

REQUISITOS DE NUEVO INGRESO

1. Solicitud de admisión debidamente completada en línea.
www.ufg.edu.sv/nuevoingreso.
2. Original y copia de partida de nacimiento reciente.
3. Original y copia de título de bachiller o comprobante de notas finales de segundo año.
4. Original y copia de resultado de PAES.
5. Una fotografía tamaño "cédula" B/N o a color (3.5x4.5 cms.).
6. Realizar Curso Propedéutico.
7. Original y copia de DUI y NIT.

REQUISITOS DE INGRESO POR EQUIVALENCIAS

1. Solicitud de admisión debidamente completada en línea.
www.ufg.edu.sv/nuevoingreso.
2. Original y copia de partida de nacimiento reciente.
3. Original y copia de título de bachiller.
4. Original y copia de resultado de PAES.
5. Una fotografía tamaño "cédula" B/N o a color (3.5x4.5 cms.).
6. Original y copia de certificación de notas.
7. Original y copia de DUI y NIT.

MISIÓN

"La formación de profesionales competentes, innovadores, emprendedores y éticos, mediante la aplicación de un proceso académico de calidad que les permita desarrollarse en un mundo globalizado".

VISIÓN

"Ser la mejor universidad salvadoreña, reconocida regionalmente, que se caracteriza por la calidad de sus graduados, de su investigación y su responsabilidad social".

VALORES

Calidad • Competencia • Ética • Innovación

Sede San Salvador

Tels.: 2209-2839, 2209-2816

Centro Regional de Occidente

Tels.: 2441-2927, 2447-3403

UNIVERSIDAD
FRANCISCO GAVIDIA



TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

También en Modalidad de Educación
no presencial 100% en línea



UFG
www.ufg.edu.sv



PERFIL DEL PROFESIONAL TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

El Técnico en Administración de Restaurantes tendrá un amplio campo de trabajo con muy buenas perspectivas de crecimiento profesional y económico, puede ejercer sus funciones en la diversidad de empresas restauranteras, provee de una formación en la administración de empresas de servicios de alimentos y bebidas. Esto ayuda a los profesionales de la restauración a tomar decisiones acordes con la organización como un todo y desempeñarse en cualquier otra área funcional de la empresa de servicios turísticos.

DESCRIPCIÓN DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL

- **ÁREAS DE FORMACIÓN:** Servicio de alimentos, barismo, servicio de vinos, cocina básica, administración, finanzas, emprendimiento.
- **ÁREAS DE DESEMPEÑO:** Administrador, supervisor de restaurantes, bares y similares, asistente de gerente de restaurantes de alimentos y bebidas, maître.

OBJETIVO DE LA CARRERA

- Formar técnicos en Administración de Restaurantes con capacidad de respuesta y adaptación en el sector de la restauración, a efectos de poder desempeñarse idóneamente en el campo laboral.
- Ofrecer la alternativa de formación en modalidad no presencial a aspirantes a convertirse en técnicos en el área de servicio de alimentos y bebidas para contribuir a la profesionalización del sector turístico.

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

CÓDIGO	ASIGNATURAS	No. ORDEN	U.V.	CICLO	PRE-REQUISITO
ITUO	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	1	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
SIAD	SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS	2	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
IARO	INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN	3	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
COF1	CONTABILIDAD FINANCIERA I	4	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
ING1	INGLÉS I	5	4	I	BACHILLER O EQUIVALENTE
CI00	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	6	4	II	INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN
SCAD	SISTEMAS DE CALIDAD DE RESTAURANTES	7	4	II	SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
TCBO	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	8	8	II	SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS + INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN
SOND	SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN	9	4	II	BACHILLER O EQUIVALENTE
TIC1	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES I	10	4	II	BACHILLER O EQUIVALENTE
GRHD	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	11	4	III	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
MERO	MERCADEO DE RESTAURANTES	12	4	III	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
IPTO	INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO	13	4	III	BACHILLER O EQUIVALENTE
CDC1	CONTABILIDAD DE COSTOS I	14	4	III	CONTABILIDAD FINANCIERA I
REOD	REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA	15	4	III	BACHILLER O EQUIVALENTE
LORO	LÓGISTICA DE RESTAURANTES	16	4	IV	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
PIOD	PRINCIPIOS DE EMPRENDEDURISMO	17	4	IV	MERCADEO DE RESTAURANTES
ICAD	PRÁCTICA EN RESTAURANTE*	18	8	IV	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS
FIRO	FINANZAS DE RESTAURANTES	19	4	IV	CONTABILIDAD DE COSTOS I
CGEO	CULTURA GENERAL	20	4	IV	BACHILLER O EQUIVALENTE
ETIO	ÉTICA	21	4	IV	BACHILLER O EQUIVALENTE

Total de Unidades Valorativas: 92

* Esta asignatura es una práctica real de 160 horas en un hotel o restaurante autorizado por la UFG*