

## 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