



## COMISIÓN TÉCNICA DE DESARROLLO ACADÉMICO

Ley 52 de 26 de junio de 2015. Que crea el Sistema Nacional de Evaluación y Acreditación para el mejoramiento de la calidad de la Educación Superior Universitaria de Panamá

**RESOLUCIÓN N° CTDA-01-2022**  
(del día 12 del mes enero del año 2022)

**“Por la cual se aprueba la carrera de estudio de Técnico en Gastronomía Kasher de Universidad Midrasha Jorev de Panamá.”**

**Modalidad: Presencial**

La Comisión Técnica de Desarrollo Académico  
en uso de sus funciones legales y reglamentarias

### CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 52 del 26 de junio de 2015, en su artículo 28, crea la Comisión Técnica de Desarrollo Académico, como un organismo mediante el cual la Universidad de Panamá, en coordinación con el resto de las universidades oficiales, realizará la fiscalización y el seguimiento del desarrollo académico de las universidades particulares, aprobará los planes y programas de estudio y supervisará el cumplimiento de los requerimientos mínimos, con el propósito de garantizar la calidad y la pertinencia de la enseñanza, así como el reconocimiento de títulos y grados que emitan.

Que la **Universidad Midrasha Jorev de Panamá** fue autorizada para funcionar en la República de Panamá mediante **Decreto N° 262 del 23 de abril de 2013**.

Que la CTDA envía el plan de estudio de la carrera de **Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá** a la Universidad de Panamá para el proceso de evaluación con los docentes especialistas.

Que la evaluación realizada por los docentes especialistas recomienda la aprobación del plan de estudio de la carrera de **Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá**.

Que la CTDA emitirá la resolución de aprobación del plan de estudio de la carrera aprobada, por los especialistas evaluadores del **Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá**.

Que el Decreto N°539 del 30 de agosto de 2018, en su artículo 104, establece que todos los planes de estudio aprobado por su Órgano Superior serán actualizados por lo menos cada seis años, con el propósito de adecuar sus contenidos al avance de la ciencia, la tecnología, los sistemas productivos y de servicios, los cambios sociales y laborales de la sociedad contemporánea, con lo que mantendrán la vigencia y pertinencia que la misma requiera.



Que, por tanto, se

### RESUELVE:

- PRIMERO:** Aprobar el Plan de Estudio de la carrera de Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá para la sede de Panamá ya que cumple con los requisitos mínimos que exigen la Ley N° 52 de 26 de junio de 2015 y el Decreto Ejecutivo 539 del 30 de agosto de 2018.
- SEGUNDO:** El Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá tendrá una duración de dos años en periodo de cuatrimestres, en modalidad Presencial.
- TERCERO:** El Técnico en Gastronomía Kasher de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá consta de 97 créditos de los cuales 60 son teóricos y 37 prácticos.
- CUARTO:** El Plan de Estudio de Técnico en Gastronomía Kasher es el que se detalla a continuación:

UNIVERSIDAD MIDRASHA JOREV DE PANAMÁ								
TÉCNICO EN GASTRONOMÍA KOSHER								
PLAN DE ESTUDIO MODALIDAD PRESENCIAL					HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	TOTAL	Pre-requisitos
No	Abr.	Cód.	ASIGNATURAS	CRÉDITOS				
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>								
1	CJU	110	Leyes Judías – Kashrut	3	48	0	48	-
2	ACU	120	Salud, Seguridad y Sanidad en las Artes Culinarias	3	32	32	64	-
3	ACU	130	Introducción a las Artes Culinarias	4	48	32	80	-
4	HIS	240	Historia de Panamá	3	48	0	48	-
5	ESP	150	Español	3	48	0	48	-
<b>SUB-TOTAL</b>				16	224	64	288	-
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>								
6	CJU	210	Leyes Judías – Kedushat	3	48	0	48	CJU 110
7	ACU	220	Cocina Francesa	4	32	64	96	ACU 130
8	ACU	230	Comida Internacional I	4	32	64	96	ACU 130
9	ACU	200	Cocina Panameña	3	32	32	64	-
<b>SUB-TOTAL</b>				14	144	160	304	-
<b>TERCER CUATRIMESTRE</b>								
19	CJU	310	Leyes Judías – Shabat	3	48	0	48	CJU 210
11	ACU	320	Técnicas de Pastelería	6	16	160	176	ACU 130
12	ING	330	Inglés	3	32	32	64	-
13	ECO	340	Educación Ambiental	3	32	32	64	-
<b>SUB-TOTAL</b>				15	128	224	352	-



UNIVERSIDAD MIDRASHA JOREV DE PANAMÁ								
TÉCNICO EN GASTRONOMÍA KOSHER								
PLAN DE ESTUDIO MODALIDAD PRESENCIAL					HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	TOTAL	Pre-requisitos
No	Abr.	Cód.	ASIGNATURAS	CRÉDITOS				
<b>CUARTO CUATRIMESTRE</b>								
14	CJU	410	Bejarot –Bendiciones	3	48	0	48	ACU 310
15	ACU	420	Producción Culinaria	4	48	32	80	-
16	ACU	430	Panadería	4	48	32	80	-
17	ACU	440	Cocina Árabe	4	32	64	96	-
18	ACU	450	Arte gastronómico inter garnish arte Mikimoto	3	32	32	64	-
19	ACU	480	Cocina Fría	3	32	32	64	-
<b>SUB-TOTAL</b>				21	240	192	432	-
<b>QUINTO CUATRIMESTRE</b>								
20	CJU	510	Ciclo de Vida Judía	3	48	0	48	CJU 410
21	ACU	520	Comida Internacional II	4	32	64	96	ACU 230
22	ACU	530	Nutrición Aplicada a las Artes Culinarias	3	32	32	64	-
23	ACU	560	Pastelería Avanzada	4	48	32	80	ACU420
24	GEO	550	Geografía de Panamá	3	32	32	64	-
25	ACU	540	Planificación y Producción Culinaria	4	32	64	96	-
<b>SUB-TOTAL</b>				21	224	224	448	-
<b>SEXTO CUATRIMESTRE</b>								
26	PRP	610	Práctica Profesional (comida caliente)	10	0	320	320	-
<b>SUB-TOTAL</b>				10	0	320	320	-
<b>TOTAL</b>				<b>97</b>	<b>960</b>	<b>1184</b>	<b>2144</b>	<b>-</b>

**QUINTO:** Informar al Ministerio de Educación que el programa ha sido debidamente aprobado.

**FUNDAMENTO DE DERECHO:** Artículo 28 de la Ley N° 52 de 26 de junio de 2015.

Dada en la ciudad Universitaria "Octavio Méndez Pereira" a los doce días del mes de enero del año dos mil veintidós.

El presidente,

*Eduardo Flores Castro*  
Dr. Eduardo Flores Castro



La secretaria,

*Variela González Ortega*  
Dra. Variela González Ortega