

## PLAN DE ESTUDIO

Primer Cuatrimestre							
ABRE	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	
ACU	140	Equipo y Materiales de Trabajo	48	32	80	4	
ESP	510	Español (Lenguaje y Comunicación)	48	0	48	3	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>224</b>	<b>96</b>	<b>320</b>	<b>17</b>	
Segundo Cuatrimestre							
			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
HIS	240	Historia de Panamá (y su Gastronomía)	32	32	64	3	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>144</b>	<b>160</b>	<b>304</b>	<b>14</b>	
Tercer Cuatrimestre							
			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 Aplicado (a las Artes Culinarias)	32	32	64	3	
ECO	340	Ecología y Reciclaje	32	32	64	3	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>128</b>	<b>224</b>	<b>352</b>	<b>15</b>	
Cuarto Cuatrimestre							
			HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
CJU	410	Leyes Judías – Bendiciones	48	0	48	3	
ACU	420	Producción Culinaria	48	32	80	4	
ACU	430	Guarniciones y Salsas	48	32	80	4	
ACU	440	Cocina Árabe	32	64	96	4	
ACU	450	Arte Gastronómico Intern Garnish (Arte Mukimono)	32	32	64	3	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>208</b>	<b>160</b>	<b>368</b>	<b>18</b>	
Quinto Cuatrimestre							
			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 240
ACU	530	Nutrición Aplicada a las Artes Culinarias	32	32	64	3	ESP 140
ACU	540	Planificación y Producción Culinaria	32	64	96	4	ACU 420
GEO	550	Geografía de Panamá y su Comida por Región	32	32	64	3	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>176</b>	<b>192</b>	<b>368</b>	<b>17</b>	
Sexto Cuatrimestre							
			HT	HP	TH	CRÉD	PRE-REQ
PRP	610	Práctica Profesional	0	320	320	10	
<b>SUB TOTAL</b>			<b>0</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	<b>10</b>	

### NOMENCLATURAS

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

**TOTAL DE CRÉDITOS 91**  
HT 880 | HP 1152 | TH 2032



## TÉCNICO EN GASTRONOMÍA KOSHER

Resolución No. CTF 33-2015 (del día 11 del mes Mayo del año 2015)

**TÍTULO A OTORGAR:** Técnico en Gastronomía Kosher

**DURACIÓN:** 6 Cuatrimestres

**MODALIDAD:** Presencial

**INTENSIDAD HORARIA:** Cada clase tendrá una duración de 45 min. Horarios: matutino.

## OBJETIVOS

### GENERALES

La Carrera Técnico en Gastronomía, está orientada a la formación teórico- práctica de profesionales que conocerán aspectos relevantes del servicio gastronómico para hoteles, restaurantes y bares. Las egresadas de ésta carrera estarán capacitados/as para reflexionar, con actitud crítica y analítica, en torno a la importancia y proyección de esta carrera, considerando también su impacto en las actividades del creciente sector turístico de nuestro país.

### ESPECÍFICOS

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 la estudiante la internalización de los conocimientos y saberes tanto específicos como complementarios y generales que permitan a la graduada 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.

# REQUISITOS

## INGRESO

Para ingresar a la carrera de Técnico en Gastronomía Kasher se debe cumplir con los siguientes requisitos de ingreso:

1. Diploma en:

**Bachiller en Ciencias y sus modalidades**  
**Bachiller en Informática y sus modalidades**  
**Bachiller en Letras y sus modalidades**  
**Bachiller en Pedagógico**

2. Copia de créditos de Bachiller.

*(Para los estudiantes que realizaron sus estudios en el extranjero, deben presentar copia del título de bachiller y de los créditos, apostillados, por el Ministerio de Relaciones Exteriores del país de origen).*

3. Fotocopia de cédula o pasaporte.

4. Dos fotos tamaño carné.

5. Completar la solicitud correspondiente.

6. Entrevista personal.

## PERMANENCIA

### Índice

Obtener como mínimo la calificación de 71 (setenta y uno) para aprobar cada curso.

Mantener y conservar buenas relaciones humanas con sus compañeros y demás miembros de la comunidad universitaria.

Asumir una actitud de compromiso y responsabilidad, puntualidad y cumplir con sus deberes y responsabilidades. Cumplir con las asignaciones dadas de cada curso.

No ser parte de actos contra la moral y las buenas costumbres.

### Asistencia

Ser puntual y asistir a clases. El participante debe asistir como mínimo al 75% de las clases.

## GRADUACIÓN

### Índice

Haber cumplido satisfactoriamente con el Plan de Estudios. Obteniendo la calificación mínima de 71 puntos (Setenta y uno) en cada curso.

Haber asistido a su clases presenciales tal y como lo establece el reglamento.

Cumplir todos los requisitos académicos y administrativos.

### Trabajo final

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.

La alumna no podrá optar, por otras alternativas de la práctica profesional, para recibir su título.

### Examen de Inglés

Haber aprobado satisfactoriamente el examen de suficiencia de inglés y haber recibido la certificación de la misma por parte de la Universidad. (Segundo idioma reconocido por la UNESCO).



## PERFIL DEL EGRESADO

La egresada de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá en la carrera Técnico en Gastronomía Kasher, será una profesional con los conocimientos y competencias que le permitirán desempeñarse con idoneidad en este campo familiar, comunitario y profesional.

## RESPECTO DEL SER

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.

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.

En su gestión profesional, proyecta actitudes de servicio y es agente de cambio.

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.

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.

## RESPECTO DEL SABER

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 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.

Comprende y valora la importancia de la gastronomía dentro de los parámetros de la ética y moral profesional.

Tiene dominio de los conocimientos conceptuales y procedimentales del fundamento legal de los negocios 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.

Aplica los conocimientos y competencias en el desarrollo de programas de comercialización de servicio de alimentos y bebidas.

Aplica los conocimientos y competencias en el desarrollo de la gestión culinaria, para elevar los niveles de producción y calidad de los servicios.

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.

Utiliza eficiente y eficazmente los recursos, de acuerdo a sus responsabilidades profesionales en el ámbito de la Gastronomía.

## 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.