

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.

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.



TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

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



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 |
| 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

