

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 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



Para más información  
**WHATSAPP**  
809-731-3200

809-731-3200 EXT. / 230 / 236

  Unnatecrd

[www.unnatec.edu.do](http://www.unnatec.edu.do)  
[admisiones@unnatec.edu.do](mailto:admisiones@unnatec.edu.do)

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

## Técnico Superior Sumillería

**PENSUM**

## 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  |         |