



Facultad de Gastronomía

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA KOSHER

Resolución No. CTDA 01-2022 (del día 12 del mes enero del año 2022)

Título a Otorgar: Técnico en Gastronomía Kosher

Duración: 6 Cuatrimestres (2 Años)

Modalidad: Presencial

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

El alumno deberá cumplir con las siguientes condiciones y requisitos académicos – administrativos que establece la Universidad:

- 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 empresa desarrollando actividades relacionadas en forma directa con la naturaleza de la carrera, tendrá una duración de 320 horas y al final de la cual deberá recibir la evaluación de la contraparte de la empresa y redactar un INFORME FINAL DE PRÁCTICA.

PERFIL DEL EGRESADO

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

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 Fría	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 | HT 2144