

TOTAL DE CRÉDITOS:	98
TOTAL DE HORAS:	1530
TOTAL HORAS TEÓRICAS:.....	615
TOTAL HORAS PRÁCTICAS:.....	870
TOTAL HORAS INDEPENDIENTES:.....	45
TOTAL HORAS INTERACCIÓN VIRTUAL:.....	615
TOTAL DE CUATRIMESTRES.....	6
TOTAL DE ASIGNATURAS.....	32
DURACIÓN DE AÑOS.....	2



Universidad
Nacional
Tecnológica



Técnico Superior Sumillería

PENSUM

Para más información
WHATSAPP
809-731-3200

809-731-3200 EXT. / 230 / 236

  Unnatecrd

www.unnatec.edu.do
admisiones@unnatec.edu.do

Av. Bolívar esq. Calle Dr. Delgado,
edificio D, Gazcue, D.N., R.D.

Visión

Ser líder nacional de la educación virtual.

Misión

Formar profesionales competentes, empleando el modelo educativo semipresencial y virtual, vinculando la ciencia, la tecnología y la innovación.

Metodología

La metodología de educación a distancia que implementa la UNNATEC se apoya en las nuevas tecnologías que favorecen el estudio independiente e involucran al estudiante que ha identificado sus objetivos, está fuertemente motivado y tiene la madurez necesaria para administrar su tiempo y participa activamente en su autoaprendizaje. Además, la UNNATEC fomenta, mediante la modalidad semi - presencial y a distancia, la posibilidad de interactuar en una comunidad de aprendizaje, mediante la creación de un ambiente virtual en el que se puede compartir y colaborar en la construcción del conocimiento.

Perfil del Ingresante

Bachiller de nuevo ingreso o transferido, dominicano o extranjero, sin importar sexo, raza, edad, condición socio económica, religión o ideología, dispuesto a integrarse a un programa que se plantea la consecución de una sólida formación humanística, actitud hacia la investigación e interés marcado en el diseño, aplicación, gestión y rediseño de programas complejos, con capacidad para desempeñarse en situaciones que demanden el análisis y solución de problemas complejos en torno a las tecnologías de la información y la comunicación.

Perfil del Egresado

El egresado del Técnico Superior en Sumillería tendrá las competencias necesarias para gestionar efectivamente la carta y el servicio de vinos u otras bebidas, servicios gastronómicos y cigarros, acordes a la oferta gastronómica del establecimiento en el cual labore, en consonancia con los objetivos económicos determinados por la empresa, las tendencias y la demanda del mercado, bajo normas de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

Requisitos de admisión

Para los estudiantes dominicanos

- Haber terminado el bachillerato.
- Presentar un expediente completo.
Para el mismo se requieren los siguientes documentos:
- Dos (2) fotografías tamaño "2 x 2".
- Acta de nacimiento certificada y legalizada. (Extracto de Acta).
- Certificado de Bachiller emitido por el Ministerio de Educación (MINERD).
- Récord de notas del Bachillerato emitido por el Centro Educativo de procedencia, firmado y sellado por el distrito escolar.
- Fotocopia de la Cédula de Identidad y Electoral.
- Certificado médico.
- Solicitud de admisión, con todas las informaciones requeridas.
- Comprobante de pago por derecho de admisión.
- Prueba de admisión (POMA).
- Participar en el programa de acogida.

Para estudiantes que hayan estudiado en el extranjero

- Dos (2) fotografías tamaño "2 x 2".
- Acta de nacimiento original y legalizada en la embajada o consulado dominicano ubicado en el país de procedencia y apostillado en el Ministerio de Relaciones Exteriores.
- Certificado de bachiller oficial de estudios secundarios (bachillerato) emitido por Dirección de Acreditación y Titulación de Estudios por el MINERD.
- Récord de calificaciones del bachillerato (secundaria) en español emitido por el centro educativo, legalizado y certificado por la embajada o consulado dominicano ubicado en el país de procedencia y apostillado.
- Resolución de homologación de estudios secundarios emitido por Dirección de Acreditación y Titulación de Estudios por el MINERD.
- Fotocopia de documento de identificación (pasaporte, cédula).
- Certificado médico oficial, con la firma y el sello del médico.
- Traducción legalizada de todos los documentos que no estén en el idioma español.
- Solicitud de admisión, con todas las informaciones requeridas.
- Comprobante de pago de derecho de admisión.
- Prueba de admisión (POMA).
- Participar en el programa de acogida.

Para estudiantes transferidos, documentos adicionales

- Dos (2) fotografías tamaño "2 x 2".
- Acta de nacimiento certificada y legalizada. (Extracto de Acta).
- Certificado de bachiller, emitido por el Ministerio de Educación (MINERD)
- Récord de notas del bachillerato emitido por la institución de procedencia firmado y sellado por el distrito escolar.
- Récord de notas universitario legalizado por el Ministerio de Educación Superior Ciencia y Tecnología (MESCyT).
- Fotocopia de la Cédula
- Certificado médico.
- Programas de clases de las asignaturas a convalidar.
- Solicitud de admisión, con todas las informaciones requeridas.
- Comprobante de pago por derecho de admisión.
- Participar en el programa de acogida.

PRIMER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE-REQ
ORI-100	INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN INSTITUCIONAL	2	30	30	0	0	30	BACHILLER
LET-100	ESPAÑOL I	3	45	45	0	0	45	BACHILLER
MAT-100	MATEMÁTICA I	4	60	30	30	0	30	BACHILLER
TUR-100	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
ETI-100	ÉTICA PROFESIONAL	2	30	30	0	0	30	BACHILLER
SUM-100	INTRODUCCIÓN A LA SUMILLERÍA	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		17	255	165	90	0	165	

SEGUNDO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE/ REQ
TUR-106	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE A&B	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
MER-101	MERCADOTECNIA I	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
TUR-101	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA I	3	45	15	30	0	15	TUR-100
ENO-100	VITICULTURA Y VINIFICACION	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
BYR-101	GASTRONOMÍA	3	45	15	30	0	15	BACHILLER
SUM-101	EL SOMMELIER	3	45	15	30	0	15	SUM-100
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		18	270	90	180	0	90	

TERCER CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE/ REQ
CON-101	CONTABILIDAD I	4	60	30	30	0	30	BACHILLER
TUR-110	GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES	3	45	15	30	0	15	TUR-106
ENO-101	ENOTECNIA	3	45	15	30	0	15	ENO-100
SUM-102	CATA SENSORIAL	3	45	15	30	0	15	SUM-101
ING-105	INGLÉS TÉCNICO	2	45	15	30	0	15	LET-101
FRA-100	FRANCÉS I	2	45	15	30	0	15	BACHILLER
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		17	285	105	180	0	105	

CUARTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE/ REQ
TUR-116	EMPRENDIMIENTO Y DESARROLLO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	3	45	15	30	0	15	TUR-101
ENO-102	ENOGRAFÍA MUNDIAL	3	45	15	30	0	15	ENO-101
SUM-103	EL TABACO Y SUS DENOMINACIONES	3	45	15	30	0	15	SUM-102
SUM-104	DESTILADOS Y LICORES	3	45	15	30	0	15	SUM-102
BYR-102	CONTROL DE COSTOS A&B	3	45	15	30	0	15	CON-101
SUM-105	PANES, QUESOS Y CHARCUTERÍA	3	45	15	30	0	15	SUM-102
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		18	270	90	180	0	90	

QUINTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE/ REQ
BYR-103	DISEÑO Y PREPARACIÓN DE CARTA Y MENÚ	2	45	15	30	0	15	SUM-105
SUM-106	BEBIDAS FERMENTADAS	3	45	15	30	0	15	SUM-104
SUM-107	CIGARSOMMELIER	3	45	15	30	0	15	SUM-103
SUM-108	MARKETING PARA SOMMELIER	3	45	15	30	0	15	ENO-102
SUM-109	BEBIDAS DE SOBREMESA	3	45	15	30	0	15	SUM-103
FRA-101	FRANCÉS II	2	45	15	30	0	15	FRA-100
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		16	270	90	180	0	90	

SEXTO CUATRIMESTRE

CLAVE	ASIGNATURAS	CR	TH	HT	HP	HI	HIV	PRE-REQ
BYR-104	BARISMO BÁSICO	3	45	15	30	0	15	SUM-105
SUM-110	MARIDAJE ESPECIALIZADO	3	45	15	30	0	15	SUM-109
TFG	TRABAJO FINAL DE GRADO	6	90	45	0	45	45	TODOS
TOTAL DE CRÉDITOS Y HORAS		12	180	75	60	45	75	