

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 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.
- 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

- Cadenas Hoteleras
- Hoteles independientes proveyendo el servicio de alimentos y bebidas
- Cruceros turísticos
- Restaurantes internacionales (Europeos, Asiáticos, Orientales, Americanos)
- Restaurantes Locales, criollos y caribeños
- Restaurantes colectivos (Escuelas, hospitales, universidades, etc.)
- Empresas que proveen el servicio de alimentación para aviones, buques, buses, expediciones, etc.
- Empresas de servicio alimenticio a domicilio (Organizaciones institucionales, locales e internacionales, casas privadas)
- Servicio de la marina mercante
- También podrán crear su propia empresa

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la Carrera: 5 períodos con duración de 18 semanas cada uno.
Grado: Asociado
Titulo a obtener: Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas.
- 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 con el Hotel Escuela Madrid.

ACADÉMICOS

- Cumplir con el plan de estudios correspondiente.
- Haber completado las 580 horas de Práctica Profesional.
- Presentar la monografía de su práctica profesional.
- Haber cursado las pruebas finales de desempeño.
- Posibilidades de Especialización: Si hay posibilidades de especialización en el extranjero.

ÁREA DE CIENCIAS ECONO-ADMINISTRATIVA

PERFIL DE LA CARRERA TÉCNICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

LU
CEM
ASPI
CIO

INTRODUCCIÓN

La Carrera Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas y el Área de Orientación de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional, el presente Perfil Profesional de la carrera de Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas. Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera, debe conocer. Este plan esta diseñado para la formación de ejecutivos y administradores en el área 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-011	Teoría Económica General y Aplicada	2	Ninguno
TAB-100	Inglés Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-101	Francés Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-102	Técnicas Profesionales I (Incluye 1 UV teoría y 5 UV práctica, Cocina, restaurante, bar e Ing. De cocina)	6	Aprobar I Período
TAB-103	Gestión Hotelera I (Incluye teoría y práctica)	6	Aprobar I Período
TAB-104	Higiene y Nutrición Alimenticia I	2	Aprobar I Período

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 (Cocina, restaurante, bar e Ing. de Cocina, 1 UV teoría y 5 UV práctica)	6	Aprobar II Período
TAB-203	Gestión Hotelera II	6	Aprobar II Período
TAB-204	Higiene y Nutrición Alimenticia	2	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 (Cocina, restaurante, bar e ing. De cocina, 1 UV teoría y 5 UV práctica)	6	Aprobar III Período
TAB-303	Gestión Hotelera II	6	Aprobar III Período
TAB-304	Higiene y Nutrición Alimenticia III	2	Aprobar III Período
TAB-305	Mercadeo II	2	Aprobar III Período

PLAN DE ESTUDIOS

CARRERA ALIMENTOS Y BEBIDAS

www.unah.edu.hn

LU
CEM
ASPI
CIO



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS