

## PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Técnico en Administración de Hoteles y Restaurantes será un profesional con las competencias para 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. Se caracterizará por su creatividad, capacidad innovadora, espíritu emprendedor y competitividad en el contexto mundial con una sólida formación y valores éticos en su ejercicio profesional, comprometido con el ambiente y el desarrollo económico, social, científico y cultural del país y del mundo.

## CAMPO LABORAL

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

## 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. Debe realizar el Examen de Ubicación en la USMA. En cada nivel debe obtener una calificación mínima de 81.
- Si el estudiante decide continuar una Licenciatura en la USMA, debe completar el programa de Inglés Académico (8 niveles). En cada nivel debe obtener una calificación mínima de 81. 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.

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).

\* 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 ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

CTDA-62-2024 (Expedita el 7/5/2024)



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
5687	Contabilidad I	2	2	3
6547	Matemática Comercial	3	0	3
6552	Economía	2	2	3
6548	Introducción al Turismo	3	0	3
6546	Higiene y Sanidad de los Alimentos	3	0	3

## II CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
5652	Español	3	0	3
5688	Contabilidad II	2	2	3
595	Ecología	3	0	3
6569	Supervisión y Administración de Recursos Humanos	3	0	3
3102	Cultura de Servicio al Cliente	3	0	3
6549	Estadística	3	0	3

## III CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
1020	Historia de Panamá I	3	0	3
1597	Pensamiento Social y Político	3	0	3
6563	Nutrición y Comida Saludable	3	0	3
5681	Metodología de la Investigación	2	2	3
884	Fundamentos del Cristianismo	3	0	3
6551	Sistema de Información Hotelera	3	0	3

## IV CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
1022	Historia de Panamá II	3	0	3
6575	Planeación y Control de Alimentos y Bebidas	3	0	3
5500	Geografía de Panamá	3	0	3
6564	Técnicas y Procedimientos de Amas de Llaves	3	0	3
9372	Inglés	3	0	3
6555	Ventas de Hospitalidad y Mercadeo	3	0	3
6556	Concepto de Arte Culinario I	3	0	3

## V CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
2461	Materia de Libre Elección	3	0	3
754	Ética y Moral	3	0	3
6560	Inglés para la Industria Hotelera	1	4	3
7733	Seminario de Servicio Social Universitario	0	0	0
6557	Concepto de Arte Culinario II	3	0	3
6558	Fundamentos de Vinos y Bebidas	3	0	3

## VI CUATRIMESTRE

CÓDIGO	ASIGNATURA	HT	HP	CR
6565	Pasantía en Operación de Alojamiento (360 HRS)	0	6	3

**TOTAL DE HORAS: 102**

**TOTAL DE CRÉDITOS: 93**

## PLANES DE FINANCIAMIENTO DISPONIBLES



DURACIÓN  
1 año

MODALIDAD  
Presencial

HORARIO  
Diurno - Sabatino

SEDE  
Panamá