

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 de 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

AMBIENTE 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
 - Prueba de Ofimática
 - 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.
 - Aprobar la Prueba Hondureña Universitaria de Medición Académica (PHUMA)
 - Únicamente existen 30 cupos disponibles por promoción.
 - Existe un pago mensual por 16 cuotas
 - Entrevista Comité de Admisión

- Duración de la Carrera: 5 períodos con duración de 15 semanas cada uno.
- Grado Académico: Técnico
- Título a obtener: Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (TUAB)
- Posibilidades de trabajar mientras se estudia; No hay
- 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
 - Aprobar pruebas de desempeño profesional

DISPONIBLE EN LOS SIGUIENTES CAMPUS
UNAH Ciudad Universitaria, Instituto Tecnológico Superior de Tela

DIRECCIÓN
Ciudad Universitaria, Boulevard Suyapa,
Tegucigalpa, M.D.C.

TELÉFONOS PARA MAYOR INFORMACIÓN
(504)
cu.tuab@unah.edu.hn
Facebook: cocinatuabunah
Instagram: cocinatuab

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS (TUAB)

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

Código	Asignatura	UV	Requisito
SC-101	Sociología	4	Ninguno
FF-101	Filosofía	4	Ninguno
EE-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	Ingles Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-101	Francés Técnico I	2	Aprobar I Período
TAB-102	Técnicas Profesionales I (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de cocina)	6	Aprobar I Período
TAB-103	Gestión Hotelera I	6	Aprobar I Período
TAB-104	Higiene y Nutrición alimenticia I	2	Aprobar I Período
TAB-011	Teoría Económica General y Aplicada		Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAB-200	Ingles Técnico II	2	Aprobar II Período
TAB-201	Francés Técnico II	2	Aprobar II Período
TAB-202	Técnicas Profesionales II (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de cocina)	6	Aprobar II Período
TAB-203	Gestión Hotelera II	6	Aprobar II Período
TAB-204	Higiene y Nutrición Alimenticia II	2	Aprobar II Período
TAB-205	Mercadeo I	2	Aprobar II Período

CUARTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAB-300	Ingles Técnico III		Aprobar III Período
TAB-301	Francés Técnico III		Aprobar III Período
TAB-302	Técnicas Profesionales III (Cocina; restaurante, bar e ingeniería de cocina)		Aprobar III Período
TAB-303	Gestión Hotelera III		Aprobar III Período
TAB-304	Higiene Hotelera Alimenticia III		Aprobar III Período
TAB-305	Mercadeo II		Aprobar III Período

QUINTO PERÍODO

Practica Profesional	Duración 3 meses a tiempo completo. Requisito: haber aprobado las asignaturas de los cuatro periodos académicos
Redacción del Informe de Practica Profesional	3 Semanas
Defensa del Informe de Practica Profesional y pruebas de desempeño profesional Finales	2 Semanas

IMPORTANTE:

- 1.- Compra de Uniforme: para cocina y restaurante
- 2.- Compra de kit de cuchillos y otros implementos de uso personal

"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 2025"