

# Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Hoteleras

Resolución: CTF-14-2011, del 29 de diciembre de 2010



## Perfil del Egresado

El egresado de la Licenciatura Internacional en Administración de Empresas Hoteleras, podrá analizar y determinar propuestas de desarrollo hotelero, 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 hospitalidad.
- 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 de la hospitalidad.

### Habilidades:

- Aplicará los conocimientos administrativos, de desarrollo organizacional y de administración de recursos humanos en la industria hotelera.
- 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.

## 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 Administración de Empresas Hoteleras

Resolución: CTF-14-2011, del 29 de diciembre de 2010



## Plan de Estudio

| 1er Cuatrimestre                               | HT | HL | HP | TH | CT | CL | CP | TC | Requisitos |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|
| 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-124 Informática para la Administración     | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  |            |
| AMC-151 Español                                | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| ELCT-101 Inglés I                              | 3  | 3  | 4  | 10 | 3  | 1  | 2  | 6  |            |

| 2do 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-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  | ELCT-101   |

| 3er 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-105 Inglés III                              | 3  | 3  | 4  | 10 | 3  | 1  | 2  | 6  | ELCT-103   |

| 4to 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 Le Cordon Bleu 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-107 Inglés IV                         | 3  | 3  | 4  | 10 | 3  | 1  | 2  | 6  | ELCT-105   |

| 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-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 | Requisitos |
|------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|
| LAH-140 Práctica Empresarial | 0  | 15 | 30 | 45 | 0  | 5  | 15 | 20 |            |

| 7mo 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-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-145    |
| AMC-121 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-140 Historia de Panamá                   | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LAH-147 Finanzas                             | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  | LAH-103    |
| LHT-130 Diseño y Decoración de Hoteles       | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LTC-104 Estadística Hotelera                 | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LHT-127 Administración de Agencias de Viajes | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  |            |

| 9no Cuatrimestre  | HT | HL | HP | TH | CT | CL | CP | TC | Requisitos |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|
| LTC-110 Ética en los Negocios                           | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LTC-106 Creatividad Empresarial Hotelera                | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  |            |
| AMC-147 Geografía de Panamá                             | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LATI-110 Legislatura Hotelera y Turística Internacional | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  |            |
| LTC-105 Liderazgo y Cambio Organizacional               | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| AMC-170 Ecología y Medio Ambiente                       | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |

| 10mo Cuatrimestre                                 | HT | HL | HP | TH | CT | CL | CP | TC | Requisitos |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|
| LTC-103 Servicios Turísticos y Control de Calidad | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LAH-149 Diseño de Proyectos Turísticos            | 2  | 0  | 2  | 4  | 2  | 0  | 1  | 3  |            |
| LTC-111 Microeconomía                             | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  | LAH-147    |
| LTC-112 Historia del Arte                         | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LTC-113 Medios y Artes                            | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |
| LTC-114 Administración del Conocimiento           | 3  | 0  | 0  | 3  | 3  | 0  | 0  | 3  |            |

| 11vo Cuatrimestre                            | HT | HL | HP | TH | CT | CL | CP | TC | Requisitos |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|
| TFG-117 Práctica Empresarial Final 675 horas | 0  | 15 | 30 | 45 | 0  | 5  | 15 | 20 | 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

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



**Universidad Interamericana de Panamá**  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES™