



INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO

PENSUM DEL TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código	Asignatura	Créditos	Prerrequisitos
Primer Cuatrimestre			
ESP-101	Lengua Española	3	-
MAT-101	Matemática	4	-
HIST-101	Historia Social Dominicana	3	-
INF-101	Informática	2	-
SHI-102	Seguridad e Higiene Alimentaria	2	-
Segundo Cuatrimestre			
ING-101	Inglés I	3	-
ALT-101	Orientación de Servicio al Cliente	2	-
AYB-101	Introducción a las Operaciones A&B	3	-
QUI-101	Química Básica	4	-
GAS-101	Materia Primas e Insumos	3	SHI-102
Tercer Cuatrimestre			
ING-102	Inglés II	3	ING-101
EST-100	Estadística Básica	3	MAT-101
GAS-103	Cocina Básica	3	GAS-101
GAS-102	Servicios de Alimentos y Bebidas	2	AYB-101
ADM-101	Gerencia Empresarial	3	-
Cuarto Cuatrimestre			
ING-103	Inglés III	3	ING-102
NUT-101	Nutrición	2	BIO-101
GAS-104	Gerencia de Operación de A&B	3	GAS-103
CON-100	Contabilidad	3	MAT-101
ADM-104	Administración de Recursos Humanos	3	-
AYB-102	Diseño de Menú	2	-
Quinto Cuatrimestre			
ING-104	Inglés IV	3	ING-103
FRA-101	Francés I	2	-
AYB-103	Marketing de A&B	3	-
AYB-104	Banquetes y Catering	3	GAS-102
GAS-109	Introducción a Vinos y Otras Bebidas	2	QUI-101
AYB-105	Diseño y Equipamiento de A&B	2	-
Sexto Cuatrimestre			
FRA-102	Francés II	2	FRA-101
AYB-106	Administración y Operación de Bares	4	-
ALT-201	Informática en Empresas Turísticas	3	-
GAS-112	Finanzas y Costos De A&B	3	CON-100
ETI-100	Ética Profesional	2	-
EMP-100	Emprendimiento	2	-
Séptimo Cuatrimestre			
AYB-107	Proyecto de Dirección de Servicios de Restauración	6	Todas las Asignaturas Aprobadas

Resumen

Duración de la Carrera	2 años y un cuatrimestre
Total de Créditos	97
Total de Horas Teóricas	60
Total de Horas Prácticas	68
Título a Otorgar	Técnico Superior en Dirección de Alimentos y Bebidas