



Se aprende haciendo y se actúa con ética y valores.



Técnico Superior en Artes Culinarias

Generalidades del programa:

- ▶ Dos (2) años de duración
- ▶ 60% práctico y 40% teórico
- ▶ 2000 horas de clases
- ▶ Total de créditos: 84
- ▶ Turno diurno



Descripción del programa

El Técnico Superior en Artes Culinarias tiene como objetivo desarrollar en los estudiantes las competencias profesionales requeridas en las áreas de cocina y pastelería para hoteles, restaurantes, bares, cruceros y servicios de “catering”, ejecutando técnicas culinarias básicas e innovadoras ajustadas a las normas de higiene y manipulación segura de los alimentos, orientado a los resultados, al trabajo en equipo, siguiendo las normas y reglamentos aplicables a la profesión.

Perfil de egreso

- ▶ Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de diversos insumos, relacionadas a las artes culinarias.
- ▶ Verificar la puesta a punto de equipos, maquinaria, útiles y herramientas, propias de la actividad.
- ▶ Ejecutar todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y aprovechamiento de los alimentos.
- ▶ Aplicar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- ▶ Realizar los procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa.
- ▶ Realizar los procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- ▶ Participar en la elaboración de ofertas gastronómicas,

Requisitos de ingreso

- ▶ Documento de identidad personal
- ▶ Nacionalidad panameña*
- ▶ Diploma de Educación Media
- ▶ Registro de calificaciones de Educación Media
- ▶ Prueba de habilidades y aptitudes (Diagnóstica)

* Condiciones económicas especiales para extranjeros

Oportunidades de empleo

El Técnico Superior en Artes Culinarias, cuenta con las competencias para desempeñarse en la producción en línea de los servicios de cocina, tales como aprovisionamiento, manipulación, preparación y producción, siguiendo los protocolos de calidad y normas de higienes establecidas.

Plan de estudio

I Cuatrimestre

- ▶ Introducción a las artes culinarias
- ▶ Sanidad y seguridad de los alimentos
- ▶ Fundamentos de pastelería
- ▶ Desarrollo personal y profesional
- ▶ Comunicación
- ▶ Herramientas tecnológicas
- ▶ Matemáticas aplicadas
- ▶ Comunicación en inglés I

IV Cuatrimestre

- ▶ Practica profesional I
- ▶ Arte y Cultura
- ▶ Electiva I
- ▶ Comunicación en ingles IV

V Cuatrimestre

- ▶ Panadería
- ▶ Pastelería avanzada
- ▶ Buffet y catering
- ▶ Servicio y supervisión de la operación de alimentos y bebidas
- ▶ Iniciativas emprendedoras
- ▶ Electiva II
- ▶ Comunicación en inglés V

II Cuatrimestre

- ▶ Introducción a la planificación de menú y control de costos
- ▶ Técnicas culinarias I
- ▶ Cocina fría
- ▶ Introducción a la nutrición
- ▶ Cocina panameña
- ▶ Educación ambiental
- ▶ Deporte y bienestar I
- ▶ Comunicación en inglés II

III Cuatrimestre

- ▶ Técnicas culinarias II
- ▶ Cocina internacional
- ▶ Restaurante a la carta
- ▶ Introducción al servicio de alimentos y bebidas
- ▶ Geografía e historia de Panamá
- ▶ Servicios de excelencia
- ▶ Deporte y bienestar II
- ▶ Comunicación en inglés III

VI Cuatrimestre

- ▶ Práctica profesional II / proyecto

La formación del ITSE busca una educación integral que incluye habilidades socioemocionales, salud física, énfasis en el aprendizaje del idioma inglés, con talleres de última tecnología que emulan el ambiente de trabajo real.

