# Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Turísticas

Resolución: CTF-15-2011, del 29 de diciembre de 2010



9<sup>no</sup> Cuatrimestre

## **Plan de Estudio**

HT HL HP TH CT CL CP TC Requisitos

Ie. Cu	atrimestre					HT	HL	HP	TH	СТ	CL	CP	TC
	Alimentos y Bebidas				,	3	0	0	3	3	0	0	3
	Métodos de la Investigación C			ca	3	3	0	0	3	3	0	0	3
AMC-124	Informática para la Administra	ciór	1			2	0	2	4	2	0	1	3
LHT-151						3	0	0	3	3	0	0	3
ELCT-101	Inglés I				:	3	3	4	10	3	1	2	6
2 <sup>do</sup> Cu	uatrimestre	нт	HL	HP	TH	CT	CL	CP	TC	R	equ	Jisit	OS
LAH-123	Higiene y Manipulación de Alimentos	3	0	0	3	3	0	0	3	LI	HT-1	118	
AMC-101	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-103	Inglés II	3	3	4	10	3	1	2	6	El	LCT	-101	l
3er Cu	atrimestre	нт	HL	HP	TH	СТ	CL	СР	TC	R	equ	Jisit	OS
LAH-130	Taller de Bar y Coctelería	2	0	2	4	2	0	1	3	L	AH-	137	
LHT-117	Administración Hotelera	3	0	0	3	3	0	0	3	L	AH-	132	
LAH-126	Principios de Producción	3	0	0	3	3	0	0	3	L	AH-	123	
LAH-131	Administración de Bares y Restaurantes I	2	0	2	4	2	0	1	3	L	AH-	137	
ELCT-105	Inglés III	3	3	4	10	3	1	2	6	El	LCT	-103	3
4 <sup>to</sup> Cu	atrimestre	нт	HL	HP	TH	СТ	CL	CP	TC	R	equ	Jisit	OS
LAH-103	Contabilidad Hotelera	3	0	0	3	3	0	0	3	L	HT-1	117	
	Mercadeo y Ventas Hoteleras I	3	0	0	3	3		-	3				
	Le Cordon Bleu Curso Básico	0	0	4		0	-	_	2				
LAH-124	Nutrición y Planificación de Menúes	2	0	2	4	2	0	1	3				

5 <sup>to</sup> Ct	uatrimestre	НТ	HL	HP	TH	СТ	CL	СР	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 Reservaciones	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-136
LAH-134	Planificación y Operación de Banquetes y	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-124
	Catering Service									
LAH-127	Mercadeo y Ventas Hoteleras II	2	0	2	4	2	0	1	3	LAH-136
6 <sup>to</sup> Cuatrimestre				Н	HL	. HF	РТ	H (	T C	L CP TC
LAH-140	Práctica Empresarial 675 horas			0	12	16	21	3	0 4	8 12
7 <sup>mo</sup> C	uatrimestre	НТ	HL	HP	TH	СТ	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
8vo C	uatrimestre	нт	н	HP	TH	СТ	rı	CP	тс	Requisitos
		-						-	-	nequisitos
AMC-140	Historia de Panamá	2	0	0	3	2	0	0	3	AMC-121
LHT-127	Administración de Agencias de Viajes I	3	0	0	3	3	0	0	3	LAH-103
LTC-104	Estadística Hotelera Planificación Turística Internacional	2	0	2	4	2	0	1	3	LHT-103
LATI-106		2	0	2	4	2	0	1	3	LHT-102 LATI-106
LATI-105	Transportación Turística Internacional	2	0	-	4	2	U		3	LATI-106

		_								
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	
LATI-102	Circuitos Turísticos Internacionales	2	0	2	4	2	0	1	3	LATI-106
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	
LATI-103	Administración de Agencias	2	0	2	4	2	0	1	3	LHT-127
	de Viajes II									
10 <sup>mo</sup> (	Cuatrimestre	нт	HL	НР	TH	СТ	CL	СР	TC	Requisitos
LATI-111	Modelo de Negocios Internacionales	3	0	0	3	3	0	0	3	LATI-110
LATI-106	Elaboración y Evaluación de Proyectos	3	0	0	3	3	0	0	3	
	Turísticos Internacional									
LATI-107	Organización de Actividades y	2	0	2	4	2	0	1	3	LATI-102
	Ferias Internacionales									
LATI-110		2	0	2	4	2	0	1	3	
	Internacional									
LTC-112	Historia del Arte	3	0	0	3	3	0	0	3	
LTC-111	Microeconomía	3	0	0	3	3	0	0	3	LAH-103
11 <sup>vo</sup> C	Cuatrimestre	нт	HL	НР	TH	СТ	CL	СР	TC	Requisito
	Práctica Empresarial Final	0	12	16	28	0	4	8	12	LRS-100

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

**Horarios** Diurno, Nocturno y Sabatino

Modalidad Presencial

**Duración** 3 años y 8 meses

**Sede** Campus UIP

# Contáctenos:

**Campus UIP El Carmen** 831-6600 323-6677

La Chorrera 254-2686



www.uip.edu.pa **fy a a** uippanama **a** info@uip.edu.pa



#### 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.
- · Realizar el examen TOEFL

### 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.

# Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Turísticas

Resolución: CTF-15-2011, del 29 de diciembre de 2010

#### **Perfil del Egresado**

El egresado de la Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Turísticas, podrá analizar y determinar propuestas de desarrollo turístico, 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.

#### **Conociemintos:**

- Explicará los fundamentos teórico práctico de la industria Turística.
- Identificará los procesos básicos de operación de las áreas de división cuartos, 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 Turística.

#### Habilidades:

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

#### **Aptitudes:**

- 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.



f 💟 😇 🔠 uippanama 🕜 www.uip.edu.pa 🕥 info@uip.edu.pa