



INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO

PENSUM DEL TÉCNICO SUPERIOR EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA

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	-
BIO-101	Biología	4	-
QUI-101	Química Básica	4	-
ALT-101	Orientación de Servicio al Cliente	2	-
GAS-101	Materia Prima e Insumos	3	SHI-102
Tercer Cuatrimestre			
ING-102	Inglés II	3	ING-101
QUI-103	Química de los Alimentos	4	QUI-101
PAN-101	Introducción a la Panadería	3	GAS-101
PAS-101	Pastelería I	3	GAS-101
CNT-101	Contabilidad Aplicada a Negocios de A&B	3	-
Cuarto Cuatrimestre			
ING-103	Inglés III	3	ING-102
MER-101	Mercadeo para Pymes de A&B	2	-
PAN-102	Panadería II	3	PAN-101
PAS-102	Pastelería II	3	PAS-101
ADM-104	Administración de Recursos Humanos	3	-
	Electiva	2	-
Quinto Cuatrimestre			
ING-104	Inglés IV	3	ING-103
FRA-101	Francés I	2	-
PAN-103	Panadería III	3	PAN-102
PAS-103	Pastelería III	3	PAS-103
CAF-101	Introducción al Barismo	2	-
CHO-101	Introducción Chocolatería y Bombonería	2	PAS-102
Sexto Cuatrimestre			
FRA-102	Francés II	2	FRA-101
CHO-102	Chocolatería II	3	CHO-101
PAS-104	Pastelería Avanzada	3	PAS-103
GAS-109	Administración de Negocios de A&B	3	ADM-104, MER-101, CNT-101
ETI-100	Ética Profesional	2	-
EMP-100	Emprendimiento	2	-
Séptimo Cuatrimestre			
GAS-110	Pasantía	6	Todas las Asignaturas Aprobadas

Resumen

Duración de la Carrera	2 años y un cuatrimestre
Total de Créditos	99
Total de Horas Teóricas	59
Total de Horas Prácticas	80
Título a Otorgar	Técnico Superior en Panadería y Repostería