

UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA



Técnico en

# Administración de Restaurantes

Modalidad No Presencial

Facultad de Ciencias Económicas



# Perfil del Profesional

## Descripción

El Técnico en Administración de Restaurantes en Modalidad de Educación No Presencial busca formar competencias del diseño de procesos operativos, administrativos, el uso de “pensamiento máquina”, la aplicación de tecnología para la atención del cliente y la implementación de la gastronomía circular como una alternativa sostenible de los establecimientos gastronómicos, de la implementación de procesos contables operativos y de control, además de la aplicación de las Redes Sociales (RRSS) como parte del marketing que demandan los mercados actuales.

## Objetivo

- Desarrollar un profesional competente en realizar procesos operativos y tecnológicos de atención, elaboración de alimentos, control y de marketing en el sector de los alimentos y bebidas en negocios de restauración.



# Perfil de Ingreso

## Conocimientos

- Matemáticas.
- Lenguaje.
- Ciencias Sociales.
- Ciencias Naturales.
- Lógica.
- Computación.

## Habilidades

- Capacidad de observación y de análisis.
- Capacidad de crear y desarrollar estrategias.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Manejo de ofimática u otra paquetería de programas.

## Actitudes

- Propositivo en la solución a problemas concretos.
- Ser tenaz.
- Compromiso ético-social.
- Dispuesto a aprender haciendo y reflexionando sobre lo realizado.
- Ser positivo para aprender, experimentar y realizar innovaciones.
- Iniciativa, disposición, dedicación al estudio intensivo.



# Puestos a Desempeñar

- Supervisor de Áreas Operativas y Administrativas dentro del Establecimiento Gastronómico.
- Administrador de Establecimiento Gastronómico.
- Asistente de Gerente del Establecimiento Gastronómico.
- Cocinero, Maitre, Bartender, Barista.

## Requisitos de Egreso

- CUM mínimo de 7.0.
- Cumplir Servicio Social.
- Prueba de Dominio de Idioma Inglés (En las carreras que aplique).

U.V.=Unidades Valorativas

● = Asignaturas Enriquecidas con contenido ASU

Asignatura	U.V.	Prerrequisito
1 Introducción al Turismo ●	4	Bachiller
2 Seguridad e Inocuidad en Alimentos ●	4	Bachiller
3 Restaurantes I	4	Bachiller
4 Contabilidad Financiera	4	Bachiller
5 Fotografía	4	Bachiller
6 Administración de Restaurantes ●	4	Restaurantes I
7 Métodos y Técnicas de Investigación ●	4	Bachiller
8 Técnicas Culinarias Básicas ●	8	Seguridad e Inocuidad en Alimentos + Restaurantes I
9 Habilidades Blandas ●	4	Bachiller
10 Educación para la Ciudadanía ●	4	Bachiller
11 Emprendimiento e Innovación ●	4	Bachiller
12 Marketing ●	4	Administración de Restaurantes
13 Introducción al Protocolo	4	Bachiller
14 Contabilidad de Costos	4	Contabilidad Financiera
15 Técnicas Culinarias Nacionales e Internacionales	8	Técnicas Culinarias Básicas
16 Administración de Abastecimiento y Almacén ●	4	Administración de Restaurantes
17 Gestión del Talento Humano	4	Administración de Restaurantes
18 Práctica Profesional ●	8	Técnicas Culinarias Básicas
19 Meetings and Convention Planning ●	4	Administración de Restaurantes + Introducción al Protocolo

Totales

88



# Admisiones

Edificio de Atención al Estudiante, 1.er Nivel, 55 Av. Sur,  
Condominio Centro Roosevelt, entre Alameda Roosevelt y  
Av. Olímpica, San Salvador, El Salvador, C.A.

📞 2209-2834 | ✉️ [admisiones@ufg.edu.sv](mailto:admisiones@ufg.edu.sv)



**Educación de Clase Mundial ahora en El Salvador**



Powered by **Arizona State University**®



**#1 en los EE.UU. en innovación**

ASU por delante de MIT y de Stanford — U.S. News & World Report, 11 años, 2016–26