



INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO

PENSUM

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Aprobado por el Consejo Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (CONESCyT),
mediante resolución 39-2012 de fecha 7 de agosto de 2012 y vigente a partir Enero de 2013.

PRIMER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
ESP-101	LENGUA ESPAÑOLA ⁽¹⁾	3	2	2	4	-	-
HIST-101	HISTORIA SOCIAL DOMINICANA ⁽¹⁾	3	3	0	3	-	-
INF-101	INFORMATICA ⁽¹⁾	2	1	2	3	-	-
MAT-101	MATEMATICA ⁽¹⁾	4	3	2	5	-	-
SHI-102	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA ⁽¹⁾	2	2	0	2	-	-
		14	11	6	17		

SEGUNDO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
ALT-101	ORIENTACION DE SERVICIO AL CLIENTE	2	1	2	3	-	-
BIO-101	BIOLOGIA GENERAL	4	3	2	5	-	-
GAS-101	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	3	2	2	4	SHI-102	-
ING-101	INGLES I	3	2	2	4	ESP-101	-
QUI-101	QUIMICA BASICA	4	3	2	5	-	-
		16	11	10	21		

TERCER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
DIB-103	DIBUJO ARTISTICO I	2	1	2	3	-	-
GAS-102	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	1	2	3	-	-
GAS-103	COCINA BASICA	3	1	4	5	GAS-101	-
ING-102	INGLES II	3	2	2	4	ING-101	-
QUI-103	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	4	3	2	5	QUI-101	-
		14	8	12	20		

CUARTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
ADM-104	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS	3	3	0	3	-	-
ALT-113	SISTEMAS DE INFORMACION HOTELERA	3	2	2	4	INF-101	-
GAS-104	COCINA FRIA	3	1	4	5	GAS-103	-
GAS-105	COCINA TIPICA DOMINICANA	3	1	4	5	GAS-103	-
ING-103	INGLES III	3	2	2	4	ING-102	-
NUT-101	NUTRICION	2	2	0	2	GAS-101	-
		17	11	12	23		

QUINTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
FRA-101	FRANCES I	2	1	2	3	-	-
GAS-106	BANQUETES Y CATERING	3	1	4	5	GAS-103	-
GAS-107	COCINA INTERNACIONAL	3	1	4	5	GAS-103	-
GAS-110	INTRODUCCION A VINOS Y OTRAS BEBIDAS	2	1	2	3	QUI-101	-
GAS-111	GESTION DE INFRAESTRUCTURA EN COCINA	2	1	2	3	-	-
ING-104	INGLES IV	3	2	2	4	ING-103	-
		15	7	16	23		

SEXTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
EMP-100	EMPRENDIMIENTO	2	2	0	2	-	60
ETI-100	ETICA PROFESIONAL	2	2	0	2	-	60
FRA-102	FRANCES II	2	1	2	3	FRA-101	-
GAS-108	COCINA AVANZADA	3	1	4	5	GAS-106	-
GAS-109	PANADERIA Y REPOSTERIA	3	1	4	5	GAS-101	-
GAS-112	ADMINISTRACION DE RESTAURANTES	3	3	0	3	ADM-104	-
		15	10	10	20		

SEPTIMO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
GAS-113	PRACTICA	6	0	12	12	GAS-102 GAS-108 GAS-112	80
		6	0	12	12		

INFORMACION PLAN DE ESTUDIOS

LEYENDA

CR: Créditos **HT:** Horas Teóricas **HP:** Horas Practicas **TH:** Total de Horas **PRE-REQ.:** Pre-Requisitos. **REQ-CR.** Requisitos de Créditos.

TOTAL DE PERIODOS ACADEMICOS CUATRIMESTRALES	7
TOTAL DE ASIGNATURAS	34
TOTAL DE CREDITOS	97
TOTAL DE HORAS TEORICAS	58
TOTAL DE HORAS PRACTICAS	78
TOTAL DE HORAS TEORICO-PRACTICAS	136
VERSION DE PROGRAMA	TSGA-01

- (1) Primeras asignaturas a inscribirse en el ITSC.
- (2) Si él o la solicitante al momento de su admisión en el ITSC no aprueba los exámenes de competencias en Español y Matemática, deberá cursar de acuerdo a los resultados, cursos propedéuticos de nivelación de 45 horas cada uno en LENGUA BASICA y MATEMATICA BASICA de acuerdo a la programación establecida para tales fines. (Art. 13 y 14 del Reglamento Académico del ITSC y la Resol.01-2013 de la Junta Ejecutiva del ITSC).
- (3) El estudiante cursará en el primer cuatrimestre un curso propedéutico de Orientación Académica Institucional equivalente a 45 horas. (Resol. 04-2013 de la Junta Ejecutiva del ITSC).
- (4) El estudiante cursará 20 horas de Educación Permanente en su área de formación, programada para estos fines por la coordinación de carrera correspondiente. Si el estudiante cursa o realiza actividades fuera de la programada, deberá contar con la autorización de su coordinador(a).
- (5) El estudiante deberá realizar una pasantía de 180 horas y entregar un Informe final de Pasantía.

TITULO OBTENIDO:

TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA