

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.