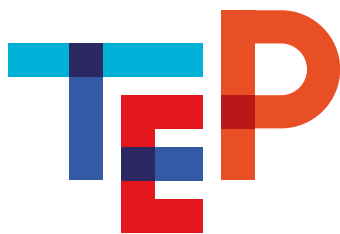


TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

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:

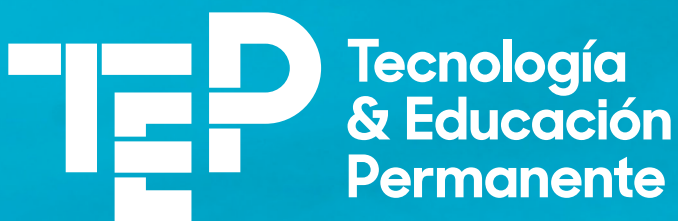
bit.ly/form-admision-tep

TÍTULO OBTENIDO

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

www.tep.do





www.tep.do



Clave	Asignatura	HT	HP	HI	TH	C	Prerrequisito	Correquisito
Año: 1	Período 1							
INF-101-P	Informática Aplicada	2	2	0	4	3		
PEG-121-T	Español I	4	0	0	4	4		
PEG-121-T	Razonamiento Lógico- Mat.	4	0	0	4	4		
TEG.E01-T	Electiva Estudios Teológicos	2	0	0	2	2		
TAC-101-T	Manejo Inocuo de los alimentos	2	0	0	2	2		
Total período		14	2	0	16	15		
Año: 1	Período 2							
PEG-101	Información y Orientación Profesional	1	0	0	1	1		
TAC-123-T	Seguridad Industrial	2	0	0	2	2		
TAC-124-T	Nutrición	2	0	0	2	2	TAC-101-T	
TAC-124-P	Lab. Nutrición	0	4	0	4	2	TAC-101-T	
TAC-131-T	Fundamentos Artes Culinarias	2	0	0	2	2		
TAC-133-P	Gastronomía Profesional I	0	8	0	8	4	TAC-101-T	
Total período		7	12	0	19	13		
Año: 1	Período 3							
CAM-E01-T	Electiva Ciencia Ambiental	3	0	0	3	3		CAM-E01-P
CAM-E01-P	Lab. de CAM-E01	0	2	0	2	1		CAM-E01-T
LEN-103-T	Inglés Básico I	4	0	0	4	0		
TAC-125-T	Estandarización y Desarrollo de Menú	2	0	0	2	2	PEG-121-T	
TAC-211-P	Gastronomía Dominicana	0	4	0	4	2	TAC-133-P	
TAC-132-T	Servicio al Cliente	2	0	0	2	2		
Total período		11	6	0	17	10		
Año: 2	Período 1							
TAC-213-T	Control de Costos I	3	0	0	3	3		
TAC-233-T	Liderazgo y Habilidades Directivas	2	0	0	2	2		
LEN-201-T	Inglés Básico II	4	0	0	4	0	LEN-103-T	
TAC-225-T	Gastronomía Profesional II	0	4	0	4	2		
TAC-212-P	Pastelería y Panadería I	0	4	0	4	2	TAC-101-T	
TAC-215-P	Práctica Profesional I	0	0	24	24	8	TAC-211-P	
Total período		9	8	24	41	17		

Clave	Asignatura	HT	HP	HI	TH	C	Prerrequisito	Correquisito
Año: 2	Período 2							
TAC-226-P	Práctica Profesional II	0	0	24	24	8	TAC-211-P	
TAC-221-T	Gastronomía Internacional	2	0	0	2	2	TAC-131-T	
TAC-222-T	Garde Manger (Cocina Fría)	2	0	0	2	2	TAC-131-T	
TAC-223-T	Gestión de Banquetes y Catering	2	0	0	2	2	TAC-125-T	
TAC-214-T	Proyecto 1: Concepto de Restaurant	3	0	0	3	3	TAC-131-T	
TAC-224-T	Control de Costos II	2	0	0	2	2	TAC-213-T	
Total período		11	0	24	35	19		
Año: 2	Período 3							
TAC-231	Pastelería y Panadería II	0	4	0	4	2	TAC-212-P	
EPN-213-T	Ética en los Negocios	3	0	0	3	3		
TAC-234-T	Diseño de Instalaciones y Logística de Restaurante	2	0	0	2	2	TAC-214-T	
TAC-236-P	Práctica Profesional III	0	0	24	24	8	TAC-226-P	
PEM-223-T	Emprendimiento e Innovación	1	0	6	7	3		
TAC-232-T	Proyecto 2: Concepto de Menú	2	0	0	2	2	TAC-214-T	
Total período		8	4	30	42	20		
Total general de créditos						94		
Duración de la carrera: 2 años Cantidad de módulos: 10 Cantidad de asignaturas: 36 Total de créditos: 94 Total de horas teóricas: 60 Total de horas prácticas: 32 Total de horas de investigación: 78								