

FCA - UP PLAN DE ESTUDIO

PRIMER AÑO - PRIMER SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
1	32298	Higiene, Inocuidad y Calidad Alimentaria
2	32299	Gastrotécnica I
3	32300	Matemáticas
4	33301	Metodología de la Investigación Aplicada a las Artes Culinarias
5	22475	Lenguaje y Comunicación en inglés
6	27405	Historia de la relación de Panamá. y Estados Unidos I

PRIMER AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
7	32302	Fundamentos de Nutrición en la Gastronomía
8	32303	Introducción a la Gastronomía
9	32304	Técnicas Culinarias I
10	32305	Gastronomía de Autogestión
11	32306	Contabilidad Aplicada a la Gastronomía
12	22476	Competencias Digitales

PRIMER AÑO - VERANO

N°	Cód. Asig.	Asignatura
13	22472	Lenguaje y Comunicación en español
14	22473	Historia de Panamá en el Mundo Global
15	22474	Geografía de Panamá
16	27477	Sociedad, medio ambiente y desarrollo

SEGUNDO AÑO - PRIMER SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
17	32307	Técnicas Culinarias II
18	32308	Cocina Panameña I
19	32309	Cocina Fría
20	32310	Técnicas de Pastelería I
21	32312	Técnicas de Panadería

SEGUNDO AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
22	32311	Cocina Árabe y Oriental I
23	32313	Cocina de América
24	32314	Servicios de Restaurantes
25	32320	Gastrotécnica II
26	32316	Técnicas de Pastelería II

SEGUNDO AÑO - VERANO

N°	Cód. Asig.	Asignatura
27	32317	Práctica Supervisada
28	27407	Historia de la relación de Panamá. y Estados Unidos II

TERCER AÑO - PRIMER SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
29	32318	Bar y Coctelería
30	32319	Abastecimientos de Alimentos y Bebidas
31	32315	Garnish Básico
32	32321	Gastronomía Precolombina: México y Perú
33	32322	Cocina Francesa
34		Optativa I

CIERRE DEL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

TERCER AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
35	32323	Fundamentos y Servicio de Vinos
36	32324	Supervisión de Restaurantes y Bares
37	32325	Cocina Mediterránea y Europea
38	32326	Carnicería y Charcutería
39	32327	Entorno Gastronómico
40	32328	Inglés Técnico Aplicado a la Gastronomía I

TERCER AÑO - VERANO

N°	Cód. Asig.	Asignatura
41	32329	Garnish Avanzado
42	32330	Estándares de Calidad e Inocuidad Alimentaria
43	32331	Inglés Técnico Aplicado a la Gastronomía II

CUARTO AÑO - PRIMER SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
44	32332	Control Rentable de Alimentos y Bebidas I
45	32333	Organización y Servicios de Banquetes
46	32334	Cocina de Vanguardia
47	32335	Promoción y Campaña Gastronómica
48	32336	Cocina Panameña II
49	32337	Trabajo de graduación I

CUARTO AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

N°	Cód. Asig.	Asignatura
50	32338	Control Rentable de Alimentos y Bebidas II
51	32339	Supervisión de Cocinas
52	32340	Cocina Árabe y Oriental II
53	32341	Pastelería Avanzada
54	32342	Trabajo de graduación II
55		Optativa 2

ASIGNATURAS OPTATIVAS 1

N°	Cód. Asig.	Asignatura
1	32343	La Industria Alimentaria
2	32344	Educación al Consumidor

ASIGNATURAS OPTATIVAS 2

N°	Cód. Asig.	Asignatura
3	32345	Pastelería y Panadería para Dietas especiales
4	32346	Aperitivos y Entremeses

OFERTA ACADÉMICA DE LA FCA

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
UNIVERSIDAD DE PANAMÁ



Educación para un mejor futuro del Sector Agropecuario,
la Gastronomía y la Familia.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



#YoSoyFCA

fcencias.agrope@up.ac.pa
dcel.fca.up@gmail.com

Chiriquí 772-9413
Panamá 523-5478

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

OBJETIVO GENERAL

Formar profesional operativo y administrativo con alta calificación en las áreas de especialidad de la gastronomía, a través de un programa que permita a los estudiantes desarrollar habilidades y destrezas en el procesamiento y servicio de alimentos y bebidas, así como gestionar procesos y administrar empresas gastronómicas.

GENERALIDADES

Licenciatura / Duración: 4 años

Total de Créditos: 160 créditos

Total de Horas Semanales de Formación: 249 horas

Teóricas: 85 horas (34%) y Prácticas: 164 horas (66%)



Formación dinámica y práctica de nivel educativo superior, basada en el desarrollo de competencias laborales técnicas y administrativas aplicadas a la gastronomía; facilitada por Chefs Instructores, Maitres de A&B y Tecnólogos Gastronómicos con trayectoria profesional nacional e internacional, acreditados con certificaciones académicas para la formación universitaria y de nivel educativo superior.

PERFILES OCUPACIONALES

En la especialidad Culinaria: Ayudante de Cocina, Cocinero, Chef de Partie, Chef de Cuisine, Sous-Chef, Chef Ejecutivo

En la especialidad Pastelería y Panificación: Ayudante de Panadería o Pastelería, Panadero, Pastelero, Repostero, Chef Pastelero

En la especialidad de Alimentos & Bebidas: Ayudante de Saloner, Saloner, Anfitriona (Hostess), Bartender, Capitán de Servicios, Jefe de Bares, Maitre d' Restaurant, Gerente de Restaurante, Gerente de Banquetes, Director de Alimentos & Bebidas

DÓNDE BUSCAR EMPLEO

Hoteles, restaurantes, catering, clubes, cruceros, cafeterías, panaderías, pastelerías, comedores industriales y hospitales.

COSTOS DE LA CARRERA

Costos semestrales de la carrera:

B/.27.50 Matrícula (bienestar estudiantil, seguro colectivo, cafetería, biblioteca, deporte y carnet)

Costos de prácticas profesionales:

B/.160.00 2 prácticas profesionales a B/.80.00 c/u (final de segundo año y final de cuarto año).

Cada estudiante deberá adquirir los siguientes artículos personales (costos aproximados):

Uniformes de Cocina y Servicios (B/.240 para toda la carrera).

Carnet de salud y manipulación de alimentos (B/.56 para toda la carrera)

Herramientas personales: 2 cuchillos, 1 pelador de vegetales, 2 espátulas pasteleras, 1 rasqueta para masas, 1 manga pastelera con ducos, 1 brocha pastelera, 2 cubiertos, 1 descorchador, 1 recoge migas y paños (B/.120 para toda la carrera)

Suministros para las clases (B/.200 x semestre)



PROCESO DE ADMISIÓN

El proceso es virtual, con **3 FASES** a saber:

FASE 1: INSCRIPCIÓN (El aspirante llena el formulario de inscripción virtual en la pág. Web de la Universidad de Panamá (www.up.ac.pa) y adjunta los **REQUISITOS** en formato digital de Word, PDF JPG).

EL ASPIRANTE EXTRANJERO DEBE HACER TRAMITE CON SECRETARIA GENERAL PRIMERO.

FASE 2: PRUEBAS de Admisión

- **P. Capacidades Académicas:** verbal y numérica
- **P. Conocimientos Generales - Científica:** física, química, biología y matemáticas

FASE 3: ENTREGA DE RESULTADOS (obtención de cupo de acuerdo con la disponibilidad y el índice predictivo más alto de la carrera elegida).

REQUISITOS DE INGRESO

Podrán ingresar a la carrera todos los aspirantes de todos los Bachilleratos, que cumplan con el Proceso de Admisión de la Universidad de Panamá. Los requisitos digitales son:

- **Cédula o cédula juvenil (ambas caras) ó pasaporte.**
- **Boletines o créditos de 10° y 11° grado.**
- **foto tamaño carné.**

COSTO: Treinta balboas (B/. 30.00)