

TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS CHEF PRO

El Técnico en Artes Culinarias - Nivel Profesional está diseñado para formar chefs altamente capacitados, con un enfoque avanzado en técnicas culinarias, gestión de cocinas, y cultura gastronómica de vanguardia. Este programa complementa las habilidades técnicas con conocimientos de administración y emprendimiento, preparando a los estudiantes para liderar equipos culinarios, gestionar cocinas profesionales o emprender su propio negocio en el mundo gastronómico.

El plan de estudios abarca tres cuatrimestres avanzados, proporcionando una experiencia educativa equilibrada entre la aplicación de técnicas de alta cocina, la creatividad en la gastronomía y la gestión operativa. Este nivel asegura que los estudiantes adquieran las habilidades estratégicas y técnicas necesarias para destacar en el competitivo entorno culinario.

Chef Pro ofrece una formación integral que combina teoría y práctica, enfocándose en técnicas culinarias avanzadas, gestión de cocinas y tendencias innovadoras en la gastronomía. Los estudiantes desarrollan habilidades técnicas y creativas mientras adquieren conocimientos sólidos en nutrición, administración y cultura gastronómica global. Este programa está diseñado para preparar a los futuros líderes culinarios, capaces de gestionar cocinas profesionales con una comprensión profunda tanto de los aspectos operativos como de los culturales de la industria gastronómica.



TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS CHEF PRO

El egresado del Técnico Superior en Artes Culinarias - Chef Pro estará preparado para iniciar una carrera exitosa en el mundo gastronómico, con habilidades avanzadas y conocimientos esenciales que lo posicionarán como un profesional altamente competente en cocinas profesionales de todo el mundo. Este programa ofrece una formación integral en técnicas culinarias, gestión de cocina y cultura gastronómica global, brindando a los estudiantes las herramientas necesarias para destacarse en la industria de alimentos y bebidas.

Habilidades adquiridas:

- Técnicas culinarias avanzadas: Dominio de métodos especializados en cocina, desde la preparación de ingredientes hasta la elaboración de platillos de alta gastronomía, incluyendo cocina de autor y de vanguardia.
- Higiene y seguridad alimentaria: Amplio conocimiento en el manejo seguro de alimentos, garantizando calidad y cumplimiento de las normativas internacionales en higiene alimentaria.

1er Cuatrimestre:			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
ESP101	Español I	Jr 1	3
GEO102	Geografía de Panamá	Jr 1	3
ING101	Inglés I	Jr 1	3
TCC101	Introducción a la Cocina	Jr 1	3
TEG101	Teoría de la Gastronomía	Jr 1	3
2do Cuatrimestre:			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
TEG201	Gastronomía I	Jr 2	3
HIS101	Historia de Panamá	Jr 2	3
ING201	Inglés II	Jr 2	3
NTR101	Nutrición I	Jr 2	3
TCC201	Técnicas en Cocina I	Jr 2	3
3er Cuatrimestre:			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
TEG301	Gastronomía II	Jr 3	3
HRP101	Historia de las relaciones	Jr 3	3
ING301	Inglés III	Jr 3	3
PPL101	Práctica Profesional I	Jr 3	4
TCC301	Técnicas en Cocina II	Jr 3	3

TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS CHEF PRO

- Cultura gastronómica panameña e internacional: Profunda conexión con las raíces culinarias de Panamá, integrando sus ingredientes y técnicas en una cocina moderna y globalizada, manteniendo al mismo tiempo una visión cosmopolita de la gastronomía.
- Inglés aplicado a la cocina: Habilidades lingüísticas para interactuar en entornos culinarios internacionales, permitiendo que el egresado pueda desenvolverse en cocinas de todo el mundo con fluidez y confianza.
- Trabajo en equipo y liderazgo: Capacidad para colaborar y liderar eficientemente equipos en cocinas profesionales, bajo la dirección de chefs experimentados o como líder de su propia brigada culinaria.

4to Cuatrimestre (Profesional):			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
NG402	Inglés Culinario Aplicado	Pro 1	3
TCC402	Panadería	Pro 1	3
TCC302	Técnicas en Cocina III	Pro 1	3
5to Cuatrimestre (Profesional):			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
CON102	Contabilidad	Pro 2	3
ADG102	Principios de Administración	Pro 2	3
TCC502	Repostería	Pro 2	3
TCC602	Técnicas de alta cocina	Pro 2	3
6to Cuatrimestre (Profesional):			
Código	Asignatura	Nivel	Créditos
TEG602	Cocina de Vanguardia	Pro 3	3
PPL102	Práctica Profesional II	Pro 3	4
ADG202	Cocina Comercial Emprendedores	Pro 3	3
TCC702	Cocina de Autor	Pro 3	3

TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS CHEF PRO

REQUISITOS DE INGRESO

Nacionales de Panamá

- **Copia de diploma de estudios secundarios (educación media) aprobados por Meduca**
- **Copia de los créditos completos de escuela secundaria**
- **Copia de cédula de identidad personal**
- **Certificado de nacimiento**
- **Dos fotos tamaño carnet**
- **Certificado de buena salud**

Extranjeros:

- **Adicionalmente a los requisitos anteriores**
- **Contar con los trámites migratorios correctos**
- **Presentar certificación o constancia de status migratorio**
- **Título de bachiller o similar y documentación debidamente autenticada por el cónsul panameño en el país donde procede, así como del Ministerio de Relaciones Exteriores de Panamá y el Ministerio de Educación de Panamá**
- **Documentos originales expedidos en idioma diferente al español, deberán presentarse traducidos al español; traducción realizada por oficial idóneo; presentar original y copia**

