

UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
PLAN DE ESTUDIO
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PRIMER AÑO - PRIMER SEMESTRE

Nº	No. Abrev	Cod. Asig	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
1	LG-100	32298	Higiene, Inocuidad y Calidad Alimentaria	3	2	0	5	4		F
2	LG-130	32299	Gastrotécnia I	3	2	0	5	4		F
3	MAT-102	32300	Matemáticas	1	2	0	3	2		F
4	LG-105	32301	Metodología de la Investigación Aplicada a las Artes Culinarias	2	2	0	4	3		C
5	NCIN-0004	22475	Lenguaje y Comunicación en inglés	1	2	0	3	2		F
6	HIST-165	27405	Historia de la relación de Panamá. y Estados Unidos I	3	0	0	3	3		C
			Total, semanal	13	10	0	23			
			Total, semestral	195	150	0	345	18		

PRIMER AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

Nº	No. Abrev	Cod. Asig	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
7	LG-110	32302	Fundamentos de Nutrición en la Gastronomía	1	2	0	3	2	LG-130	F
8	LG-120	32303	Introducción a la Gastronomía	4	0	0	4	4	LG-100	F
9	LG-125	32304	Técnicas Culinarias I	3	3	0	6	4	LG-100, LG-130	F
10	LG-140	32305	Gastronomía de Autogestión	2	3	0	5	3	LG-100,	F
11	CON-100	32306	Contabilidad Aplicada a la Gastronomía	1	2	0	3	2	MAT-102	C
12	NCIF-0005	22476	Competencias Digitales	1	2	0	3	2		C
			Total, semanal	12	12	0	24			
			Total, semestral	180	180	0	360	17		

PRIMER AÑO - VERANO

Nº	No. Abrev	Cod. Asig	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
13	NCGE-0001	22472	Lenguaje y Comunicación en español	2	0	0	2	2		C
14	NCHI-0002	22473	Historia de Panamá en el Mundo Global	2	0	0	2	2		C
15	NCGE-0003	22474	Geografía de Panamá	2	0	0	2	2		C
16	NCSO-0006	22477	Sociedad, medio ambiente y desarrollo	2	0	0	2	2		C
			Total, semanal	8	0	0	8			
			Total, semestral	120	0	0	120	8		

SEGUNDO AÑO - PRIMER SEMESTRE

Nº	No. Abrev	Cod. Asig	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
17	LG-205	32307	Técnicas Culinarias II	2	3	0	5	3	LG-125	F
18	LG-210	32308	Cocina Panameña I	1	4	0	5	3	LG-125	F
19	LG-215	32309	Cocina Fría	1	4	0	5	3	LG-130	F
20	LG-220	32310	Técnicas de Pastelería I	2	4	0	6	4	LG-100	F
21	LG-200	32312	Técnicas de Panadería	2	4	0	6	4	LG-100	F
			Total, semanal	7	19	0	27			
			Total, semestral	105	285	0	405	17		

		SEGUNDO AÑO - SEGUNDO SEMESTRE								
N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
22	LG-225	32311	Cocina Árabiga y Oriental I	1	4	0	5	3	LG-140	F
23	LG-230	32313	Cocina de América	1	4	0	5	3	LG-205	F
24	LG-235	32314	Servicios de Restaurantes	2	2	0	4	3	LG-100	F
25	LG-311	32320	Gastrotécnia II	2	2	0	4	3	LG-130	F
26	LG-245	32316	Técnicas de Pastelería II	2	4	0	6	4	LG-220	F
			Total, semanal	8	16	0	24			
			Total, semestral	120	240	0	360	16		
SEGUNDO AÑO - VERANO										
N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
27	LG-255	32317	Práctica Supervisada	1	6	0	7	5	Índice 1.00	F
28	HIST166	27407	Historia de la relación de Panamá. y Estados Unidos II	3	0	0	3	3		C
			Total, semanal	4	6	0	10			
			Total, semestral	60	90	0	150	8		
TERCER AÑO - PRIMER SEMESTRE										
N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
29	LG-301	32318	Bar y Coctelería	1	3	0	4	2	LG-235	F
30	LG-306	32319	Abastecimientos de Alimentos y Bebidas	1	2	0	3	2	LG-235	F
31	LG-240	32315	Garnish Básico	1	3	0	4	3	LG-215	F
32	LG-321	32321	Gastronomía Precolombina: México y Perú	1	4	0	5	3	LG-230	F
33	LG-326	32322	Cocina Francesa	1	4	0	5	3	LG-205	F
34			Optativa I		3	0	3	2		O
			Total, semanal	5	19	0	24			
			Total, semestral	75	285	0	360	15		
TOTAL, TÉCNICO				855	1230	0	2100	99		
TERCER AÑO - SEGUNDO SEMESTRE										
N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
35	LG-331	32323	Fundamentos y Servicio de Vinos	3	2	0	5	4	LG-301	F
36	LG-336	32324	Supervisión de Restaurantes y Bares	2	2	0	4	3	LG-306	F
37	LG-341	32325	Cocina Mediterránea y Europea	1	4	0	5	3	LG-321	F
38	LG-346	32326	Carnicería y Charcutería	1	4	0	5	3	LG-215	F
39	LG-351	32327	Entorno Gastronómico	3	0	0	3	3		F
40	ING-365	32328	Inglés Técnico Aplicado a la Gastronomía I	1	2	0	3	2	NCIN-0004	F
			Total, semanal	11	14	0	25			
			Total, semestral	165	210	0	375	18		
TERCER AÑO - VERANO										
N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
41	LG-355	32329	Garnish Avanzado	1	3	0	4	2	LG-240	F
42	LG-360	32330	Estándares de Calidad e Inocuidad Alimentaria	3	0	0	3	3	LG-100, LG-311	F
43	ING-370	32331	Inglés Técnico Aplicado a la Gastronomía II	2	0	0	2	2	ING-365	C
			Total, semanal	6	3	0	9			
			Total, semestral	90	45	0	135	7		

CUARTO AÑO - PRIMER SEMESTRE

N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
44	LG-401	32332	Control Rentable de Alimentos y Bebidas I	2	2	0	4	3	LG-336	F
45	LG-406	32333	Organización y Servicios de Banquetes	2	2	0	4	3	LG-331	F
46	LG-416	32334	Cocina de Vanguardia	1	4	0	5	3	LG-341	F
47	PUB-421	32335	Promoción y Campaña Gastronómica	2	2	0	4	3	LG-351	C
48	LG-445	32340	Cocina Árabe y Oriental II	1	4	0	5	3	LG-225	F
49	LG-431	32337	Trabajo de graduación I	2	1	0	3	3		F
			Total, semanal	10	15	0	25			
			Total, semestral	150	225	0	375	18		

CUARTO AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE	Prerrequisitos	TIPO DE ASIG.
50	LG-436	32338	Control Rentable de Alimentos y Bebidas II	3	1	0	4	3	LG-401	F
51	LG-441	32339	Supervisión de Cocinas	2	1	0	3	3	LG-406	F
52	LG-426	32336	Cocina Panameña II	1	4	0	5	3	LG-210	F
53	LG-460	32341	Pastelería Avanzada	2	4	0	6	4	LG-245, LG-416	F
54	LG-465	32342	Trabajo de graduación II	2	1	0	3	3	LG-431	F
55			Optativa 2	1	3	0	4	2		O
			Total, semanal	11	14	0	25			
			Total, semestral	165	210	0	375	18		

N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE
			TOTAL, DE LA CARRERA	1425	1920	0	3360	160

ASIGNATURAS OPTATIVAS 1

N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE
1	LG-316	32343	La Industria Alimentaria	1	3	0	4	2
2	CFDC-340	32344	Educación al Consumidor	1	3	0	4	2

ASIGNATURAS OPTATIVAS 2

N°	Abrev	Código	Asignatura	HT	HP	HL	TH	CRE
3	LG-450	32345	Pastelería y Panadería para Dietas especiales	1	3	0	4	2
4	LG-455	32346	Aperitivos y Entremeses	1	3	0	4	2