



UNICARIBE
UNIVERSIDAD DEL CARIBE

Técnico Superior en Gestión de Cocina Profesional y Gastronomía





Perfil profesional

- Supervisa la realización de las elaboraciones culinarias y determina las necesidades para la producción en cocina.
- Gestiona los procesos y procedimientos del campo de la culinaria y la gastronomía, con mentalidad empresarial, criterios humanos, técnicos y éticos.
- Programa los procesos de pre-elaboración y/o regeneración que sean necesarios con las diferentes materias primas.
- Ejecuta los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Genera entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- Realiza los procesos de pre-producción, elaboración y manejo de sobrantes de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

PENSUM TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE COCINA PROFESIONAL Y GASTRONOMÍA

PRIMER CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|---|----|----------|
| FGC-001 | ORIENTACIÓN ACADÉMICA INSTITUCIONAL | 2 | - |
| FGC-002 | MÉTODO DEL TRABAJO ACADÉMICO | 2 | - |
| FGC-003 | LENGUA ESPAÑOLA I | 3 | - |
| FGC-004 | MATEMÁTICA BÁSICA I | 3 | - |
| FGC-005 | TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN I | 3 | - |

SEGUNDO CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|--|----|----------|
| FGC-006 | HISTORIA SOCIAL DOMINICANA | 3 | - |
| FGC-007 | INGLÉS I | 3 | - |
| FGC-008 | DESARROLLO SOSTENIBLE Y GESTIÓN DE RIESGOS | 2 | - |
| NEG-001 | ADMINISTRACION I | 3 | - |
| NEG-002 | LIDERAZGO Y DESARROLLO DE HABILIDADES | 3 | - |

TERCER CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|---|----|----------|
| NEG-004 | ETICA EN LOS NEGOCIOS | 3 | - |
| NEG-005 | CONTABILIDAD I | 3 | - |
| NEG-006 | EMPRENDIMIENTO E INNOVACION EMPRESARIAL | 3 | - |
| TSC-101 | DIETETICA Y NUTRICION | 3 | - |
| TSC-102 | ORGANIZACION EN LA COCINA | 3 | - |

CUARTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|---|----|----------|
| CSR-135 | CONTABILIDAD DE COSTOS HOTELEROS | 3 | - |
| TSC-104 | PREVENCION DE RIESGO EN LA COCINA | 3 | - |
| TSC-105 | GASTRONOMIA DOMINICANA | 3 | - |
| TSC-106 | ELABORACION DE PANADERIA | 3 | - |
| TSC-107 | INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE Y PRESENTACIÓN DE PLATOS | 3 | - |

QUINTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|---|----|----------|
| TSC-108 | GASTRONOMÍA EUROPEA Y AFRICA | 3 | - |
| TSC-109 | GASTRONOMÍA ASIÁTICA Y DE AMERICA | 3 | - |
| TSC-110 | COSTO DE MENÚ | 3 | - |
| TSC-111 | ELABORACIÓN DE POSTRE | 3 | - |
| TSC-112 | SUPERVISIÓN, CONTROL Y CALIDAD EN LA COCINA | 3 | - |

SEXTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | NOMBRE | CR | PRE-REQ. |
|---------|---|----|----------|
| TSC-201 | TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I | 6 | - |
| TSC-202 | TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II | 6 | - |
| TSC-203 | PRÁCTICAS HIGIENICAS Y SISTEMA DE AUTOCONTROL | 6 | - |
| TSC-204 | PASANTIA PROFESIONAL | 6 | - |

TOTAL DE CRÉDITOS 96

El Técnico Superior en Gestión de Cocina Profesional y Gastronómica, busca formar individuos en el arte culinario con visión de la calidad en todos los aspectos que conlleva esta área del saber. Con este plan de estudio se forjan en el estudiante competencias enfocadas en las necesidades, culturales, sociales y personales de los clientes con los cuales trabajará, basadas en la creación fundamental de un producto gastronómico de excelencia.

La finalidad de este programa, es que, con la adquisición de las capacidades técnicas, a nivel industrial, hotelero y de restaurantes, los egresados puedan ocupar puestos como, chef de pantry, cocinero de línea, chef de partie, sous chef, supervisor de A y B, chef de restaurante temático.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

1. Formulario de Solicitud de Admisión debidamente completado.
2. Certificado Oficial de Bachillerato, original expedido por el Ministerio de Educación.
3. Récord de Notas de Bachillerato en original.
4. Acta de Nacimiento certificada y en original.
5. Certificado médico.
6. Copia de cédula de identidad y electoral.
7. Fotos 2 X 2.
8. Para estudiantes transferidos de otra institución, en adición deberán depositar el Record de Notas de la Institución de procedencia debidamente legalizado por el Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCyT).