



Facultad de Gastronomía

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA KOSHER

Resolución N° CTDA-01-2022 (del día 12 del mes junio del año 2022)

Título a Otorgar: **Técnico en Gastronomía Kosher**

Duración: **6 Cuatrimestres (2 Años)**

Modalidad: **Presencial**

Intensidad Horaria: **Mujeres: Lunes a Jueves de 8:15 a.m. - 1:45 p.m.**
Hombres: Lunes a Jueves de 5:00 p.m. -9:00 p.m.

OBJETIVOS GENERALES

- Formar un capital humano integral que le permita ejercer las actividades en un contexto fundado en los valores éticos y morales de nuestra sociedad, promoviendo permanentemente actitudes de valoración y respeto por la persona humana y su entorno natural, con la convicción personal de que la responsabilidad en el trabajo es factor determinante para su crecimiento profesional y el desarrollo económico del país.
- Conocer y aplicar las técnicas gastronómicas para hacer más eficiente y eficaz el servicio en hoteles y restaurantes.
- Revalorizar y situar a Panamá, como potencial destino gastronómico para que compita con países cuya oferta culinaria es parecida a la panameña.
- Tener dominio de los conocimientos, desarrollar las habilidades culinarias y lograr las competencias requeridas para brindar un servicio de calidad, en base a los requerimientos y demandas actuales del sector turístico.
- Promover, un proceso de enseñanza-aprendizaje con los componentes académicos necesarios que posibiliten a el/la estudiante la internalización de los conocimientos y saberes tanto específicos como complementarios y generales que permitan a la graduado/a desempeñarse en forma eficiente, con excelencia y calidad, en el campo laboral de la gastronomía en los hoteles, restaurantes y bares.
- Orientar a las estudiantes en la investigación y adquisición de los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales necesarios para una sólida formación profesional, a fin de que pueda desempeñarse con alta competencia como profesional de la Gastronomía.



OBEJETIVOS ESPECÍFICOS

EL SER:

- Aportar la orientación necesaria para que el/la egresado/a asuma, con actitud positiva y mentalidad innovadora, los desafíos impuestos en su ámbito laboral.
- Desarrollar permanentemente en el estudiantado estrategias metodológicas y pedagógicas tendientes a fortalecer en su carácter, el dominio de sí mismo y la valoración de los principios de honestidad, responsabilidad y compromiso en todas las actividades de su quehacer profesional.
- Desarrollar habilidades y destrezas para la comunicación organizacional y el trabajo en equipo.
- Fortalecer la capacidad para adaptarse a los cambios con actitud positiva y ser tolerantes con las diferencias individuales y culturales.
- Comprender y valorar la importancia de cuidar el entorno, realizar prácticas ecológicas para proteger el medio ambiente, a fin de vivir en armonía con la naturaleza.
- Desarrollar actitudes proactivas y motivacionales que le permitan actuar en forma positiva dentro de su entorno profesional y comunitario.
- Facilitar la apropiación de los conocimientos adecuados para que el/la estudiante egresado/a de la carrera técnica superior en Gastronomía, se desempeñe con estricto apego a la legalidad vigente y respeto en las relaciones interpersonales.

EL SABER:

- Adquirir los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales básicos sobre aspectos relevantes de la Gastronomía y desarrollar las competencias requeridas para desempeñarse profesionalmente con idoneidad.

- Propiciar la adquisición de los elementos académicos pertinentes en el campo de la tecnología informática, de las comunicaciones y de la gastronomía moderna, con el propósito de facilitar en el/la profesional el manejo de la información adecuada, actualizada y fidedigna, que le permita operar con criterio y seguridad en las artes culinarias. Incentivar el desarrollo de las capacidades intelectuales en la aplicación de la metodología de aprender a aprender, con la finalidad de impulsar sus potencialidades al redescubrimiento constante de nuevas e innovadoras formas de enfrentar las actividades profesionales.
- Tener dominio de los fundamentos teórico-prácticos, técnicos y procedimentales, para lograr las competencias requeridas en la Gastronomía.

EL HACER:

- Desarrollar habilidades y destrezas para aplicar adecuadamente los conocimientos teórico-prácticos sobre las artes culinarias.
- Tener las competencias requeridas para el uso adecuado del recurso tecnológico que apoye su desempeño como especialista gastronómico.
- Propiciar la investigación y apropiación de los conocimientos teórico-prácticos pertinentes con el propósito de que el/la egresado/a tenga un desempeño profesional eficiente y eficaz.
- Propiciar que la población estudiantil egresada de la carrera Técnico en Gastronomía en su desempeño profesional, maneje, procese y evalúe la información como elemento sustantivo en su gestión profesional.
- Aplicar exitosamente los avances científicos y tecnológicos en las acciones operativas de su ámbito y competencia.

REQUISITOS

REQUISITOS DE INGRESO

Para ingresar a la carrera deberá presentar los siguientes documentos:

- Copia del título de bachiller.
- Créditos originales de estudios de educación media y pre-media.
- Copia de la cédula o pasaporte.
- Dos fotos tamaño carnet.
- Certificado de salud.
- Formulario de admisión.
- Prueba de conocimientos generales.

REQUISITOS DE PERMANENCIA

El Participante debe cumplir los requisitos de permanencia siguientes:

- Mantener un promedio de 71 por asignatura como mínimo.
- Mantener un índice acumulado no menor a 1.
- Mantener relaciones humanas satisfactorias con y entre los miembros del grupo, personal administrativo, docente y autoridades.
- Ser puntual y asistir a clases. El estudiante que falte al 25% de las clases no tendrá derecho a nota final, lo que equivale a su repetición.

REQUISITOS DE GRADUACIÓN

- Haber aprobado todas las materias o asignaturas y actividades curriculares establecidas en el respectivo Plan de Estudio y su índice no sea inferior a 1.00.
- Haber aprobado el Examen de Suficiencia del idioma Inglés.
- Ejecutar en forma supervisada una "práctica profesional", la que deberá ser efectuada en alguna entidad pública o privada desarrollando actividades relacionadas en forma directa con la naturaleza de la carrera, tendrá una duración de 320 horas prácticas, al final se deberá redactar un INFORME / MEMORIA DE PRÁCTICA.

PERFIL DEL EGRESADO

El/La egresada de Or University en la carrera Técnico en Gastronomía, será un/a profesional con los conocimientos y competencias que le permitirán desempeñarse con idoneidad en este campo familiar, comunitario y profesional.

Su perfil de egreso está enriquecido con las siguientes características:

Respecto del **CONOCER**:

- Tiene dominio de los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales básicos sobre la Gastronomía.
- Conoce y valora la importancia de la cultura gastronómica para el desarrollo turístico y socioeconómico del país.
- Demuestra competencias en la aplicación de contenidos programáticos esenciales, complementarios o generales, pertinentes a la Gastronomía.
- Conoce, analiza y valora la importancia del capital humano, como aspecto clave para el desarrollo organizacional.
- Reconoce la necesidad e importancia de la investigación para enriquecer su formación profesional con los conocimientos teórico-prácticos actualizados, en las áreas humanística, científica y tecnológica.
- Conoce y valora la importancia de atender los requerimientos de los espacios ambientales propicios para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Demuestra interés por conocer y aplicar en el negocio de hoteles, restaurantes y bares, las tendencias contemporáneas de la industria de alimentos y bebidas.
- Tiene conocimientos y competencias para formular y desarrollar estrategias que contribuyan a elevar su desempeño profesional.
- Comprende y valora la importancia de la gastronomía dentro de los parámetros de la ética y moral profesional.



- Posee las competencias requeridas para el uso adecuado del recurso tecnológico.
- Tiene dominio de los conocimientos conceptuales y procedimentales del fundamento legal de los negocios de hoteles, restaurantes y bares.
- De acuerdo a su nivel de formación técnica, tiene dominio de los conceptos, principios, procesos, modelos y técnicas del arte culinario en las áreas funcionales de hoteles, restaurantes y bares.
- Conoce y desarrolla adecuadamente los procesos de abastecimiento y control de alimentos y bebidas del negocio gastronómico.

Respecto del **SABER HACER:**

- Participa en equipos multidisciplinarios, transfiriendo los adecuados y necesarios conocimientos y experiencias innovadoras para el desarrollo exitoso de las actividades correspondientes al arte culinario que se desarrolla en los hoteles, restaurantes y bares.
- Maneja los procedimientos y políticas aplicables para la gastronomía para hoteles, restaurantes y bares.
- Establece sistemas de información y control en las actividades propias de su desempeño laboral.
- Aplica los conocimientos y competencias en el desarrollo de programas de comercialización de servicio de alimentos y bebidas.
- Actúa conforme a los valores éticos y morales, proyectando veracidad, justicia, libertad, solidaridad, tolerancia, convivencia democrática, respeto y protección del medio ambiente.
- Desarrolla con liderazgo y competencia las actividades correspondientes a su formación técnica superior en Gastronomía, promoviendo las relaciones humanas en un clima de armonía, respeto y solidaridad.
- Aplica los conocimientos y competencias en el desarrollo de la gestión culinaria, para elevar los niveles de producción y calidad de los servicios.
- Asume las funciones propias de su profesión con responsabilidad, competencias, vocación de servicio y rigor científico.
- Demuestra interés por aplicar en negocio de hoteles, restaurantes y bares, las tendencias contemporáneas e innovadoras en la industria de los alimentos y bebidas.
- Atiende los requerimientos de los espacios ambientales propicios para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Participa en el desarrollo de programas orientados a mejorar la calidad productiva en las gestiones profesionales de la Gastronomía, de acuerdo a su nivel de formación.
- Demuestra dominio de conocimientos y competencias requeridas para desarrollar estrategias que promocionen los productos y servicios del negocio gastronómico.
- Con actitud crítica y analítica, utiliza los recursos científicos y tecnológicos, a fin de lograr los objetivos y metas propuestos para elevar el nivel de calidad de los servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes y bares mediante un adecuado, eficiente e idóneo desempeño profesional.
- Aplica los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en las áreas de formación humanística, científica y tecnológica de la Carrera en su desempeño.
- Utiliza eficiente y eficazmente los recursos, de acuerdo a sus responsabilidades profesionales en el ámbito de la Gastronomía.
- Posee las competencias básicas para la eficiente aplicación del conocimiento y utilización de métodos modernos con una sólida formación.
- Demuestra amplio desarrollo de sus habilidades y destrezas, así como una conducta de respeto al trabajo en equipo, permitiéndole acrecentar su acervo cultural.
- Posee las competencias lingüísticas para expresarse, en forma oral y escrita, con propiedad y corrección.
- Tiene la disposición para aceptar los avances científicos y tecnológicos, en permanente evolución, e incorporarlos a la gestión profesional, con sentido creativo e innovador.

Respecto del **SER**:

- Reconoce y valora su dignidad humana y la de sus semejantes.
- Vive en armonía con la Naturaleza y utiliza racionalmente los recursos naturales, a fin de contribuir a la preservación del medio ambiente y mejorar el entorno.
- Asume actitud de respeto, responsabilidad y compromiso con el estado de derecho, la legalidad y las normas que se establecen para regular la convivencia.
- Respeta las diferencias individuales y con actitud profesional, criterio y espíritu analítico, interactúa en el ámbito laboral aceptando e integrando los aportes de sus compañeros/as de trabajo.
- Demuestra capacidad de innovación y creatividad, así como disposición favorable a los cambios científicos que permitan una eficiente labor.
- En su gestión profesional, proyecta actitudes de servicio y es agente de cambio.
- Manifiesta la empatía necesaria para enmarcar el ejercicio de sus actividades laborales en los principios y valores propios de su cultura y con un profundo sentido de respeto a la persona humana, su medio social y su entorno natural.
- Se interesa por el desarrollo de sus potencialidades y utiliza al máximo sus habilidades y destrezas para fortalecer su formación profesional.
- Es consciente de la necesidad e importancia de brindar un servicio de calidad a los clientes, de acuerdo a los enfoques modernos de atención al cliente.
- Demuestra actitud crítica en la aplicación de los conocimientos teórico-prácticos, orientados a la satisfacción de necesidades sociales, en el ámbito de los servicios gastronómicos.
- Es consciente de su responsabilidad y participación social para inducir, de manera creativa, cambios favorables en su entorno laboral, ambiental y humano manteniendo un espíritu emprendedor, de colaboración y de servicio a sus semejantes.
- Aprecia y valora la comunicación interpersonal y de grupo.
- Actúa con integridad y asertividad en los diferentes ámbitos de su quehacer cotidiano, respetando la dignidad propia y la de sus semejantes.
- Es perseverante en su desarrollo personal y profesional.
- Demuestra actitudes de liderazgo, emprendimiento y gestión innovadora.
- Incorporará una visión integradora del saber humano.
- Se proyectará como profesional con actitudes de servicios y como agente de cambio e innovación social.
- Propiciará una rigurosa formación en su área de conocimiento específico, que genere una motivación personal por el auto aprendizaje y el perfeccionamiento continuo de sus saberes.
- Perseverará en su desarrollo personal y profesional.
- Demostrará una formación Ética fundada en la religión y prácticas del Judaísmo.
- Proyectará una actitud de respeto, responsabilidad y compromiso con el país, la religión judía y las normas establecidas hacia el desarrollo de la nutrición y dietética.
- Promoverá una actitud de servicio a la comunidad, la sociedad y al país en general para mejorar las condiciones de vida de otras personas y seres vivos.
- Demostrará competencias fundamentados en los contenidos y temas esenciales de la formación de la carrera, así como también en materias complementarias o generales, pertinentes en el ámbito de su especialidad y ejercicio profesional.

Respecto del **SABER CONVIVIR**:

- Reafirma su identidad en el núcleo familiar, en la comunidad y en el país y se esmera por el bienestar personal y social, así como también por el cumplimiento de sus obligaciones personales, familiares y profesionales.

- Manifiesta un marcado sentido de solidaridad y de equidad en sus pautas de comportamiento y comunicación con los demás, dentro de su contexto familiar, social y laboral.
- Muestra comprensión, actitud positiva, simpatía, cortesía e interés ante las situaciones de sus semejantes.
- Participa en la vivencia de los principios de solidaridad y compromiso social.
- Manifiesta madurez personal y social al fortalecer la moderna ciudadanía panameña que demanda el nuevo siglo, en los ámbitos familiar, comunal y laboral.
- Demuestra responsabilidad social y cumplimiento del Código de Ética Profesional, en el desarrollo de las actividades propias de su desempeño profesional.

Respecto del **EMPRENDER:**

- Creatividad e innovación
- Claridad de ideas
- Capacidad de afrontar y asumir riesgos
- Capacidad para adaptarse a situaciones nuevas
- Saber priorizar
- Capacidad de comunicar y socializar
- Tenacidad y persistencia
- Flexibilidad y capacidad para adaptarse a las circunstancias
- Optimismo

PLAN DE ESTUDIO

Primer Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU 110	Leyes Judías – Kashrut	48	0	48	3	
ACU 120	Salud, Seguridad y Sanidad en las Artes Culinarias	32	32	64	3	
ACU 130	Introducción a las Artes Culinarias	48	32	80	4	
HIS 240	Historia de Panamá	48	0	48	3	
ESP 150	Español	48	0	48	3	
	Sub Total	224	96	288	16	

Segundo Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU 210	Leyes Judías – Kedushat	48	0	48	3	CJU 110
ACU 220	Cocina Francesa	32	64	96	4	ACU130
ACU 230	Comidas Internacionales I	32	64	96	4	ACU130
ACU 200	Cocina Panameña	32	32	64	3	---
	Sub Total	144	160	304	14	

Tercer Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU 310	Leyes Judías – Shabat	48	0	48	3	CJU 210
ACU 320	Técnicas de Pastelería	16	160	176	6	ACU 130
ING 330	Inglés	32	32	64	3	---
ECO 340	Educación Ambiental	32	32	64	3	---
	Sub Total	128	224	352	15	

Cuarto Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU 410	Bejarot –Bendiciones	48	0	48	3	ACU 310
ACU 420	Producción Culinaria	48	32	80	4	---
ACU 430	Panadería	48	32	80	4	---
ACU 440	Cocina Árabe	32	64	96	4	---
ACU 450	Arte Gastronómico Intern Garnish (Arte Mukimono)	32	32	64	3	---
ACU 480	Cocina Fria	32	32	64	3	---
	Sub Total	240	192	432	21	

Quinto Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU 510	Ciclo de Vida Judía	48	0	48	3	CJU 410
ACU 520	Comidas Internacionales II	32	64	96	4	ACU 230
ACU 530	Nutrición Aplicada a las Artes Culinarias	32	32	64	3	---
ACU 560	Pastelería Avanzada	48	32	80	4	ACU 420
GEO 550	Geografía de Panamá	32	32	64	3	---
ACU 540	Planificación y Producción Culinaria	32	64	96	4	---
	Sub Total	224	224	448	21	

Sexto Cuatrimestre

COD	ASIGNATURA	HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
PRP 610	Práctica Profesional (comida caliente)	0	320	320	10	---
	Sub Total	0	320	320	10	

NOMENCLATURAS

HT Horas Teóricas | HP Horas Prácticas | TH Total de horas

TOTAL DE CRÉDITOS 97 | HT 960 | HP 1184 | TH 2144

Costo por crédito: \$100 | Costo por matrícula + servicios (cuatrimestral) : \$1000

Costo aproximado por cuatrimestre: \$2,350

SINTESIS DEL PROGRAMA DE LAS ASIGNATURAS

 **Asignatura: Leyes Judías – Kashrut**
Código: CJU 110 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Dentro de los contenidos de la misma las participantes podrán aprender sobre la fundamentación teológica y las características de la cocina judía, para su aplicación en el seno familiar. Al igual que practicar desde la perspectiva religiosa, los procedimientos establecidos en la Ley para la cocina judía

 **Asignatura: Salud, Seguridad y Sanidad en las Artes Culinarias**
Código: ACU 120 Total de Horas: 64 Créditos: 3

Esta asignatura permite al estudiante desarrollar habilidades y destrezas en la aplicación de las condiciones higiénico sanitarias, de equipos y áreas de elaboración de alimentos. Valorar las normas de salud para manipular de alimentos y bebidas. Igualmente reconoce el proceso de mantenimiento y reconocimiento de equipos y herramientas. Aprende el montaje y diseño de una cocina segura, ubicación estratégica de equipos, aplicando las normas internacionales para la cocina y cocinero. Reconoce el sistema HACCP (sistema para identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos). Analiza los riesgos más frecuentes en la industria de alimentos y bebidas, al igual que la ergonomía y la cocina. Aprende técnicas básicas de primeros auxilios.

 **Asignatura: Introducción a las Artes Culinarias**
Código: ACU 130 Total de Horas: 80 Créditos: 4

Esta asignatura permite al estudiante reconocer un glosario técnico, al igual que analizar la historia de los alimentos antes y después del fuego, hasta nuestros días. Se mencionarán también los grandes cocineros desde los romanos hasta hoy (biografías). Será capaz de reconocer los métodos de conservación y los métodos de cocción. Se incluyen las hortalizas, legumbres su clasificación, preparación y conservación; al igual que las frutas, sus características, clasificación, preparación y conservación; los frutos secos, leche y huevos, su clasificación, preparación y conservación. Se practicarán los diferentes tipos de cortes en los vegetales; cortes en las carnes. El participante valorará las técnicas de elaboración de los alimentos. Al igual que los emulsificantes, las salsas base de la cocina caliente y las salsas base de la cocina fría. Se clasificarán, prepararán y conservarán caldos, sopas, cremas, y derivados; los arroces y pastas.

 **Asignatura: Historia de Panamá**
Código: HIS 240 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Permite al estudiante relacionar la Historia de Panamá con la Historia y evolución de sus comidas; y valorar el aporte cultural en materia de gastronomía de las mismas.

 **Asignatura: Español**
Código: ESP 150 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Desde el espacio curricular denominado Lenguaje y Comunicación en Español, los participantes estarán aplicando reglas del idioma enfocadas en las prácticas culinarias como son: secuencias de servicio en la cocina y el comedor, normas de la cocina, realización de eventos por categorías basados en normas de ceremonial y protocolo, creación de evento desde la cocina.

 **Asignatura: Leyes Judías – Kedushat**
Código: CJU 210 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Durante de esta asignatura, las participantes podrán analizar la importancia de la celebración del Shabat en la familia, y las bendiciones que de su observancia se derivan

 **Asignatura: Cocina Francesa**
Código: ACU 220 Total de Horas: 96 Créditos: 4

Reparar las particularidades de la comida francesa de acuerdo a su evolución histórica, y valora la importancia de la distribución del trabajo, lo que involucra el aplicar el proceso de mise en place de acuerdo con la labor va a realizar. En este proceso se introduce en el reconocimiento del ceremonial y protocolo en la gastronomía francesa.

 **Asignatura: Comida Internacional I**
Código: ACU 230 Total de Horas: 96 Créditos: 4

Esta asignatura permite al estudiante desarrollar habilidades y destrezas en la preparación de alimentos propios de las culturas Hindú, China, Japonesa, Tailandesa y Mexicana; Valorar el aporte cultural en materia de gastronomía de las mismas. Igualmente reconoce métodos de selección, cocción y presentación de los rubros alimenticios, condimentos y aderezos así como equipos, herramientas necesarios en la preparación de cada región, nociones del ceremonial y protocolo.

 **Asignatura: Cocina Panameña**
Código: ACU 200 Total de Horas: 64 Créditos: 3

La asignatura cocina panameña aborda el estudio de la gastronomía panameña y su base para la preparación de alimentos, el cual es el resultado de la influencia histórica del país por la incidencia de diversas culturas que convergen en nuestro Panamá

 **Asignatura: Leyes Judías – Shabat**
Código: CJU 310 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Esta asignatura ha sido incluida en el tercer cuatrimestre del programa; tiene como pre-requisito, haber cumplido con las exigencias de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá. Durante el desarrollo de este curso las participantes podrán aplicar la práctica de la reglamentación del Shabat con sus particularidades. Se desarrollarán las 39 prohibiciones del Shabat.

 **Asignatura: Técnicas de Pastelería**
Código: ACU 320 Total de Horas: 176 Créditos: 6

Permite al estudiante identificar las técnicas de la pastelería clásica, como primer paso en la elaboración de pasteles clásicos (pasteles del mundo), para posteriormente incursionar en la pastelería individual; donde además confeccionará pasteles de levadura y petit four entre otros.

 **Asignatura: Inglés**
Código: ING 330 Total de Horas: 64 Créditos: 3

Mediante el desarrollo de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales, el estudiantado desarrollará las competencias lingüísticas requeridas para la comunicación en el idioma inglés.

 **Asignatura: Educación Ambiental**
Código: ECO 340 Total de Horas: 64 Créditos: 3

El contenido de esta asignatura alude a la ciudadanía responsable, mediante el estudio de conceptos fundamentales ecológicos y el impacto del ser humano en los ecosistemas mediante la descripción de las interacciones que se producen entre los asentamientos humanos. Trata de evaluar el costo ambiental de las actividades cotidianas y en proyectos para el desarrollo cultural. Introduce además

conceptos tales como el consumo sustentable, responsable y ético así como medidas alternativas para minimizar el impacto del que hacer humano en el medio ambiente.

 **Asignatura: Bejarot –Bendiciones**
Código: CJU 410 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Este curso permite conocer las bendiciones a la comida, desde la perspectiva de observancia de la Ley Judía.

 **Asignatura: Producción Culinaria**
Código: ACU 420 Total de Horas: 80 Créditos: 4

Permite al estudiante valorar la importancia de la distribución del trabajo, lo que involucra el aplicar el proceso de mise en place de acuerdo con la labor a realizar, pues cada labor conlleva una organización especial. En este proceso se introduce en el reconocimiento del menú de acuerdo con la tipología del cliente, como elementos básicos para el proceso de planeamiento del mismo. Se prepara igualmente para los diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas. Y se ofrecen nociones fundamentales para manejar procesos administrativos como el costo de producción, para el mejor aprovechamiento de los insumos.

 **Asignatura: Panadería**
Código: ACU 430 Total de Horas: 80 Créditos: 4

La asignatura de panadería, aborda el estudio de los métodos de cocción y los conocimientos de elaboración de panes, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía.

Se abordarán cinco unidades temáticas a saber: 1. Introducción a la Panadería 2. Ingredientes en masas y mezclas 3. Agentes fermentadores 4. Tipos de masa y preparados 5. Técnica de horneado.

 **Asignatura: Arte Gastronómico Inter Garnish arte Mikimoto**
Código: ACU 450 Total de Horas: 64 Créditos: 3

El contenido de esta asignatura prepara a los participantes en una técnica novedosa del tallado de alimentos, que tiene su origen en la China de los siglos VI y VII durante la dinastía Tang(618-907). En ella se identificarán los antecedentes y técnicas básicas para tallar vegetales y frutas; pero además se valoran las técnicas de las esculturas personalizadas en hielo y mantequilla. Practicándose también, las decoraciones con pan, bodegones, canastas.

 **Asignatura: Cocina Fría**
Código: ACU 480 Total de Horas: 64 Créditos: 3

El estudio de la asignatura cocina fría responde a cambios cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y la reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas, lo que ha llevado a un incremento notable de la demanda de platos preparados o fríos. Por ello, el técnico en Gastronomía Kosher no sólo necesita el dominio de la preparación de cocina fría. La asignatura aborda el estudio de temas como: selección de productos, la conservación de la temperatura en los procesos de almacenamiento, la preparación de alimentos, la presentación y el servicio de mesa de los platos principales y del servicio de buffet frío.

 **Asignatura: Ciclo de Vida Judía**
Código: CJU 510 Total de Horas: 48 Créditos: 3

Dentro de los contenidos de la misma las participantes serán capaces de reconocer la importancia de las festividades judías y las formas de celebración de cada una de ellas.

Asignatura: Comida Internacional II
Código: ACU 520 Total de Horas: 96 Créditos: 4

El contenido de esta asignatura se enfoca hacia el desarrollo de habilidades, destrezas y actitudes de los participantes en la preparación de comidas: francesa, española, mediterránea, japonesa, china, mexicana, peruana, molecular y la cocina de autor.

Asignatura: Nutrición Aplicada a las Artes Culinarias
Código: ACU 530 Total de Horas: 64 Créditos: 3

El contenido de esta asignatura introduce al participante dentro de uno de los temas más importantes en su formación. El desarrollo del mencionado contenido le permite relacionar conceptos fundamentales como lo son: nutrición y gastronomía; nutrición y salud. Identificará los tipos de nutrición en los seres humanos; y los efectos de una mala nutrición. Igualmente valorar las normas nutricionales y su influencia en los alimentos que se preparan en la cocina de los hoteles, restaurantes, cafeterías y demás lugares de expendio de alimentos. Estudiará los aspectos básicos de los nutrientes (grasas, proteínas, vitaminas, minerales, hidratos de carbono). Estos contenidos le permitirán desarrollar competencias en el diseño de menús o cartas balanceadas.

Asignatura: Pastelería Avanzada
Código: ACU 560 Total de Horas: 80 Créditos: 4

La asignatura pastelería avanzada aborda el estudio de este tipo específico de gastronomía, considerado como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres. En ella se desarrollará las técnicas de productos de repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, utensilios, métodos básicos de repostería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y bebidas. Estudiarán los siguientes contenidos:

- 1.Introducción a la repostería.
- 2.Técnicas de preparación de elementos de repostería.
- 3.Fundamentos de chocolatería

Asignatura: Geografía de Panamá
Código: GEO 550 Total de Horas: 64 Créditos: 3

Permite al estudiante reconocer la geografía panameña valorando la comida de cada región; involucra la historia de los alimentos y bebidas características de esta cultura, además de analizar los logros y aportes de los grandes chef panameños. A través de la asignatura preparará las especialidades culinarias panameñas región por región (sus diferencias y similitudes) y apreciará la industria alimentaria avícola, láctea, cárnica, licores y la del agro.

Asignatura: Páctica Profesional (Comida Caliente)
Código: PRP 610 Total de Horas: 320 Créditos: 10

Seguimiento puntual con calificaciones otorgadas por quien será orientador en la empresa. 10 créditos académicos (0 hora teórica y 320 horas de práctica) Cumpliendo criterios establecidos por el Reglamento de Práctica Profesional de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá.



PARA MÁS INFORMACIÓN

📍 Calle 44, Har Sinaí, Bella Vista, Panamá

☎ 300-0808/09 📞 6354-8058

🌐 www.oruniversity.edu.pa 📷 [oruniversity](https://www.instagram.com/oruniversity)