

PUESTOS A DESEMPEÑAR

- Supervisor de áreas operativas y administrativas dentro del establecimiento gastronómico
- Administrador de establecimiento gastronómico
- Asistente de gerente o administrador 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)

CONTACT CENTER

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.

✉ contactcenter@ufg.edu.sv
admisiones@ufg.edu.sv

☎ 2209-2834 | 📞 7554-1471

CENTRO REGIONAL DE OCCIDENTE

Final 9.a Calle Poniente, entre
18 y 20 Av. Sur, Santa Ana,
El Salvador, C.A.

✉ ufgsantaana@ufg.edu.sv

☎ 2447-3403 | 2441-2927



Inscríbete



UFG
UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA

Powered by Arizona State University®



ASU Arizona State
University

#1 en los EE.UU. en innovación
ASU por delante de MIT y de Stanford — U.S. News & World Report, 9 años, 2016-24



UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

PERFIL DEL PROFESIONAL

PERFIL DE INGRESO

PLAN DE ESTUDIO

Plan 2025
Cód. 010220

UV=UNIDADES VALORATIVAS

● = ASIGNATURAS ENRIQUECIDAS CON CONTENIDO ASU

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.

OBJETIVO

- 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.

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

ASIGNATURA	UV	REQUISITO
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 Planing ●	4	Administración de Restaurantes + Introducción al Protocolo
20 Gestión del Talento Humano I	4	Administración de Restaurantes

TOTALES

92