

## TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS CHEF JUNIOR

El Técnico de Artes Culinarias está diseñado para formar profesionales con una base sólida en las técnicas fundamentales de cocina y gastronomía, complementado con conocimientos esenciales de gestión y cultura culinaria.

El plan de estudios abarca los tres primeros cuatrimestres, proporcionando una experiencia educativa equilibrada entre teoría y práctica, asegurando que los estudiantes adquieran las habilidades necesarias para enfrentar el entorno profesional.

**Objetivo:** Integrar los conocimientos adquiridos con experiencias del mundo real a través de la práctica profesional. Los estudiantes también amplían sus conocimientos en la historia culinaria y relaciones internacionales aplicadas a la cocina.

**Enfoque general:** El Técnico de Artes Culinarias ofrece una formación integral que combina teoría y práctica, con un fuerte enfoque en las técnicas culinarias, la nutrición y la historia de la gastronomía. Los estudiantes que completan este programa estarán preparados para desempeñarse en cocinas profesionales, comprendiendo tanto los aspectos operativos como culturales de la industria culinaria.



## TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS CHEF JUNIOR

### Perfil del Egresado del Técnico en Artes Culinarias

El egresado del Técnico en Artes Culinarias estará preparado para dar sus primeros pasos en el mundo gastronómico, con habilidades prácticas y conocimientos esenciales que le permitirán destacarse en cocinas profesionales. Este nivel ofrece una sólida base en técnicas culinarias, higiene, y cultura gastronómica, proporcionando a los estudiantes las herramientas necesarias para iniciar su carrera en el sector de alimentos y bebidas.

Habilidades adquiridas:

- Técnicas culinarias básicas: Dominio de los métodos fundamentales de cocina, desde la preparación de ingredientes hasta la elaboración de platillos.
- Higiene y seguridad alimentaria: Conocimiento en el manejo seguro de alimentos, garantizando la calidad y seguridad en cada preparación.
- Cultura gastronómica panameña: Conexión con las raíces culinarias de Panamá, integrando sus ingredientes y técnicas en una cocina globalizada.
- Inglés aplicado a la cocina: Habilidades lingüísticas para comunicarse en entornos culinarios internacionales.
- Trabajo en equipo: Capacidad de colaborar eficientemente en cocinas profesionales bajo la dirección de chefs experimentados.

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 EN ARTES CULINARIAS CHEF JUNIOR

## 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**

