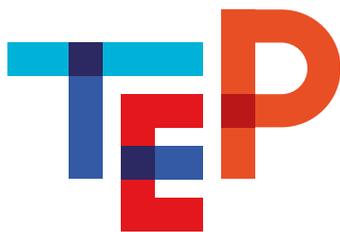


TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

PASIÓN POR LA COCINA,
CREATIVIDAD, INNOVACIÓN
Y TRABAJO EN EQUIPO.



TRANSFORMA
EL MUNDO

TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

El Técnico Superior en Artes Culinarias del TEP, cuenta con las competencias necesarias para desarrollar los conocimientos del amplio mundo de la gastronomía, no sólo desde la forma técnica de transformación y preparación de alimentos, sino también desde la forma estética, artística y cultural, asociando también los temas de la salud, nutrición y emprendimiento.

Se desarrollará en 6 cuatrimestres, con materias en los ciclos general, especializada y prácticas.

¿POR QUÉ ESTUDIAR TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS CON TEP?

Porque cuenta con el respaldo de la PUCMM, quien emite directamente los títulos profesionales, avalando personas competentes, con habilidades y actitudes para su desempeño, con interés por el ser humano y con vocación de servicio.

Así mismo es importante destacar que el **90% de los egresados del TEP son conectados con empleos de calidad** al finalizar la carrera.

Además, al terminar tienen la posibilidad de tener acceso directo a estudios de grado.

CARACTERÍSTICAS DEL TITULADO

Profesionales capaces de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con la organización en la que se desenvuelven, aplicando competencias técnicas propias del área, como aportar soluciones y emprender acciones en torno a la sostenibilidad gastronómica, abordando toda la cadena de valor, desde la producción hasta la presentación y consumo de los alimentos. Es un experto en artes culinarias, con un profundo carisma artístico y aplicación de técnicas gastronómicas.

Así como competencias relacionadas con el pensamiento crítico, buena comunicación oral y escrita, liderazgo, responsabilidad social y compromiso ciudadano.



Pontificia Universidad
Católica Madre y Maestra

Título Profesional emitido por la
PUCMM y avalado por el MESCYT

¿DÓNDE PODRÁS TRABAJAR AL TÉRMINO DE LA CARRERA?

- Empresas gastronómicas.
- Empresas de catering.
- Restaurantes.
- Cruceros.
- Hoteles.
- Proyectos gastronómicos propios.
- Servicios profesionales privados.

SEDES

CAMPUS SANTIAGO

Autopista Duarte Km 11/2.
(809) 580-1962, ext. 4572 y 4545
tep-csti@pucmm.edu.do

CAMPUS SANTO DOMINGO

Abraham Lincoln esq. Simón Bolívar.
(809) 535-0111, ext. 2148 y 2150
tep-csta@pucmm.edu.do

REQUISITOS ADMISIÓN

- Acta de nacimiento original y legalizada (Si es extranjero el acta debe estar apostillada en el país de origen).
- Copia de la cédula de identidad y electoral (Si es extranjero copia del pasaporte).
- Certificación médica debidamente firmado y sellado.
- Dos (2) fotografías 2x2 de frente con fondo claro.
- Récord de notas de los estudios secundarios.
- Certificado de conclusión de estudios secundarios (Certificado Pruebas Nacionales).
- Aprobar la prueba POMA.
- Tomar y aprobar la Prueba de Admisión (Saber más).
- Diligenciar el formulario de admisión:

bit.ly/form-admision-tep

TÍTULO OBTENIDO

Técnico Superior en Artes Culinarias, título emitido por la PUCMM y avalado por el MESCyT.

www.tep.do





www.tep.do

ID	Nº Catálogo	Curso	T	P	U	Requisitos Previos	Requisitos Adicionales
----	-------------	-------	---	---	---	--------------------	------------------------

TAC-1 AÑO 1 PERÍODO 1

CURSOS OBLIGATORIOS

007477	INF101	Informática Aplicada	2	2	3		
016720	PEG101	Orientación Académica	1	0	1		
014385	PEG111	Español I	4	0	4		
014386	PEG121	Razonamiento Lógico-Matemático	4	0	4		
016738	TAC101	Manejo Inocuo de los Alimentos	2	0	2		

***TEG-E01-T ELECTIVA ESTUDIOS TEOLÓGICOS. CURSOS MÍNIMOS: 1, UNIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS: 2**

015989	TEG201	Introducción a la Biblia	2	0	2		
015990	TEG202	La Persona de Jesús	2	0	2		
015991	TEG203	Iglesia en el Mundo Actual	2	0	2		
015992	TEG205	Antropología Cristiana	2	0	2		
015995	TEG209	Doctrina Social de la Iglesia	2	0	2		
015996	TEG218	Matrimonio: Sacramento de Amor	2	0	2		

Total Unidades: 16

TAC-1 AÑO 1 PERÍODO 2

CURSOS OBLIGATORIOS

008760	LIN103	Inglés Básico I	4	0	0		
016739	TAC123	Seguridad Industrial	2	0	2		
016740	TAC124	Nutrición	2	0	2	TAC101	1TAC124
016741	1TAC124	Lab. de TAC-124	0	4	2	TAC101	TAC124
016743	TAC131	Fundamentos de Artes Culinarias	2	0	2		
016745	1TAC133	Gastronomía Profesional I	0	8	4	TAC101	

***CAM-E01-T ELECTIVA CIENCIA AMBIENTAL. CURSOS MÍNIMOS: 1, UNIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS: 3**

002049	CAM112	Cambio Climát. y Gestión Ambiental	3	0	3		1CAM112
002051	CAM114	La Huella Ecológica	3	0	3		1CAM114

***CAM-E01-P ELECTIVA LAB. CIENCIA AMBIENTAL. CURSOS MÍNIMOS: 1, UNIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS: 1**

002050	1CAM112	Lab. CAM-112	0	2	1		CAM112
002052	1CAM114	Lab. CAM-114	0	2	1		CAM114

Total Unidades: 16

TAC-1 AÑO 1 PERÍODO 3

CURSOS OBLIGATORIOS

016742	TAC125	Estandarización y Desar. de Menú	2	0	2	PEG121	
016744	TAC132	Servicio al Cliente	2	0	2		
016746	1TAC211	Gastronomía Dominicana	0	4	2	1TAC133	
016748	TAC213	Control de Costos I	2	0	2		

TAC-1 AÑO 1 PERÍODO 3

016749	TAC214	Proyecto I: Concepto de Restaurant	2	0	2	TAC131
016759	TAC233	Liderazgo y Habilidades Directivas	2	0	2	
008761	LIN201	Inglés Básico II	4	0	0	LIN103

Total Unidades: 12

TAC-1 AÑO 2 PERÍODO 1**CURSOS OBLIGATORIOS**

016747	1TAC212	Pastelería y Panadería I	0	4	2	TAC101
016755	1TAC225	Gastronomía Profesional II	0	4	2	1TAC133
016750	1TAC215	Práctica Profesional I	0	16	8	1TAC211

Total Unidades: 12

TAC-1 AÑO 2 PERÍODO 2**CURSOS OBLIGATORIOS**

016751	TAC221	Gastronomía Internacional	2	0	2	TAC131
016753	TAC223	Gestión de Banquetes y Catering	2	0	2	TAC125
016752	1TAC222	Garde Manger	0	4	2	1TAC133
016754	TAC224	Control de Costos II	2	0	2	TAC213
016756	1TAC226	Práctica Profesional II	0	16	8	1TAC215

Total Unidades: 16

TAC-1 AÑO 2 PERÍODO 3**CURSOS OBLIGATORIOS**

016757	1TAC231	Pastelería y Panadería II	0	4	2	1TAC212
016758	TAC232	Proyecto 2: Concepto de Menú	2	0	2	TAC214
016760	TAC234	Dis. Instalaciones y Logíst Restaur	2	0	2	TAC214
016761	1TAC236	Práctica Profesional III	0	16	8	1TAC226

Total Unidades: 14

Total General de Unidades: 86

Para optar por el título de TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS debe aprobar las 86 unidades requeridas de su plan académico y contar con un índice mínimo acumulado de 2.0.

Vigente a partir de agosto de 2019.