INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO
PENSUM
TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE COCINA

APROBADO POR EL CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR, CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONESCYT), MEDIANTE RESOLUCIÓN 28-2024 DE FECHA 15 DE NOVIEMBRE DE 2024 Y VIGENTE A PARTIR ENERO DE 2025

PRIMER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
SHI-102	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (1)	2	2	0	2	-	-
ORI-101	ORIENTACIÓN INSTITUCIONAL (1)	0	3	0	3	-	-
ESP-101	LENGUA ESPAÑOLA (1)	3	2	2	4	-	-
HIST-101	HISTORIA SOCIAL DOMINICANA (1)	3	3	0	3	-	-
INF-101	INFORMÁTICA (1)	2	1	2	3	-	-
MAT-101	MATEMÁTICA (1)	4	3	2	5	-	-
		14	**14**	**6**	**20**		

SEGUNDO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
COC-100	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	3	2	2	4	SHI-102	-
COC-101	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE EMPRESAS DE A&B	2	2	0	2	-	-
COC-102	INTRODUCCIÓN A LAS EMPRESAS GASTRONÓMICA	2	2	0	2	-	-
QUI-101	QUÍMICA BÁSICA	4	3	2	5	-	-
INF-110	INFORMÁTICA APLICADA A EMPRESAS GASTRONÓMICAS	3	1	4	5	INF-101	-
ING-101	INGLÉS I	0	2	2	4	ESP-101	-
		14	**12**	**10**	**22**		

TERCER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
COC-103	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	3	1	4	5	COC-100 COC-101	-
COC-104	GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	2	1	2	3	SHI-102 COC-100	-
COC-105	GESTIÓN DE CALIDAD EN COCINA	3	3	0	3	COC-100 COC-102	-
MER-110	MARKETING DE A&B	2	1	2	3	COC-102	-
ADM-107	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN EMPRESAS TURÍSTICAS	3	3	0	3	COC-102 INF-110	
QUI-103	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4	3	2	5	QUI-101	-
ING-102	INGLÉS II	0	2	2	4	ING-101	-
		17	**14**	**12**	**26**		

CUARTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
COC-106	COCINA FRÍA	3	1	4	5	COC-103	-
COC-107	COCINA TÍPICA DOMINICANA	3	1	4	5	COC-103	-
COC-108	COCINA INTERNACIONAL	3	1	4	5	COC-103	-
COC-109	PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚ	2	1	2	3	COC-103 MER-110	-
COC-110	PANADERÍA Y REPOSTERÍA	3	1	4	5	QUI-103 COC-103	-
NUT-101	NUTRICIÓN	2	1	2	3	COC-103	-
CON-110	CONTROL DE COSTOS DE A&B I	2	1	2	3	MAT-101 INF-110	-
ING-103	INGLÉS III	0	2	2	4	ING-102	-
		18	**9**	**24**	**33**		

QUINTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
COC-111	BANQUETE Y CATERING	3	1	4	5	COC-109	-
COC-112	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE COCINA	3	1	2	3	ADM-107 COC-110	-
COC-113	PRÁCTICA DE PASANTÍA I	6	0	12	12	COC-106 COC-107 COC-110	-
VIN-101	INTRODUCCIÓN A VINOS	2	1	2	3	QUI-103	-
ING-104	INGLÉS IV	0	2	2	4	ING-103	-
FRA-101	FRANCÉS I	0	1	2	3	-	-
		14	**6**	**24**	**30**		

SEXTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
EMP-101	EMPRENDIMIENTO DE EMPRESAS TURÍSTICAS	2	2	0	2	-	70 CR.
EIT-100	ÉTICA PROFESIONAL	2	2	0	2	-	70 CR.
COC-114	PROYECTO DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	1	4	5	COC-111	-
COC-	OPTATIVA DE COCINA OBLIGATORIA	3	1	4	5	COC-108 COC-111	-
CON-111	CONTROL DE COSTOS DE A&B II	2	1	2	3	CON-110	-
FRA-102	FRANCÉS II	0	1	2	3	FRA-101	-
		12	**8**	**12**	**20**		

SEPTIMO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	HT	HP	TH	PRE-REQ.	REQ-CR.
COC-115	PRÁCTICA DE PASANTÍA II	6	0	12	12	COC-113 COC-114	-
		6	**0**	**12**	**12**		

ASIGNATURA OPTATIVA OBLIGATORIA

CLAVE	ASIGNATURA	CR.	PRE-REQ.
COC-117	COCINA EUROPEA	3	COC-108 COC-111
COC-118	COCINA ASIÁTICA	3	COC-108 COC-111

INFORMACIÓN PLAN DE ESTUDIOS

LEYENDA

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

Total De Periodos Académicos Cuatrimestrales	7
Total De Asignaturas	40
Total De Créditos	95
Total De Horas Teóricas	63
Total De Horas Prácticas	100
Total De Horas Teórico-Prácticas	163
Versión De Programa	TSGC-1

(1) Primeras asignaturas por inscribirse en el ITSC.
(2) Para optar por la graduación, el estudiante debe haber aprobado las asignaturas de idiomas.
(3) 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 con los resultados, cursos propedéuticos de nivelación de 45 horas cada uno en LENGUA BÁSICA y MATEMÁTICA BÁSICA de acuerdo con 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).
(4) 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).
(5) El estudiante cursará 45 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). Asimismo, el estudiante deberá completar 30 horas de servicio comunitario, las cuales deben estar de acuerdo con las normas establecidas establecidos por la institución y supervisadas por el departamento correspondiente.
(6) El estudiante deberá realizar dos pasantías de 270 horas cada una y entregar un Informe final de Pasantía.

TÍTULO OBTENIDO:

TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE COCINA