

## 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.

## PERFIL DE LA CARRERA TÉCNICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS



## 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 está diseñado para la formación de ejecutivos y administradores en el área de alimentos y bebidas.



**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](http://www.unah.edu.hn)

LU  
CEM  
ASPI  
CIO



**UNAH**  
UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTÓNOMA DE HONDURAS