



damn
good
kitchen.



DOMÍNICO
AMERICANO
UNIVERSIDAD

TALLER BÁSICO COCINA SALUDABLE

RECETAS FÁCILES Y TRUCOS PARA
COCINAR DELICIOSO EN CASA

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	3
OBJETIVOS	3
METODOLOGÍA	4
PLAN DE ESTUDIO	4
FACILITADOR	5
INVERSIÓN Y FORMAS DE PAGO	6
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN	7
CONTACTO	8



Descripción:

Es un taller teórico-práctico de 12 horas dirigido a personas que deseen ampliar sus conocimientos de cocina saludable, ya sea para fines personales o profesionales, donde estaremos viendo ingredientes, recetas y trucos de cocina saludable para aplicar de inmediato.

Objetivos:

El objetivo de este taller básico de cocina saludable es, adquirir conocimientos de ingredientes, combinaciones de ingredientes, trucos de cocina básica y aprender 5 recetas fáciles y rápidas que el estudiante puede aplicar en casa y adaptar a sus gustos y preferencias.

Metodología:

En este taller estaremos viendo una introducción a la comida e ingredientes saludables, ideas de combinaciones de manera teórica y luego estaremos elaborando 5 recetas donde cada estudiante tendrá la oportunidad de hacerlas de manera práctica en su estación.

Plan de estudios:

Módulo 1: Bases de Comida Saludable

Definición de salud, nutrición, macronutrientes, qué necesitamos para estar en salud integral.

Módulo 2: Ingredientes Saludables

Como elegir los alimentos, mejores ingredientes por grupo nutricional.

Módulo 3: Cómo combinar ingredientes para crear mejores recetas

Sabores y texturas para mejores recetas, combinaciones de sabores, cómo impactan el paladar, uso de hierbas y especias.

Módulo 4: Tips y Trucos de cocina prácticos

Mejores métodos de cocción, combinaciones de sabores que siempre funcionan, uso de la creatividad y aplicar gustos y toques personales a cada receta.

Módulo 5: Práctica recetas

Entrega de recetas en físico y detalle de preparación de las mismas. Parte práctica. Prueba y error.

Facilitador:

Gabriela Lee Pérez

Egresada del Instituto Tecnológico de Santo Domingo de la carrera de Administración de Empresas, con un Master en Marketing Communications en Manhattanville College en Nueva York.

Posee un Diplomado en Restaurant and Culinary Management en el Institute of Culinary Education en Nueva York.

Trabajó por 5 años en el restaurante familiar D'Luis Parrillada y en el año 2019 decide emprender su negocio de comida saludable Damn Good Kitchen. Apasionada de la comida, siempre buscando la forma de hacer platos deliciosos de manera saludable.

damn
good
kitchen.



Inversión y Forma de pago:

El costo es de RD\$ 7,500.00

FORMA DE PAGO:

100% con la inscripción.

Las formas de pago admitidas son: Efectivo, Tarjeta de Crédito, Cheque de Administración y Transferencia a cuenta bancaria.

Puede pagar vía depósito o transferencia:

Entidad: Banco Popular Dominicano

Número de cuenta: 054-28063-7

Enviar vía correo electrónico el voucher a: cobros2@icda.edu.do con atención a la Sra. Ana Ruth Gil, Enc. de Cobros. Teléfono: 809-535-0665 ext. 2320

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:

- 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		

