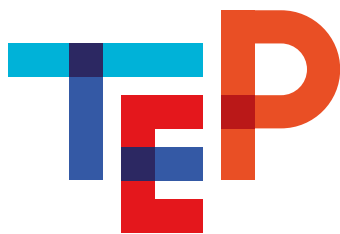


TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

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



PÉNSUM TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS

2 AÑOS
CARRERA
TITULADA POR
LA PUCMM

		1 AÑO		
CICLO		1 CUATRIMESTRE	2 CUATRIMESTRE	3 CUATRIMESTRE
GENERAL		Informática Aplicada	Orientación Profesional	Electiva Ciencia Ambiental
		Español I		Inglés Básico I
		Electiva I de Estudios Teológicos		Lab. Electiva de Ciencia Ambiental
		Razonamiento Lógico-Matemático		
ESPECIALIZADA			Seguridad Industrial	Estandarización y Desarrollo de Menú
			Fundamentos Artes Culinarias	
			Nutrición	Servicio al cliente
		Manejo Inocuo de los alimentos	Lab Nutrición	
			Gastronomía Profesional I	Gastronomía Dominicana

Asignaturas sin prerequisites

 Asignaturas con prerequisites

*El contenido del pensum está sujeto a variaciones y a discrecionalidad del TEP.

Título:
Técnico Superior
en Artes Culinarias

Duración:
2 Años
6 Cuatrimestres

Jornada:
Diurna
Vespertina



2 AÑO

4 CUATRIMESTRE

5 CUATRIMESTRE

6 CUATRIMESTRE

CICLO
▼

Inglés Básico II

Emprendimiento e
Innovación

Ética en los
Negocio

GENERAL

Control de Costos I

Control de Costos II

Presupuesto

Garde Manger
(cocina fría)

Liderazgo y
Habilidades
Directivas

Proyecto 1:
Concepto
de Restaurant

Proyecto 2:
Concepto de Menú

Gastronomía
Internacional

Diseño de
Instalaciones & Logística
de Restaurante

Gastronomía
Profesional II

Gestión de Banquetes
& Catering

Pastelería &
Panadería I

Pastelería &
Panadería II

Práctica
Profesional I

Práctica
Profesional II

Práctica
Profesional III

ESPECIALIZADA

El plan de estudio se estructura en tres grandes bloques formativos: formación básica o general, formación especializada y prácticas.



www.tep.do