados interesados en adquirir conocimientos en pastelería.



METODOLOGÍA:

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

PLAN DE ESTUDIOS:

- 1 - Teoría: hornos, temperaturas, medidas, agentes leudantes, utensilios y vocabulario.
- 2 - Salsas y Cremas: Pastelera, inglesa, Chantilly, Chocolate, Caramelo, Coulis, Toffee, Sabayón.
- 3 - Cubiertas: Merengue Italiano, Merengue Francés, Merengue Suizo, Ganache, Buttercream, Italian Buttercream, Swiss Buttercream, Fondant, Queso Crema.
- 4 - Galletas: Alfajores, Chispas de Chocolate, Macaroons de Coco, Espirales de Canela.
- 5 - Cuadritos: Chocolate y Caramelo, Limón y Merengue de Malvaviscos, Pacanas, Calabaza y Especias.
- 6 - Masas batidas sin materia grasa: Tres Leches, Brazo Gitano, Charlotte Royal, Trifle.
- 7 - Masas batidas con materia grasa: Bizcocho de Vainilla y Caramelo, Zanahoria y Jengibre, Maple y Nueces, Limón.
- 8 - Bizcocho de chocolate y sus derivados: Fudge Brownies, Selva Negra, Red Velvet, Torta Diablo.

PLAN DE ESTUDIOS:

- 9 - Masas quebradas y escaldadas: Pie de Manzanas y Especias, Tarta de Peras y Frangipane, Profiteroles y Eclairs, Galette Rustica de Ciruela
- 10 - Postres clásicos: New York Cheesecake, Flan de Café y Kalua, Grand Marnier Soufflé, Pavlova.
- 11 - Preproducción: Preparación de mesa pastelera, decoración y ambientación del salón divididos en equipos.
- 12 - Proyecto final: Presentación de las mesas pasteleras

FACILITADORA:

JOHANNA PICHARDO

Técnico en Pastelería y Panadería. Ha realizado cursos con Miriam de Gautreaux, en la Escuela María Trinidad Sánchez y el INFOTEP. Ha realizado, además, cursos de modelado de galletas, decoración de bizcochos y ha presentado los curso de WILTON ACADEMY.

Tiene más de ocho años impartiendo docencia en Pastelería y Panadería en los programas de Arte Culinario de la Universidad Domingo Americano.



CERTIFICADO:

El certificado del curso - taller "Pastelería Básica" será expedido por la Universidad Domínico Americano. El alumno recibirá un diploma certificando la formación recibida tras superar satisfactoriamente todas las evaluaciones, prácticas y las horas del diplomado que no deben ser menor al 80% de participación.

INVERSIÓN Y FORMA DE PAGO:

El costo es de RD\$17, 000.

Forma de pago. Las formas de pago admitidas son: efectivo, tarjeta de crédito, cheque de administración y transferencia a cuenta bancaria.

1. Inscripción individual:

A. : Pago convencional

- I. Llenar formulario SI-01
- II. Pagar el 40% de avance: RD\$ 6, 800.00 pesos.
- III. Pagar dos (2) cuotas de: RD\$ 5, 100.00 pesos.

NOTA: Al cumplirse el mes de haber iniciado del diplomado se vence la 1era. cuota. Si se paga con retraso se pagará un cargo de un 10% del valor adeudado.

B. Depósito o transferencia bancaria:

- Cuenta Corriente Número: 054-28063-7 del Banco Popular Dominicano.

NOTA: Debe enviar el voucher vía correo electrónico a: cobros2@icda.edu.do con atención Ana Ruth Gil, Enc. de Cobros, o llamar de inmediato al: 809- 535-0665 ext. 2321, para validar su pago.

C. Línea de crédito de FUNDAPEC:

- I. Llenar formulario SI-01
- II. Completar e imprimir formulario de solicitud de crédito en línea: <https://www.fundapec.edu.do/>

2. Inscripción Empresarial:

- a) Llenar formulario SI-01
- b) Traer carta compromiso de la empresa, sellada y firmada por la persona responsable del pago.

COORDINADORA:

JOHANNA PICHARDO

Email: pichardojohanna@gmail.com

Cel.: (849) 620 6455

DESCUENTO:

Se dispone de descuentos aplicables en las siguientes condiciones:

1. 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.

2. Público Empresarial:

- c) 5% de descuento de 3 a 5 participantes
- d) 10% de descuento de 6 a 10 participantes
- e) 15% de descuento de 11 participantes en adelante

“PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS”

FORMULARIO INSCRIPCIÓN



Unidad de Postgrado y Educación Continuada

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

Universidad Domínico Americano

Web: www.unicda.edu.do

Twitter: @EIDominico

Facebook e Instagram:

@dominicoamericanouniversidad

Tel: 809-535-0665 opción 3

Flotas: 829-417-1464 y 829-748-5144 /5145

Email: ventas@icda.edu.do

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

