

PERFIL DEL EGRESADO

- Manejar las operaciones diarias de un restaurante de manera eficaz.
- Ejecutar diversas técnicas en las operaciones relativas a la preparación de bienes y servicios en el área de alimentos.

CAMPO LABORAL

- Hoteles.
- Complejos turísticos.
- Camping.
- Resorts.
- Líneas aéreas.
- Aeropuertos.
- Restaurantes y bares.
- Consultor y/o asesor en el sector privado o en el sector público.

OTROS REQUISITOS DE GRADUACIÓN

- Dos niveles del Programa de Inglés Académico de la USMA iniciando en el nivel que se posicionó en el Examen de Ubicación. Es obligatorio tomar el Examen de Ubicación en la USMA.
- Si el estudiante decide continuar una Licenciatura en la USMA, debe completar el Programa de Inglés Académico (11 niveles) o presentar los resultados del Examen IBT TOEFL con un mínimo de 81 puntos.



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.



usma
universidad católica
santa maría la antigua

TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS

CTDA-43-2020 (Expedida el 29/10/2020)
AD-CTDA-005-2021 (Expedida el 20/7/2021)



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
5652	Español	3	0	3
6546	Higiene y Sanidad de los Alimentos	3	0	3
6547	Matemática Comercial	3	0	3
6550	Fundamentos de Administración	3	0	3
7733	Seminario de Servicio Social Universitario	0	0	0

II CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
754	Ética y Moral	3	0	3
6563	Nutrición y Comida Saludable	3	0	3
5681	Metodología de la Investigación	2	2	3
1100	Inglés	3	0	3
6586	Diseño de Menú y Análisis de Costo	2	2	3

III CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
6556	Concepto de Arte Culinario I	3	0	3
1020	Historia de Panamá I	3	0	3
6576	Panadería y Repostería	3	0	3
6558	Fundamentos de Vinos y Bebidas	3	0	3
595	Ecología	3	0	3

IV CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
884	Fundamentos del Cristianismo	3	0	3
5585	Administración de Bebidas y Alimentos	3	0	3
6567	Concepto de Arte Culinario II	3	0	3
1022	Historia de Panamá II	3	0	3
5500	Geografía de Panamá	3	0	3

V CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
2461	Materia de Libre Elección	3	0	3
6574	Seguridad Alimenticia	3	0	3
6561	Diseño e Instalaciones de Restaurantes	1	4	3
6416	Historia de las Relaciones entre Panamá y los Estados Unidos	3	0	3
6567	Planificación de Eventos	3	0	3

VI 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
2461	Materia de Libre Elección	3	0	3
6585	Práctica Profesional Supervisada	0	6	3

MATERIAS DE LIBRE ELECCIÓN

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
6580	Carnicería y Charcutería	3	0	3
6581	Cocina de Asia y Oriente	3	0	3
6582	Cocina Francesa y de Europa	3	0	3

DURACIÓN
2 años

MODALIDAD
Presencial

HORARIO
Diurno

SEDE
Panamá, Azuero, Colón y Chiriquí

TOTAL DE HORAS: 97
TOTAL CRÉDITOS: 90

PLANES DE FINANCIAMIENTO DISPONIBLES

