

# Licenciatura Internacional en Artes Culinarias

Resolución: CTF-120-2011, del 27 de diciembre de 2011



## Perfil del Egresado

El egresado de la Licenciatura Internacional en Artes Culinarias, podrá analizar y determinar propuestas de desarrollo culinario, conceptualizando y diseñando proyectos que dirigirá bajo un amplio sentido crítico, humano y con una visión global de su gestión como directivo de empresa.

Este profesional contará con una sólida formación fundamentada en conocimientos, habilidades y aptitudes que lo coloquen en un ámbito de competitividad nacional e internacional.

### Conocimientos:

- Explicará los fundamentos teórico práctico de la industria de la restauración.
- Identificará los procesos básicos de operación de las áreas alimentos y bebidas, mantenimiento, comercialización de servicios y administración.
- Reconocerá las bases teórico prácticas de la tecnología de información requerida para el desempeño laboral.
- Reconocerá los procesos generales de manejo de sistemas tecnológicos aplicados a la industria restaurantera.

### Habilidades:

- Aplicará los conocimientos administrativos, de desarrollo organizacional y de administración de recursos humanos en la industria restaurantera.
- Integrará los conocimientos teóricos a la práctica empresarial.
- Manejará los procesos generales de un restaurante.
- Aplicará los conocimientos en sistemas de tecnología de información en la toma de decisiones operativa y de servicios.

### Actitudes:

- Ética y profesionalismo en la acción diaria de sus tareas.
- Mantenimiento de una filosofía personal basada en valores.
- Compromiso con el mejoramiento y la calidad.
- Innovación para el análisis, diseño y operación de estrategias empresariales.

## Requisitos de Egreso

- Aprobar el Plan de Estudio en un 100%, con un índice mínimo acumulativo de 1.0, con nota mínimo de 71.
- Presentar y aprobar su Trabajo Final de Graduación.
- Estar paz y salvo financieramente con la institución.
- Haber entregado la documentación completa de los requisitos de ingreso.
- Presentar examen de suficiencia de inglés.

## Requisitos de Ingreso

- Formulario de Admisión con todos los datos completos.
- Copia del diploma de bachillerato y original para cotejar, reconocidos por el Ministerio de Educación. Los títulos obtenidos en el extranjero deberán presentarse apostillados.
- Créditos originales de secundaria. Créditos obtenidos en el extranjero deberán presentarse apostillados.
- Copia de la cédula de identidad personal. Si el estudiante es menor de edad, certificado de nacimiento. En caso de extranjeros, copia del pasaporte.
- Una (1) foto tamaño carné.

## Requisitos de Permanencia

- Para el mantenimiento del estudiante en la carrera debe asistir a un mínimo del 80% de las clases para tener derecho a nota, mantener un índice acumulativo no menor de 1.0 y como nota de aprobación de cada asignatura no menor de 71 puntos sobre 100.



Universidad  
Interamericana de Panamá

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®



uippanama



www.uip.edu.pa



info@uip.edu.pa



# Licenciatura Internacional en Artes Culinarias

Resolución: CTF-120-2011, del 27 de diciembre de 2011



## Plan de Estudio

1º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC
LHT-118 Alimentos y Bebidas	3	0	0	3	3	0	0	3
AMC-168 Métodos de la Investigación Científica	2	0	2	4	2	0	1	3
AMC-166 Informática para la Administración	2	0	2	4	2	0	1	3
AMC-176 Español	3	0	0	3	3	0	0	3
ELCT-101 Inglés I	3	3	4	10	3	1	2	6

2º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LAH-123 Higiene y Manipulación de Alimentos	3	0	0	3	3	0	0	3	LHT-118
AMC-170 Matemática Básica	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAH-132 Servicio al Cliente	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAH-137 Taller de Servicio	2	0	2	4	2	0	1	3	LHT-118
ELCT-201 Inglés II	3	3	4	10	3	1	2	6	ELCT-101

3º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LAH-130 Taller de Bar y Coctelería	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-137
LHT-117 Administración Hotelera	3	0	0	3	3	0	0	3	LAH-132
LAH-126 Principios de Producción	3	0	0	3	3	0	0	3	LAH-123
LAH-131 Administración de Bares y Restaurantes I	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-137
ELCT-301 Inglés III	3	3	4	10	3	1	2	6	ELCT-201

4º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LAH-103 Contabilidad Hotelera	3	0	0	3	3	0	0	3	LHT-117
LAH-136 Mercadeo y Ventas Hoteleras I	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAH-138 LCB Curso Básico	0	0	4	4	0	0	2	2	
LAH-124 Nutrición y Planificación de Menús	2	0	2	4	2	0	1	3	
ELCT-401 Inglés IV	3	3	4	10	3	1	2	6	ELCT-301

5º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LAC-101 Control de Inventarios y Activos	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-124
LAH-128 Taller de Habitaciones	0	3	0	3	0	1	0	1	
LAH-145 Administración de Bares y Restaurantes II	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-131
LAH-125 Operación de Recepción y Reservas	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-136
LAH-134 Planificación y Operación de Banquetes y Catering Service	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-124
LAH-127 Mercadeo y Ventas Hoteleras II	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-136

6º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC
LAH-140 Práctica Empresarial 675 horas	0	12	16	28	0	4	8	12

7º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LHT-102 Introducción al Turismo	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAC-111 Gerencia de Alimentos y Bebidas	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-145
LAH-142 Salud y Seguridad Ocupacional	2	0	2	4	2	0	1	3	
LAH-148 Administración de la División de Operaciones	0	3	0	3	0	1	0	1	LAH-128
AMC-171 Administración de Recursos Humanos	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAH-141 Le Cordon Bleu Curso Avanzado	0	0	4	4	0	0	2	2	LAH-138

8º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
AMC-169 Historia de Panamá	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAC-103 Cocina de las Américas	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-141
LAC-104 Desarrollo de Habilidades en Pastelería	2	0	2	4	2	0	1	3	
LAC-105 Cocina Europea y del Mediterráneo	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-141
LAC-101 Principios de Producción II	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-126

9º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LTC-110 Ética en los Negocios	3	0	0	3	3	0	0	3	
AMC-149 Geografía de Panamá	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAC-106 Cocina de Asia I	2	0	2	4	2	0	1	3	LAC-105
LTC-105 Liderazgo y Cambio Organizacional	3	0	0	3	3	0	0	3	
AMC-167 Ecología y Medio Ambiente	3	0	0	3	3	0	0	3	
LAC-100 Historia de la Gastronomía	3	0	0	3	3	0	0	3	

10º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
LAC-102 Costos y Compras de Alimentos y Bebidas	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-103
LAC-113 Cocina de Asia II	2	0	2	4	2	0	1	3	LAC-105
LAC-114 Gastronomía Panameña	2	0	2	4	2	0	1	3	
LAC-108 Desarrollo de Habilidades en Panadería	2	0	2	4	2	0	1	3	LAC-104
LAC-107 Vinos	2	0	2	4	2	0	1	3	

11º Cuatrimestre	HT	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	Requisitos
TFG-117 Práctica Empresarial Final 675 horas	0	12	16	28	0	4	8	12	LAH-140

HT: Horas Teóricas HL: Horas Laboratorio HP: Horas Prácticas TH: Total de Horas CT: Créditos Teóricos CL: Créditos Laboratorio CP: Créditos Prácticos TC: Total de Créditos

\*Solo se impartirá si tiene un mínimo de 15 estudiantes matriculados.

**Horarios**  
Diurno, Nocturno  
y Sabatino

**Duración**  
3 años y 8 meses

**Modalidad**  
Presencial

**Sede**  
Campus UIP

**Contáctenos:**

Campus UIP

El Carmen

La Chorrera

323-6677

831-6600

254-2686



uippanama

info@uip.edu.pa



**Universidad Interamericana de Panamá**  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

[www.uip.edu.pa](http://www.uip.edu.pa)