

## 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.

Inicio de clases: \_\_\_\_\_

Costo de admisión: \_\_\_\_\_

Pago financiado: \_\_\_\_\_

Pago al contado: \_\_\_\_\_

## 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 revisión al Ministerio de Educación.



# LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

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



## FACULTAD DE NEGOCIOS, LOGÍSTICA Y TURISMO

230-8200/8300

Instagram Twitter Facebook LinkedIn YouTube

usma.ac.pa



# PLAN DE ESTUDIO

■ HT: Horas Teóricas ■ HP: Horas Prácticas ■ CR: Crédito

## 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