

La carrera en **Administración de Alimentos y Bebidas** ofrece un plan de educación universitaria integral en la formación de profesionales apasionados en el mundo de la artes culinarias y la gastronomía.

Nuestros profesionales reciben todos los insumos necesarios para ser proactivos, analíticos, con alta capacidad de trabajo en equipo, efectivos en ambientes de gran presión y orientados a que sus esfuerzos se encaminen a un mejoramiento continuo de la industria gastronómica.

Esta carrera universitaria está diseñada con los más altos estándares internacionales, su metodología combina aportes teóricos con una abundante práctica vivencial de todos los procesos de la cocina y el

arte del buen servir, apoyado con un cuerpo docente idóneo y de gran experiencia.

El plan de estudios facilita que los alumnos realicen pasantías y prácticas profesionales en hoteles y restaurantes nacionales e internacionales, comedores institucionales y empresariales, clínicas y hospitales.

Como miembros de la Asociación de Restauradores Gastronómicos de las Américas (AREGALA), los estudiantes de **UTUR** pueden realizar pasantías y prácticas académicas en países que son auténticos destinos culinarios en carnes, mariscos, tubérculos y vegetales, como lo son Chile, Argentina, Perú, Brasil, Ecuador, Venezuela, Panamá, México, Uruguay, Paraguay, Cuba, Estados Unidos y Canadá.

Objetivos

Formar profesionales con una visión integral del sector, capaces de innovar, dirigir con éxito la gestión administrativa, financiera y operacional para lograr sinergias en su equipo de trabajo y un desempeño eficiente y eficaz.

Desarrollar talento humano promotor de la innovación para mejorar la gestión operacional mediante el uso de técnicas y metodologías que les permitan lograr altos niveles de calidad y servicio.

Perfil profesional

Formamos profesionales en la gestión de alimentos y bebidas de alta competitividad, trato cortés, espíritu de cooperación y disposición, para generar procesos de mejoramiento continuo en el manejo y operación de la actividad culinaria, como un proceso vital de la industria gastronómica.



Plan de Estudio

Cuatrimestre I

Cód.	Materia	Créd	Req.
OH 1-01	Turismo, Ecología y Desarrollo Sostenible	4	Ninguno
FC 1-01	Contabilidad I	4	Ninguno
GE 1-01	Producto Turístico Nacional	4	Ninguno
IE 1-01	Inglés I	4	Ninguno

Cuatrimestre II

Cód.	Materia	Créd	Req.
OA 2-01	Manipulación de Alimentos y Bebidas	4	Ninguno
FC 2-01	Contabilidad II	4	FC 1-01
OR 2-01	Diseño, Equipamiento y Ambientación	4	Ninguno
IE 2-01	Inglés II	4	IE 1-01

Cuatrimestre III

Cód.	Materia	Créd	Req.
EE 3-01	Economía General	4	Ninguno
OA 3-01	Técnicas y Servicio de Bebidas Etilicas	4	OA 2-01
OA 3-02	Preparación de Alimentos y Bebidas I	4	OA 2-01
IE 3-01	Inglés III	4	IE 2-01

Cuatrimestre IV

Cód.	Materia	Créd	Req.
OA 4-01	Preparación de Alimentos y Bebidas II	4	OA 3-02
FC 4-01	Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas	4	FC 2-01
EE 4-01	Estadística Descriptiva	4	Ninguno
IE 4-01	Inglés IV	4	IE 3-01

Cuatrimestre V

Cód.	Materia	Créd	Req.
OR 5-01	Administración de Restaurantes I	4	Ninguno
EE 5-01	Mercadeo Turístico	4	EE 4-01
OA 5-01	Preparación de Alimentos y Bebidas III	4	OA 4-01
IE 5-01	Francés I	4	Ninguno

Cuatrimestre VI

Cód.	Materia	Créd	Req.
OR 6-01	Administración de Restaurantes II	4	OR 5-01
EE 6-02	Legislación Turística y Ambiental	4	Ninguno
EE 6-01	Mercadeo de Restaurantes	4	EE 5-01
IE 6-01	Francés II	4	IE 5-01

Cuatrimestre VII

Cód.	Materia	Créd	Req.
EE 7-01	Administración de Recursos Humanos	4	Ninguno
FC 7-01	Análisis Financiero	4	FC 2-01
EE 7-02	Catering, Banquetes y Buffets	4	64 Créd. Aprob.
OA 7-01	Etiqueta y Protocolo	4	64 Créd. Aprob.

Cuatrimestre VIII

Cód.	Materia	Créd	Req.
EE 8-01	Ética Profesional	4	84 Créd. Aprob
OR 8-01	Control de Calidad en Restaurantes	4	OA 2-01
EE 8-02	Legislación Empresarial	4	Ninguno
OR 8-02	Práctica Profesional Supervisada	4	TCU y 112 Créd. Aprob

Total de créditos 128