

PLANES DE ESTUDIO GASTRONOMÍA



Ciencias Agropecuarias
#YoSoyFCA

Plan de Estudio: Turnos Diurno, Vespertino y Nocturno

PRIMER AÑO – TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS											
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	I SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
1	NCMA	0011	22482	C	Matemáticas	4	2		2	3	
2	NCIN	0004	22475	C	Lenguaje y Comunicación en Inglés	3	1		2	2	
3	FRA	116	22304	C	Francés Técnico Aplicado	3	1		2	2	
4	NCIF	0005	22476	C	Informática y Redes de Aprendizajes	3	1		2	2	
5	TAC	100	22297	F	Salud, Seguridad y Sanidad en las A. Culinarias	4	2		2	3	
6	CFDC	185	26211	C	Metodología de la Investigación aplicada A. Cul.	5	2		3	3	
Sub total horas semanales						22	9		13	15	
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	II SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
7	TAC	105	22298	F	Introducción a la Artes Culinarias	4	2		2	3	TAC 100
8	TAC	110	22302	F	Técnicas Culinarias I	7	3		4	5	TAC 100
9	TAC	115	26212	F	Control de Equipos e Instalaciones de Cocina	6	2		4	4	TAC 100
10	TAC	120	26213	F	Planificación Culinaria	5	2		3	3	TAC 100
11	TAC	170	26214	C	La Brigada de Cocina y su dinámica	3	1		2	2	
12	NUT	110	22299	F	Nutrición aplicada a la Artes Culinarias	5	2	3		3	
Sub total horas semanales						30	12	3	15	20	
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	PRIMER VERANO	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
13	NCHI	0002	22473	C	Historia de Panamá en el Mundo Global	2	2			2	
14	NCGE	0003	22474	C	Geografía de Panamá	2	2			2	
15	NCES	0001	22472	C	Lenguaje y Comunicación en Español	3	1		2	2	
16				C	Historia Relaciones Panamá y Estados Unidos	3	3			3	
Sub total horas semanales						10	8		2	9	
SEGUNDO AÑO – TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS											
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	III SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
17	TAC	125	22306	F	Técnicas de Panadería	5	1		4	3	TAC 100
18	TAC	130	22307	F	Técnicas Culinarias II	7	3		4	5	TAC 105, TAC 110
19	TAC	135	26215	F	Cocina Panameña	5	1		4	3	TAC 110
20	TAC	180	26216	F	Cocina Fría: Charcutería y Garde Manger	6	2		4	4	TAC 110
21	TAC	145	22314	F	Técnicas de Pastelería	7	3		4	5	TAC 100
Sub total horas semanales						30	10		20	20	
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	IV SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
22	ADM	199	22315	C	Gestión Profesional	3	3			3	
23	NC	0012	22483	C	Emprendedurismo	3	1		2	2	
24	TAC	150	26217	F	Cocina Internacional	5	1		4	3	TAC 130
25	TAC	160	22318	F	Taller de Servicios	6	2		4	4	
26	TAC	165	26218	F	Producción y Operación Culinaria	5	1		4	3	TAC 120
27	TAC	175	22321	F	Técnicas de Repostería	6	2		4	4	TAC 145
Sub total horas semanales						28	10		18	19	
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	SEGUNDO VERANO	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
28	TAC	155	26219	F	Práctica Profesional (Cocina Fría)	9	1		8	5	(índice no menor de 1:00)
29	TAC	156	26220	F	Práctica Profesional (Cocina Caliente)	9	1		8	5	(índice no menor de 1:00)
Sub total horas semanales						18	2		16	10	
TOTALES TAC						138	51	3	84	93	

TERCER AÑO - LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	V SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
30	LG	300	26221	F	Taller de Bar	5	1		4	3	TAC 160
31	LG	305	26222	F	Abastecimiento de Alimentos y Bebidas	4	2		2	3	TAC 120
32	LG	310	26223	F	La Industria Gastronómica y sus Estánd. Higiene	4	2		2	3	TAC 100, TAC 115
33	LG	315	26224	F	Cocina Francesa	5	1		4	3	TAC 150
34	LG	320	26225	F	Cocina Mexicana y Caribeña	5	1		4	3	TAC 150
Sub total horas semanales						23	7		16	15	

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	VI SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
35	LG	325	26226	F	Taller de Vinos	4	2		2	3	TAC 160
36	LG	330	26227	F	Alimentos y Bebidas I	4	2		2	3	LG 305
37	LG	335	26228	F	Cocina Mediterránea	5	1		4	3	TAC 150
38	LG	340	26229	F	Dulces Panameños	5	1		4	3	
39	LG	345	26230	C	Entorno Gastronómico	3	1		2	2	
Sub total horas semanales						21	7		14	14	

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	TERCER VERANO	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
40	BA	350	26231	C	Dibujo y Artes Plásticas aplicadas a la Gastron.	3			3	1	
41	ING	355	26232	C	Inglés Técnico aplicado a la Gastronomía	3	1		2	2	
Sub total horas semanales						6	1		5	3	

CUARTO AÑO - LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	VII SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
42	LG	400	26233	F	Taller de Banquetes	5	2		3	3	TAC 160
43	LG	405	26234	F	Supervisión de Restaurantes y Bares	4	2		2	3	TAC 160, LG 300
44	LG	410	26235	F	Cocina Suramericana	5	1		4	3	TAC 150
45	LG	415		F	Electiva1	5	1		4	3	
46	BIO	420	26237	F	Ciencias aplicadas a la Gastronomía	4	2		2	3	NUT 110
Sub total horas semanales						23	8		15	15	

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	VIII SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
46	LG	425		F	Alimentos y Bebidas II	4	2		2	3	LG 330
47	LG	430		F	Supervisión de Cocinas	4	2		2	3	TAC 165
48	LG	435		F	Cocina Árabe y Oriental	5	1		4	3	TAC 150
49	LG	440		F	Electiva 2	7	3		4	5	
50	LG	445		C	Opción de Trabajo de Graduación	3	3			3	
Sub total horas semanales						23	11		12	17	

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	CUARTO VERANO	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
51	LG	450		F	Opción de Trabajo de Graduación (Práctica Profesional Pastelería y Servicios de A&B)	9			9	3	(Índice no menor de 1:00)
Sub total horas semanales						9			9	3	

TOTALES LG 240 82 3 155 157

Por la naturaleza de la carrera se escoge la opción de Práctica Profesional como opción de Trabajo de Graduación II

Tipo de Asignatura: C = Culturales (Núcleo Común, Propedéutica), F = Fundamentales (Profesionales)

ASIGNATURAS ELECTIVAS 1

#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	VII SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
1	LG	415		F	Arte Gastronómico Internacional Garnish	5	1		4	3	
2	LG	415		F	Aperitivos y Entremeses	5	1		4	3	
3	LG	415		F	Cocina de Vanguardia	5	1		4	3	

ASIGNATURAS ELECTIVAS 2											
#	Abr	N°	Cod Asig	Tipo Asig	VIII SEMESTRE	HORAS				CR	PRE-REQUISITOS
						T	Teo	Lab	Pr		
1	LG	440		F	Pastelería y Repostería Avanzada	7	3		4	5	
2	LG	440		F	Pastillaje, Fondant y Pasteles Ocasionales	7	3		4	5	

Tipo de Asignatura: C = Culturales (Núcleo Común, Propedéutica), F = Fundamentales (Profesionales)

Plan de Estudios de Lic. en Gastronomía, aprobado en Junta de Facultad No. 03-2013 del 5 de dic. 2013