

## ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

- Dirigir y controlar un hotel, restaurante, 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 hotelería en el idioma inglés, francés y español.
- Hacer laboratorios de cocina nacional e internacional.
- Realizar eventos a domicilio.
- Aprender a utilizar sistemas de mercadeo.
- Manipulación de alimentos utilizando los principios de higiene y nutrición.

## 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:
  - Documentos de estudios Educación Media, índice académico mínimo 85%
  - Constancia de que está Apto para estudiar la carrera, extendida por Área de Orientación de la VOAE
  - Tarjeta de Identidad o Partida de Nacimiento
  - Copia de Cursos de Cocina obtenidos (si ha realizado)
  - Realizar entrevista obligatoria con Coordinación de la Carrera
- Duración de la Carrera: 5 períodos con duración de 18 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:
  - ADMINISTRATIVOS**
    - Constancia de solvencia respecto a los servicios que presta la UNAH.
    - Pagos de los derechos de graduación según el plan de arbitrios de la UNAH.
    - Presentar constancia de solvencia económica extendida por la Administración del TUAB
  - ACADÉMICOS**
    - Haber aprobado todas las asignaturas del plan de estudios correspondiente.
    - Haber completado los 3 meses de práctica profesional.
    - Presentar la monografía de su práctica profesional.
    - Haber cursado las pruebas finales de desempeño.
- Posibilidades de Especialización: Sí. En el extranjero: Francia, Niza

### INFORMACIÓN

Edificio C1

Facultad de Ciencias Económicas, Administrativa y Contables  
Departamento de Administración de Empresas  
Cubículo 4

Coordinación Técnico Universitaria Alimentos y Bebidas

ÁREA DE CIENCIAS ECONOMICO-ADMINISTRATIVA

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

LUCEMASPIICIO

## INTRODUCCIÓN

La Carrera Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (TUAB) y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerectoría 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, sí de Alimentos y Bebidas.



UNAH  
UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTÓNOMA DE HONDURAS

**PRIMER PERÍODO**

Código	Asignatura	UV	Requisito
SC-101	Sociología	4	Ninguno
FF-101	Filosofía	4	Ninguno
EG-101	Español General	4	Ninguno
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno
TAB-010	Legislación Turística y Hotelera	3	Ninguno
TAB-012	Entorno Hotelero y Turístico	2	Ninguno

**SEGUNDO PERÍODO**

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAB-100	Inglés Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-101	Francés Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-102	Técnicas Profesionales I	5	Aprobar I Período
TAB-103	Gestión Hotelera I	6	Aprobar I Período
TAB-104	Higiene y Alimenticia I	1	Aprobar I Período
	Nutrición	1	Aprobar I Período
TAB-011	Teoría Económica Aplicada	3	Ninguno

**TERCER PERÍODO**

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAB-200	Inglés Técnico II	2	Aprobar II Período
TAB-201	Francés Técnico II	2	Aprobar II Período
TAB-202	Técnicas Profesionales II	5	Aprobar II Período
TAB-203	Gestión Hotelera II	6	Aprobar II Período
TAB-204	Higiene y Alimenticia II	1	Aprobar II Período
	Nutrición II	1	Aprobar II Período
TAB-205	Mercadeo I	2	Aprobar II Período

**CUARTO PERÍODO**

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAB-300	Inglés Técnico III	3	Aprobar III Período
TAB-301	Francés Técnico III	3	Aprobar III Período
TAB-302	Técnicas Profesionales III	5	Aprobar III Período
TAB-303	Gestión Hotelera II	6	Aprobar III Período
TAB-304	Higiene Alimenticia III	1	Aprobar III Período
	Nutrición III	1	Aprobar III Período
TAB-305	Mercadeo II	2	Aprobar III Período

**QUINTO PERÍODO**

Práctica Profesional	Duración 3 meses a Tiempo Completo Requisito: Haber aprobado los 4 semestres anteriores.
Redacción del Informe de Práctica Profesional	3 Semanas
Defensa del Informe de Práctica Profesional y Exámenes finales	2 Semanas

\*Este plan de estudio es una intesa informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General.  
Última revisión marzo 2018

**PLAN DE ESTUDIOS**  
CARRERA  
TÉCNICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

www.unah.edu.hn

www.admisiones.unah.edu.hn

LU  
CEM  
ASPI  
CIO



**UNAH**  
UNIVERSIDAD DE HONDURAS