

T. S. EN ARTES CULINARIAS

DURACIÓN EN CUATRIMESTRE 6

TOTAL DE CRÉDITOS 91

RESOLUCIÓN: CD-014-2022

	Código de Asignatura	ASIGNATURA	PREREQUISITOS
CRA			
I Cuatrimestre	HOT1001 HOT1002 DPP1001 COM1001 HET1001 MAT1002 ING1001	Introducción a la Planificación de Menú y Control de Costos. Sanidad y Seguridad de los Alimentos Desarrollo Personal y Profesional Comunicación Herramientas Tecnológicas Matemática Aplicada Comunicación en Inglés I	
II Cuatrimestre	HOT1003 HOT1004 HOT1005 HOT1006 EDA1001 DEB1001 ING1002	Introducción a las Artes Culinarias Fundamentos de Pastelería Introducción al Servicio de Alimentos y Bebidas Introducción a la Nutrición Educación Ambiental Deporte y Bienestar I Comunicación en inglés II	ING1002
III Cuatrimestre	HOT1007 HOT1008 HOT1009 HOT1010 DEB1002 GHP1001 ING1003	Técnica Culinarias I Cocina Panameña Cocina Fría Restaurante a la carta Deporte y Bienestar II Geografía e Historia de Panamá. Comunicación en inglés III	HOT1003 HOT1003 HOT1003 HOT1003 ING1003
IV Cuatrimestre	HOT1011 HOT1012 ELE1001 ARC1001 ING1004 SXC1001	Cocina Internacional. Técnicas Culinarias II. Electiva I Arte y Cultura Comunicación en inglés IV Servicio de Excelencia	HOT1007 HOT1007 ING1003
V Cuatrimestre	HOT1013 HOT1014 HOT1015 HOT1016 ING1005	Panadería Pastelería Avanzada Buffet y Catering Servicio y Supervisión de Operación de Alimentos y Bebidas. Comunicación en inglés V	HOT1004 HOT1004 HOT1005 ING1004
VI Cuatrimestre	HOT1035	Trabajo de graduación	