

PERFIL DEL EGRESADO

El propósito principal de la Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes es formar profesionales de excelencia que puedan administrar, organizar y controlar hoteles, restaurantes, establecimientos de hospedajes y servicios de alimentos, mediante el análisis de los elementos que fundamentan su administración en esta industria con ética profesional, responsabilidad social y respeto al entorno.

CAMPO LABORAL

- Empresas de servicios turísticos
- Instituciones y Organismos gubernamentales del sector turístico
- Hoteles
- Complejos turísticos
- Camping
- Resorts

REQUISITO DE INGLÉS ACADÉMICO Y PROFESIONAL. OPCIONES PARA CUMPLIR CON ESTE REQUISITO:

- Realizar el Examen de Ubicación de la USMA y obtener un nivel C1.
- Presentar los resultados del examen iBT TOEFL realizado en un Centro de Certificación, con un puntaje mínimo de 81 puntos.
- Cursar los niveles del Programa de Inglés Académico de la USMA desde el nivel que posicionó en el Examen de Ubicación USMA.

REQUISITO DE SERVICIO SOCIAL UNIVERSITARIO

- 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 de media 10mo 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).
- 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.



LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

CTDA-61-2024 (Expedida el 19/4/2024)



FACULTAD DE NEGOCIOS, LOGÍSTICA Y TURISMO

230-8200/8300

Instagram Twitter Facebook LinkedIn YouTube
PANAMÁ - COLÓN - CHIRIQUÍ - CHITRÉ - SANTIAGO

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
6549	Estadística	3	0	3
6550	Fundamentos de Administración	3	0	3
595	Ecología	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
6554	Contabilidad Financiera y Fundamentos de Compras	3	0	3
6563	Nutrición y Comida Saludable	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
1593	Patrimonio Cultural	3	0	3
6564	Técnicas y Procedimientos de Amas de Llaves	3	0	3

V CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
884	Fundamentos del Cristianismo	3	0	3
1022	Historia de Panamá II	3	0	3
6557	Concepto de Arte Culinario II	3	0	3
6558	Fundamentos de Vinos y Bebidas	3	0	3
5681	Metodología de la Investigación	2	2	3

VI CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
6561	Diseño e Instalaciones de Restaurante	1	4	3
6562	Principios de Administración y Liderazgo	3	0	3
6553	Operación de Hoteles y Resort	3	0	3
6559	Mercadeo y Planificación de Destinos Turísticos	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
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
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
5948	Práctica Profesional en Administración de Restaurantes	0	6	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
6568	Inglés para la Industria del Turismo	1	4	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 Folklórica Panameña	3	0	3
5500	Geografía de Panamá	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
6560	Inglés para la Industria Hotelera	1	4	3
6715	Idioma Extranjero I	2	2	3
3092	Técnicas de Negociación	3	0	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