

PERFIL DEL EGRESADO

- Será un profesional con sólidos conocimientos en el área de tecnología del hospedaje, operación de alimentos y bebidas, cultura turística, sistemas de información, contabilidad y finanzas, administración y mercadotecnia.

CAMPO LABORAL

- Gerente general de Empresas Turísticas y Hoteleras.
- Administrador de agencia de Viajes.
- Agente de Counter nacional e internacional.
- Diseñador de rutas turísticas.
- Jefe de alimentos y bebidas.
- Administrador de bar, cafetería o restaurante.

OTROS REQUISITOS DE GRADUACIÓN

- Es requisito indispensable acreditar conocimientos equivalentes a un nivel intermedio de inglés (TOEFL 81 / ELLIS nivel 11) dentro de los primeros cuatro cuatrimestres de la carrera. Estos conocimientos podrán ser obtenidos en la USMA o convalidados o reconocidos mediante exámenes de suficiencia (aplica solo para Licenciaturas).

- El estudiante deberá cumplir con el requisito de Servicio Social Universitario (100 horas) (aplica solo para licenciaturas).



PRUEBA DE APTITUD ACADÉMICA (PAA)

Facilita la transición hacia los estudios universitarios, promueve tu desarrollo total.

REQUISITOS DE ADMISIÓN PRIMER INGRESO

- Diploma de bachiller (registrado-nacional) (apostillado-extranjero) original y copia*.
- Créditos de estudios secundarios completos 7mo a 12mo grado (registrado-nacional)(apostillado-extranjero) original y copia.
- Cédula o certificado de nacimiento para menores (original y copia). Pasaporte y Carné de migración (original y copia) - Extranjeros.
- 2 fotos tamaño carné (no fotocopia).
- Certificado de buena salud (original).
- Prueba psicológica (opcional).
- B/. 100.00 como derecho de admisión (no reembolsable - sujeto a cambio) .
- Prueba de aptitud académica (PAA).
- Prueba de Conocimiento Ciencias Económico Administrativas (PCCEA).

* Para la admisión, si no tiene su diploma, necesita presentar una carta del colegio que certifique que está en su último año para graduarse, traer los créditos de 7mo a 11vo grado y las notas de los últimos trimestres del 12mo grado.

REQUISITOS DE PERMANENCIA

- Mantener un índice acumulativo no inferior a 1.0.
- Cumplimiento de las normas y reglamentos de la Universidad.

OTROS REQUISITOS

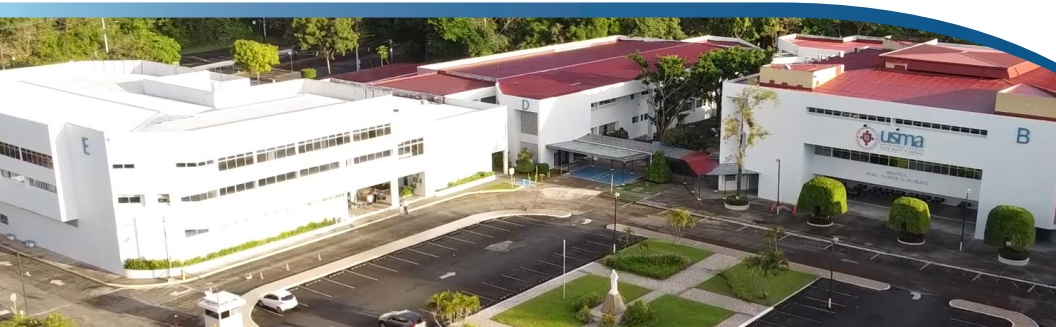
- Prueba de ubicación de Inglés.
- Los estudiantes que han realizado estudios secundarios en el exterior necesitan solicitar su reválida al Ministerio de Educación.

| | |
|--------------------|-------|
| Inicio de clases: | _____ |
| Costo de admisión: | _____ |
| Pago financiado: | _____ |
| Pago al contado: | _____ |



LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

CTDA-120-2018 (Expedida el 20/6/2018)



FACULTAD DE NEGOCIOS, LOGÍSTICA Y TURISMO

230-8200/8300



usma.ac.pa

I CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|--|----|----|----|
| 2427 | Curso de Orientación Universitaria | 0 | 0 | 0 |
| 2412 | Desarrollo Personal y Relaciones Interpersonales | 3 | 0 | 3 |
| 6546 | Higiene y Sanidad de los Alimentos | 3 | 0 | 3 |
| 6547 | Matemática Comercial | 3 | 0 | 3 |
| 5687 | Contabilidad I | 2 | 2 | 3 |
| 6548 | Introducción al Turismo | 3 | 0 | 3 |

II CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|---------------------------------|----|----|----|
| 5688 | Contabilidad II | 2 | 2 | 3 |
| 5652 | Español | 3 | 0 | 3 |
| 5681 | Metodología de la Investigación | 2 | 2 | 3 |
| 6549 | Estadística | 3 | 0 | 3 |
| 6550 | Fundamentos de Administración | 3 | 0 | 3 |

III CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|--|----|----|----|
| 754 | Ética y Moral | 3 | 0 | 3 |
| 6551 | Sistema de Información Hotelera | 3 | 0 | 3 |
| 6552 | Economía | 2 | 2 | 3 |
| 6553 | Operación de Hoteles y Resort | 3 | 0 | 3 |
| 6554 | Contabilidad Financiera y Fundamentos de Compras | 3 | 0 | 3 |
| 595 | Ecología | 3 | 0 | 3 |

IV CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|-----------------------------------|----|----|----|
| 6555 | Ventas de Hospitalidad y Mercadeo | 3 | 0 | 3 |
| 1100 | Inglés | 3 | 0 | 3 |
| 6556 | Concepto de Arte Culinario I | 3 | 0 | 3 |
| 1020 | Historia de Panamá I | 3 | 0 | 3 |
| 6558 | Fundamentos de Vinos y Bebidas | 3 | 0 | 3 |
| 1593 | Patrimonio Cultural | 3 | 0 | 3 |

V CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|---|----|----|----|
| 884 | Fundamentos del Cristianismo | 3 | 0 | 3 |
| 6559 | Mercadeo y Planificación de Destinos Turísticos | 3 | 0 | 3 |
| 1022 | Historia de Panamá II | 3 | 0 | 3 |
| 6557 | Concepto de Arte Culinario II | 3 | 0 | 3 |
| 6560 | Inglés para la Industria Hotelera | 1 | 4 | 3 |

VI CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|--|----|----|----|
| 6416 | Historia de las Relaciones entre Panamá y los Estados Unidos | 3 | 0 | 3 |
| 6561 | Diseño e Instalaciones de Restaurante | 1 | 4 | 3 |
| 6562 | Principios de Administración y Liderazgo | 3 | 0 | 3 |
| 6563 | Nutrición y Comida Saludable | 3 | 0 | 3 |
| 6564 | Técnicas y Procedimientos de Amas de Llaves | 3 | 0 | 3 |
| 6565 | Pasantía de Operación de Alojamiento (360 HRS) | 0 | 6 | 3 |

VII CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|--|----|----|----|
| 1597 | Pensamiento Social y Político | 3 | 0 | 3 |
| 6566 | Investigación de Mercado para Turismo | 3 | 0 | 3 |
| 6567 | Planificación de Eventos | 3 | 0 | 3 |
| 6568 | Inglés para la Industria del Turismo | 1 | 4 | 3 |
| 6569 | Supervisión y Administración de Recursos Humanos | 3 | 0 | 3 |
| 7733 | Seminario de Servicio Social Universitario | 0 | 0 | 0 |

VIII CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|---|----|----|----|
| 6570 | Mantenimiento de Hoteles y Restaurantes | 3 | 0 | 3 |
| 5500 | Geografía de Panamá | 3 | 0 | 3 |
| 6586 | Diseño de Menú y Análisis de Costo | 2 | 2 | 3 |
| 3015 | Derecho Comercial y Laboral | 3 | 0 | 3 |
| 6571 | Administración de Operación de Bares y Bebidas | 1 | 4 | 3 |
| 6572 | Manejo de Riesgos y Procedimientos de Seguridad | 3 | 0 | 3 |

IX CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|---|----|----|----|
| 6573 | Animación Turística | 1 | 4 | 3 |
| 6574 | Seguridad Alimenticia | 3 | 0 | 3 |
| 6575 | Planeación y Control de Alimentos y Bebidas | 3 | 0 | 3 |
| 6576 | Panadería y Repostería | 3 | 0 | 3 |

X CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|---------------------------------|----|----|----|
| 6698 | Cultura Culinaria | 3 | 0 | 3 |
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |
| 3492 | Gastronomía Folklorica Panameña | 3 | 0 | 3 |
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |

XI CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|------------------------------------|----|----|----|
| 3102 | Cultura de Servicio al Cliente | 3 | 0 | 3 |
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |
| 6577 | Técnica de Resolución de Conflicto | 2 | 0 | 2 |
| 6715 | Idioma Extranjero I | 2 | 2 | 3 |

XII CUATRIMESTRE

| CÓDIGO | ASIGNATURA | HT | HP | CR |
|--------|----------------------------------|----|----|----|
| 2461 | Materia de Libre Elección | 3 | 0 | 3 |
| 6717 | Idioma Extranjero II | 2 | 2 | 3 |
| 6585 | Práctica Profesional Supervisada | 0 | 6 | 3 |
| 2270 | Trabajo de Graduación | 3 | 0 | 3 |