

UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA



Técnico en

# Administración de Restaurantes

Modalidad Semipresencial

Facultad de Ciencias Económicas



# Perfil del Profesional

## Descripción

El Técnico en Administración de Restaurantes busca contribuir con la empresa privada y pública en la cualificación del talento humano en las áreas de Alimentos, Bebidas, Restauración y afines, proveyéndoles de profesionales que dominen las competencias que garanticen la atención eficiente en la actividad turística.

Además de la formación para el dominio de conocimientos específicos, este Técnico incluye componentes de experiencias reales y prácticas que complementan la educación teórica del estudiante.

## Objetivos

- Adquirir competencias técnicas con el propósito de 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.
- Resolver problemas relacionados con los negocios gastronómicos innovadores, para lograr la rentabilidad esperada.



# Perfil de Ingreso

## Conocimientos

- Matemáticas.
- Lógica.
- Lenguaje.
- Ciencias Sociales.
- Ciencias Naturales.
- 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 I ●	4	Bachiller
5 Habilidades Blandas ●	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 Introducción al Protocolo	4	Bachiller
10 Educación para la Ciudadanía ●	4	Bachiller
11 Community Manager ●	4	Administración de Restaurantes
12 Mercadeo de Restaurantes ●	4	Administración de Restaurantes
13 Fotografía I ●	4	Bachiller
14 Contabilidad de Costos I	4	Contabilidad Financiera I
15 Cocina I	8	Técnicas Culinarias Básicas
16 Administración de Abastecimiento y Almacén ●	4	Administración de Restaurantes
17 Emprendimiento e Innovación ●	4	Bachiller
18 Pasantía de Turismo	8	Técnicas Culinarias Básicas
19 Meetings and Convention Planning ●	4	Administración de Restaurantes + Introducción al Protocolo
20 Gestión del Talento Humano I ●	4	Administración de Restaurantes



Comisión de Acreditación de la  
Calidad Académica de Educación Superior  
**UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA**  
ACREDITADA  
2022-2027



# 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