



**DIPLOMADO
PASTELERÍA AVANZADA**

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	3
OBJETIVOS	3
A QUIÉN VA DIRIGIDO	3
METODOLOGÍA	4
PLAN DE ESTUDIO	5
FACILITADORES	6
INVERSIÓN Y FORMAS DE PAGO	7
FORMULARIO INSCRIPCIÓN	8
CONTACTO	9



DESCRIPCIÓN:

El programa Pastelería y Repostería Avanzada consta de 48 horas y está diseñado para impartirse una clase por semana. Está diseñado para mejorar la capacidad de los participantes en la elaboración compleja de una amplia gama de recetas en esta rama de la gastronomía.

OBJETIVOS:

Perfeccionar las técnicas de cocina estudiadas y aplicadas, llevándolas a un nivel profesional.

Cultivar diversas técnicas en pastelería salada, pastelería dulce, y postres.

Elaborar productos con un mayor nivel de dificultad, donde la creatividad y la decoración adquieren un papel más relevante.

A QUIÉN VA DIRIGIDO:

A todas las personas que tengan algún conocimiento práctico de pastelería, y también a egresados del programa de Pastelería Básica de UNICDA, que tengan el interés de adquirir nuevas habilidades y perfeccionar las técnicas y herramientas de pastelería y repostería.





METODOLOGÍA :

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

PLAN DE ESTUDIOS:

1. Sustento teórico (4 horas)

Metodología, técnica, instrumentos.

2. Masas Fermentadas (8 horas)

Saladas: Pan Blanco, Brioche, Croissants, Focaccia, Trenza de Huevos, Rollos Parker House.

Dulces: Bollos Cítricos, Cinnamon Rolls, Chelsea Loaf, Trenza de Manzanas, Estrella de Nutella.

3. Técnica de decoración (8 horas)

Galletas: Royal Icing, Color Flow, Fondant.

Pasteles: Ruffles y Rosetas.

4. Hojaldre y Pasta Danesa (8 horas)

Masas Básicas

Aplicación: Napoleón, St. Honore, Jalousie de Peras y Jengibre, Palmeritas, Volovanes de Mazapán y Albaricoque, Trenza Danesa, Espiral de Pasas.

5. Macarons (4 horas)

Vainilla, Chocolate, Limón, Frambuesa y Coco.

6. Strudel, Filo, Merengue y Pasta Choux (4 horas)

Strudel de Manzana, Baklava, Dacquoise, Torta Concord, Petit Choux con Craquelin.

7. Pasteles (4 horas)

Torta Dobos, Opera, Gateau Impreso de Limón, Petit Fours, Pastel de Caramelo y Nueces con Glaseado de Espejo.

8. PRESENTACIÓN DE ANTEPROYECTO FINAL (4 horas)

GRADUACIÓN Y CIERRE (4 horas)

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 cursos de Wilton Academy.

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

INVERSIÓN Y FORMA DE PAGO:

El costo del Diplomado es de RD\$21,000 pesos dominicanos.

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\$8,400.00 pesos.
- iii. Pagar dos (2) cuotas de : RD\$6,300.00 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**, 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.

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

