



INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO

PENSUM DEL TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

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 Primas e Insumos	3	SHI-102
Tercer Cuatrimestre			
ING-102	Inglés II	3	ING-101
DIB-103	Dibujo Artístico	2	-
QUI-103	Química De Los Alimentos	4	QUI-101
GAS-102	Servicio de Alimentos y Bebidas	2	-
GAS-103	Cocina Básica	3	GAS-101
Cuarto Cuatrimestre			
ING-103	Inglés III	3	ING-102
NUT-101	Nutrición	2	BIO-101
GAS-104	Cocina Fría	3	GAS-103
GAS-105	Cocina Típica Dominicana	3	GAS-103
ADM-104	Administración de Recursos Humanos	3	-
AYB-107	Informática En Empresas Turísticas	2	INF-101
Quinto Cuatrimestre			
ING-104	Inglés IV	3	ING-103
FRA-101	Francés I	2	-
AYB-103	Cocina Internacional	3	GAS-103
AYB-104	Buffet	3	GAS-102, GAS-103
GAS-107	Introducción a Vinos y Otras Bebidas	2	QUI-103
GAS-109	Gestión De Infraestructura En Cocina	2	-
Sexto Cuatrimestre			
FRA-102	Francés II	2	FRA-101
GAS-106	Cocina Avanzada	3	GAS-105
GAS-108	Panadería Y Repostería	3	GAS-101
GAS-110	Administración De Restaurantes	3	ADM-104
ETI-100	Ética Profesional	2	-
EMP-100	Emprendimiento	2	-
Séptimo Cuatrimestre			
GAS-113	Práctica	6	Todas las Asignaturas Aprobadas

Resumen

Duración de la Carrera	2 años y un cuatrimestre
Total de Créditos	96
Total de Horas Teóricas	58
Total de Horas Prácticas	76
Título a Otorgar	Técnico Superior en Gastronomía