

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

- Dirigir y controlar restaurantes independientes, de cadena, de hoteles y formar su propia empresa.
- Prestar servicios de calidad en el área de turismo y hotelería.
Integrarse al sector hotelero del país como jefe de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes.
- Adquirir las competencias técnicas culinarias que permitan la elaboración de todo tipo de alimento nacional e internacional.
- Conocer y aplicar todo tipo de servicios restaurantes conocidos en todo el mundo.
- Desarrollar competencias en la organización, planificación y gestión de costos en la comercialización en su área de servicio.

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE EN ESTA CARRERA

- Elaboración de fichas técnicas de producción.
Organizar eventos culturales para dar a conocer los diferentes tipos de servicios.
- Promover en el restaurante la producción que realizan los estudiantes.
Aplicar los conocimientos de protocolo en los diferentes tipos de servicio.
- Evaluaciones permanentes del servicio de cocina y restaurante.
Desarrollo de habilidades y destrezas para la utilización del equipo requerido en cocina y restaurante.
- Conocer y aplicar principios para la gestión hotelera.
Aplicar el vocabulario utilizado en la hostelería en el idioma inglés, francés y español.
- Hacer laboratorios de cocina nacional e internacional.
Realizar eventos a domicilio.
Aprender a utilizar sistemas de mercadeo.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Creatividad para la cocina
- Dinámico
- Innovador
- Comprensión
- Competitivo
- Estabilidad Emocional
- Disciplina
- Hábitos Higiénicos
- Responsabilidad
- Ética
- Profesionalismo
- Saber trabajar en equipo
- Ser solidario
- Operativo

AMBIENTES Y LUGARES DE TRABAJO

- Emprendimiento en restaurantes, catering y otros servicios culinarios
- Cadenas Hoteleras
- Cruceros turísticos
- Restaurantes internacionales
- Restaurantes Locales
- Restaurantes colectivos (Escuelas, hospitales, universidades, etc.)
- Empresas que proveen el servicio de alimentación para aviones, buques, buses, expediciones, etc.
- Servicio de la marina mercante

ASPECTOS CURRICULARES

- Requisitos de Ingreso:
 - Poseer preferiblemente el Título de Bachillerato Técnico en Hostelería y Turismo o BTP en Administración Hotelera.
 - Tener Experiencia Profesional
 - Prueba Psicométrica
 - Prueba de Motivación
 - Prueba de Aptitud
 - Poder estudiar a tiempo completo (100% presencial)
 - Cumplir con los requisitos académicos y administrativos establecidos en las Normas académicas del Nivel de Educación Superior de la UNAH.
 - PAA-700 puntos mínimo.
 - Únicamente existen 30 cupos disponibles por promoción.
 - Existe un pago mensual por 16 meses
 - Entrevista en la coordinación académica
- Duración de la Carrera: 5 períodos con duración de 15 semanas cada uno.
- Grado: Técnico
- Título a obtener: Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (TUAB)
- No hay posibilidades de trabajar mientras se estudia.
- Requisitos de Graduación:
 - Haber aprobado todas las asignaturas del plan de estudios
 - Haber completado los 3 meses de práctica profesional
 - Otros requisitos establecidos por la UNAH

INFORMACIÓN

Edificio C1
Facultad de Ciencias Económicas, Administrativa y Contables
Departamento de Administración de Empresas
Cubículo 4
Coordinación Técnico Universitario Alimentos y Bebidas

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

PERFIL DE LA CARRERA TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS (TUAB)

ÁREA DE CIENCIAS
ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA



INTRODUCCIÓN

La Carrera Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (TUAB) y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional, el presente Perfil Profesional de TUAB. Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer.

La Carrera Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas tiene como objetivo principal proporcionar a sus estudiantes la habilidad de formar o poder dirigir cualquier empresa de restauración (cocina y restaurante). Además de poder trabajar en cualquier empresa en el área de Alimentos y Bebidas.



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO				TERCER PERÍODO				QUINTO PERÍODO	
Código	Asignatura	UV	Requisito	Código	Asignatura	UV	Requisito		
SC-101	Sociología	4	Ninguno	TAB-200	Inglés Técnico II	2	Aprobar II Período	Práctica Profesional	Duración 3 meses a tiempo completo. Requisito: haber aprobado las asignaturas de los cuatro periodos académicos
FF-101	Filosofía	4	Ninguno	TAB-201	Francés Técnico II	2	Aprobar II Período		
EE-101	Español General	4	Ninguno	TAB-202	Técnicas Profesionales II (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de Cocina)	6	Aprobar II Período	Redaccion del informe de Práctica Profesional	3 semanas
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno						
TAB-010	Legislación Turística y Hotelera	3	Ninguno	TAB-203	Gestión Hotelera II	6	Aprobar II Período	Defensa del Informe de Práctica Profesional y Exámenes finales	2 semanas
TAB-012	Entorno Hotelero y Turístico	2	Ninguno	TAB-204	Higiene y Nutrición Alimenticia II	1	Aprobar II Período		
SEGUNDO PERÍODO				TAB-205	Mercadeo I	2	Aprobar II Período	IMPORTANTE: Se requiere: 1. Compra de uniformes 2. Compra de Kit de cuchillos y otros implementos de uso personal	
Código	Asignatura	UV	Requisito	CUARTO PERÍODO					
TAB-100	Inglés Técnico I	2	Aprobar I Período	Código	Asignatura	UV	Requisito	“Este plan de estudio es una síntesis informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General” última revisión marzo 2019 PLAN DE ESTUDIOS CARRERA TÉCNICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	
TAB-101	Francés Técnico I	2	Aprobar I Período	TAB-300	Inglés Técnico III	3	Aprobar III Período		
TAB-102	Técnicas Profesionales I (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de Cocina)	6	Aprobar I Período	TAB-301	Francés Técnico III	3	Aprobar III Período		
TAB-103	Gestión Hotelera I	6	Aprobar I Período	TAB-302	Técnicas Profesionales III (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de Cocina)	6	Aprobar III Período		
TAB-104	Higiene y Nutrición Alimenticia I	1	Aprobar I Período	TAB-303	Gestión Hotelera III	6	Aprobar III Período		
TAB-011	Teoría Económica General y Aplicada	3	Ninguno	TAB-304	Higiene y Nutrición Alimenticia III	1	Aprobar III Período		
				TAB-305	Mercadeo II	2	Aprobar III Período		

www.unah.edu.hn
www.admisiones.unah.edu.hn





UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS