



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNOLÓGICA

I.- REQUISITOS PARTICULARES

- Entrevista, con el comité del HEM.
- Hacer un propedéutico en matemáticas.
- Entrevista de los aspirantes con el coordinador de la carrera.
- Pagar una cuota de L3,800.00 mensuales para la compra de los insumos de producción.

II.- PERFIL PROFESIONAL

En vista del desarrollo turístico – hotelero que se lleva a cabo en el país, la formación de mano de obra calificada en estas áreas, es imprescindible que el egresado de la carrera de “Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas en el Estadio Académico de Grado Asociado”, desarrolle competencias tanto de **ejecutor en producción culinaria así como en áreas de servicio y a la vez de administrador de su área de trabajo.**

En cuanto a la parte de ejecutor en **producción culinaria** y en **áreas de servicio** (restaurante y bar), las competencias técnicas serán adquiridas gracias a una enseñanza que se fundamentará en la adquisición de un conjunto de técnicas culinarias que permitirán la elaboración de todo tipo de plato (local, internacional, caribeño, etc.), así como la realización de todo tipo de servicios de mesa reconocidos en el mundo y otras prestaciones de igual importancia (animaciones, bufetes, etc.). También tendrá todos los elementos teóricos y prácticos en cuanto a la realización y servicio de bebidas se refiere: cócteles, vinos, cervezas, cafés, aperitivos, licores, digestivos, etc.

Las competencias de **administrador** serán adquiridas gracias a enseñanzas en contabilidad, economía y legislación empresarial, en gestión de explotación, entre otras. Además de competencias técnicas, la formación brindará competencias en la organización (planificación), en la gestión provisional de costos (fichas técnicas), en la alimentación y comercialización de su área de servicio (comidas temáticas, elaboración de menús).

A. LISTADO DE ASIGNATURAS

En el primer período, se ofrecerán las asignaturas generales más tres asignaturas de formación específica, que ayudan al estudiante a familiarizarse y facilitar su inmersión en las asignaturas siguientes que conforman el Pensum Académico de su formación.

Asignaturas Generales

NO	CODIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITOS
1	SC-101	SOCIOLOGIA	4	NINGUNO
2	FF-101	FILOSOFIA	4	NINGUNO
3	HH-101	HISTORIA DE HONDURAS	4	NINGUNO
4	EE-101	ESPAÑOL GENERAL	4	NINGUNO

Asignaturas Específicas

NO.	CODIGO	ASIGNATURA	U.V.	REQUISITOS
5	TAB-010	LEGISLACION TURISTICA Y HOTELERA	3	NINGUNO
6	TAB-011	TEORIA ECONOMICA GENERAL Y APLICADA	2	NINGUNO
7	TAB-012	ENTORNO HOTELERO Y TURISTICO	2	NINGUNO
8	TAB-100	INGLES TECNICO I	2	Aprobar I periodo
9	TAB-101	FRANCES TECNICO I	2	Aprobar I periodo
10	TAB-102	TECNICAS PROFESIONALES I (Cocina, restaurante, bar e ingeniería de cocina)	6	Aprobar I periodo
11	TAB-103	GESTION HOTELERA I	6	Aprobar I periodo
12	TAB-104	HIGIENE Y NUTRICION ALIMENTICIA I	2	Aprobar I periodo
13	TAB-200	INGLES TECNICO II	2	Aprobar II periodo
14	TAB-201	FRANCES TECNICO II	2	Aprobar II periodo
15	TAB-202	TECNICAS PROFESIONALES II	6	Aprobar II periodo

		(Cocina, restaurante, bar e ingeniería de cocina)		
16	TAB-203	GESTION HOTELERA II	6	Aprobar II periodo
17	TAB-204	HIGIENE Y NUTRICION ALIMENTICIA II	2	Aprobar II periodo
18	TAB-205	MERCADEO I	2	Aprobar II periodo
19	TAB-300	INGLES TECNICO III	3	Aprobar III periodo
20	TAB-301	FRANCES TECNICO III	3	Aprobar III periodo
21	TAB-302	TECNICAS PROFESIONALES III (Cocina, restaurante, bar e ingeniería de cocina)	6	Aprobar III periodo
22	TAB-303	GESTION HOTELERA III	6	Aprobar III periodo
23	TAB-304	HIGIENE Y NUTRICION ALIMENTICIA III	2	Aprobar III periodo
24	TAB-305	MERCADEO II	2	Aprobar III periodo