

Licenciatura en  
**GASTRONOMÍA**

Resolución N° ECTF 83-2014



## **REQUISITOS DE INGRESO**

- 1.** COPIA DEL TITULO DE BACHILLER EN CASO DE NACIONALES, EN EXTRAJEROS EL DIPLOMA DEBE ESTAR REGISTRADO, APOSTILLADO Y AUTENTICADO POR EL CONUSLADO DE PANAMA EN EL PAIS DE OROGEN O LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES (MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES).
- 2.** COPIA DE LOS CREDITOS DE PREMEDIA Y MEDIA.
- 3.** DOS FOTOS TAMAÑO CARNET.
- 4.** COPIA DE LA CEDULA, DE SER MENOR DE EDAD ADJUNTAR LA COPIA DE LA CEDULA DEL ACUDIENTE Y DE LA PARTIDA DE NACIMIENTO; DE SER EXTRANJERO COPIA DEL PASAPAORTE O CARNET. ADICIONAL CARTA DEL ABOGADO QUE ESTA TRAMITANDO LOS TRAMITES CON MIGRACION .
- 5.** ENTREVISTA CON EL COORDINADOR DE LA ESCUELA O LA DIRECTORA ACADEMICA.
- 6.** CERTIFICADO DE SALUD MENTAL Y FÍSICA.

***LA ÚNICA DIFERENCIA CON LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, ES UN REQUISITO ADICIONAL, DE RESTO LOS REQUISITOS PARA TODAS LAS ESCUELAS SON IGUALES***

- 7.** COPIA DE LOS CARNETS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BLANCO Y VERDE)

## PLAN ACADÉMICO

1 <sup>er</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MI	201 A	Introducción a la Industria de los Alimentos	32	0	32	3	
MC	301 A	Taller de Sanidad y Seguridad	32	0	0	2	
GC	100	Historia de la Cultura de la Gastronomía	48	0	0	3	
MF	401 A	Bases y Preparación de los Alimentos I	16	48	0	2	
MC	302 A	Francés Gastronómico I	32	0	0	2	
MC	305 A	Inglés Gastronómico I	32	0	0	2	
GC	112	Geografía de Panamá	32	0	0	2	
2 <sup>do</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MC	308	Nutrición y Dietética	32	0	0	2	
MF	404	Introducción a la Pastelería	16	48	0	2	
GC	101	Sistema de Compras y Almacén	32	0	0	2	
MF	401	Bases y Preparación de los Alimentos II	16	48	0	2	
MC	302 A	Francés Gastronómico II	32	0	0	2	
MC	305 B	Inglés Gastronómico II	32	0	0	2	
GC	114	Historia de Panamá	32	0	0	2	
3 <sup>er</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MF	401 C	Bases y Preparación de los Alimentos III	16	48	0	2	
MF	405 A	Pastelería y Panadería I	16	48	0	2	
MC	309	Servicio de Comedor	32	0	0	2	
GC	111	Español	32	0	0	2	
MC	302 C	Francés Gastronómico III	32	0	0	2	
GC	305 C	Inglés Gastronómico III	32	0	0	2	
GC	114	Introducción a la Ecología	32	0	0	2	
4 <sup>o</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MF	407	Cocina Francesa	16	48	0	2	
MI	202	Planeación del Menú	32	0	0	2	
MF	405 B	Panadería y Pastelería II	16	48	0	2	
MI	203	Taller de Vinos y Licores	32	0	32	2	
GC	104	Computo	32	0	0	3	
GC	013 A	Metodología de la Investigación II	32	0	0	2	

5 <sup>to</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MF	408	Cocina Mexicana		16	48	0	2
MF	420	Cocina Peruana		16	48	0	2
MF	409	Cocina Italiana		16	48	0	2
GC	106	Introducción a Negocios		32	0	0	2
GC	107	Control de Costos y Presupuesto		16	0	32	2
GC	013 B	Metodología de la Investigación II		32	0	0	2

6 <sup>to</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MI	410 A	Cocina Fría I		16	48	0	2
MF	412	Cocina Oriental		16	48	0	2
GC	110	Mercadeo		32	0	0	2
GC	102	Relaciones Humanas		32	0	0	2
MF	310	Fotografía Básica		16	48	0	2
GC	108 A	Contabilidad I		32	0	0	2

7 <sup>mo</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MF	410 B	Cocina Fría II		16	48	0	2
MF	413	Cocina China		16	48	0	2
MF	414	Cocina Mediterránea		16	48	0	2
GC	108 B	Contabilidad II		32	0	0	2
MF	311	Fotografía Publicitaria		16	48	0	2

8 <sup>vo</sup> CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
MC	312	Administración de Hoteles y Restaurantes		32	0	0	2
MC	313	Derecho Laboral		32	0	0	2
MI	205	Decoración de Banquetes		32	0	32	3
MF	415	Cocina Vegetariana		16	48	0	2
MF	415	Cocina Panameña		16	48	0	2
MF	314	Recursos Humanos		32	0	0	2

9no CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
<b>MI</b>	<b>417</b>	<b>Cocina Española</b>		<b>16</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>MF</b>	<b>418</b>	<b>Cocina Griega</b>		<b>16</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>MC</b>	<b>315</b>	<b>Publicidad</b>		<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>MF</b>	<b>419</b>	<b>Taller de Café, Té y Chocolate</b>		<b>16</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>TG</b>	<b>316 A</b>	<b>Trabajo de Grado I</b>		<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>MI</b>	<b>204</b>	<b>Estilismo de los Alimentos</b>		<b>16</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>2</b>

10mo CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
<b>PP</b>	<b>316 B</b>	<b>Trabajo de Grado II</b>		<b>64</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>5</b>

11vo CUATRIMESTRE				HT	HL	HP	TC
<b>PP</b>	<b>500</b>	<b>Práctica Profesional</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>640</b>	<b>20</b>

**TÉCNICO EN  
GASTRONOMÍA**

Resolución CF TCNA-20-10-SGP

**LICENCIATURA EN  
GASTRONOMÍA**

Resolución CTF 83-2014

**PRIMER CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	150.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	744.80
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Carné Estudiantil .....	B/.	10.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	120.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,044.80</b>

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	240.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,015.60</b>

**TERCER CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	240.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,015.60</b>

**CUARTO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Carné Estudiantil .....	B/.	10.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	360.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,145.60</b>

**QUINTO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	744.80
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	360.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,174.00</b>

**SEXTO CUATRIMESTRE**

**Culmina Técnico en Gastronomía**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	240.00
Laboratorio de Computo .....	B/.	80.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,095.60</b>

**SÉPTIMO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	360.00
Laboratorio de Fotografía .....	B/.	80.00
Carné Estudiantil .....	B/.	10.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,225.60</b>

**OCTAVO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	705.60
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	240.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,015.60</b>

**NOVENO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	862.40
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina .....	B/.	440.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,372.40</b>

**DÉCIMO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	823.20
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Laboratorio de Cocina (Trabajo de Grado) .....	B/.	120.00
Seguro .....	B/.	8.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,013.20</b>

**UNDÉCIMO CUATRIMESTRE**

<b>ADMISIÓN</b> .....	B/.	50.00
Horas crédito/cuatrimestre .....	B/.	980.00
Gastos de Graduación .....	B/.	180.00
Seguro .....	B/.	15.00
Servicio Académico .....	B/.	12.00
Carné Estudiantil .....	B/.	10.00
<b>TOTAL</b> .....	<b>B/.</b>	<b>1,247.00</b>

**COSTO TOTAL DE LA CARRERA: B/. 12,365.00**