

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**

