

UNIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA



Técnico en
Gestión
Gastronómica

Modalidad Semipresencial

Facultad de Ciencias Económicas



Perfil del Profesional

Descripción

El Técnico en Gestión Gastronómica forma profesionales capaces de planificar, ejecutar y supervisar procesos gastronómicos con enfoque en la calidad, la innovación y la sostenibilidad. La carrera integra competencias en técnicas culinarias, gestión operativa, administración de servicios de alimentos, seguridad alimentaria, liderazgo y atención al cliente, preparando a los estudiantes para optimizar procesos, desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras y contribuir a la competitividad de empresas del sector de alimentos y bebidas, promoviendo el uso responsable de los recursos y la valorización de la gastronomía local.

Objetivos

- Dominar 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 gastronómicos.
- Aplicar innovación para prevenir y resolver problemas relacionados con los negocios gastronómicos, con el propósito de lograr la rentabilidad esperada y la satisfacción de los consumidores.



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 Operaciones Gastronómicas.
- Coordinador de Producción de Alimentos.
- Chef o Cocinero Profesional.
- Supervisor de Cocina.
- Coordinador de Catering y Eventos.
- Diseñador de Menús.
- Supervisor de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- Coordinador de Servicios de Alimentos y Bebidas.
- Gestor de Compras y Proveedores Gastronómicos.
- Emprendedor de Negocios Gastronómicos.

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

I

1	Esencial Cooking ●	8	Bachiller
2	Experiencia Gastronómica	4	Bachiller
3	Ecosistema del Turismo y la Hospitalidad ●	4	Bachiller
4	Gestión Administrativa ●	4	Bachiller
5	Habilidades Blandas ●	4	Bachiller

II

6	Panadería Creativa	4	Esencial Cooking
7	Mixology & Beberage Craft	4	Experiencia Gastronómica
8	Administración de Abastecimiento y Almacén ●	4	Bachiller
9	Herencia Prehispánica	4	Bachiller
10	Educación para la Ciudadanía ●	4	Bachiller

III

11	Cocina Patrimonial	8	Panadería Creativa
12	Culinary Welness & Sustainability	4	Mixology & Beberage Craft
13	Psicología y Dinámicas Organizacionales ●	4	Bachiller
14	Marketing ●	4	Bachiller
15	Emprendimiento e Innovación ●	4	Bachiller

IV

16	Gastronomía Europea y Asiática	8	Cocina Patrimonial
17	Contabilidad de Costos ●	4	Bachiller
18	Prácticas Profesionales ●	6	Culinary Welness & Sustainability



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



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