

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad:** Enero 2025

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General - 15 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
SPGS 152*	3	Fundamentos de lectura y escritura	
ENGS 152*	3	Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción I	
MAGS 120 (I)	3	Álgebra introductoria	
HUGS 101 o SOGS 201	3	Cultura mundial I o El ser humano y la conciencia social	
INGS 202	3	Introducción a las destrezas de información e investigación	SPGS 152

Componente Medular - 27 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
CHEF 116	3	Culinary Arts Basic Concepts	
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120 (I)
HMNG 207 +	3	Basic of Wines, Beers, and Spirits	CHEF 116 or HMNG 101
HMNG 281	3	Guest Service Experience	
HMNG 351	3	Purchasing and Cost Control	HMNG 202
HMNG 370	3	Hospitality Sales and Marketing	CHEF 106 or CHEF 116 or HMNG 101
HMNG 375	3	Social Media and Content Design	HMNG 370
FREN 101	3	Basic French	*
ITAL 101	3	Basic Italian	*

Componente de Concentración - 12 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
SOMA 100 +	3	The Sommelier Profession	
SOMA 200 +	3	Wines of the World	SOMA 100
SOMA 300 +	3	Advanced Food & Wine Pairing and Service	SOMA 200; corequisite SOMA 301
SOMA 301	3	Beverage Management Practicum (200 hrs)	corequisite SOMA 300

EVALUACIÓN ACADÉMICA PRELIMINAR DISCUTIDA CON EL ESTUDIANTE.

LA MISMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS.

Total de créditos:	Firma del estudiante: _____	Fecha: _____
_____ Aprobados		
_____ Por aprobar	Firma del Consejero Académico: _____	Fecha: _____

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad:** Enero 2025

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
MAGS 120 (I)	3			SPGS 152*	3		
CHEF 116	3			HMNG 351	3	HMNG 202	
HMNG 207 +	3	CHEF 116		HMNG 281	3		
SOMA 100	3			SOMA 200 +	3	SOMA 100	
HMNG 202	3	MAGS 120 (I)		ITAL 101	3		
Total	15			Total	15		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
FREN 101	3			SOMA 300 +	3	SOMA 200 +	
ENGS 152*	3			INGS 202	3	SPGS 152*	
HMNG 370	3	CHEF 116		HMNG 375	3	HMNG 370	
HUGS 101 o SOGS 201	3			SOMA 301	3	SOMA 300 + (en progreso)	
Total	12			Total	12		

Notas importantes:

- * All student will be enrolled according to the results of the placement test or results of the College Board.
- +Course with laboratory.
- Graduation GPA 2.00 and major GPA is 2.50.
- Core courses, concentration, and practicum courses must be passed with a minimum of C.
- Second-year students and above must obtain an academic evaluation with the program coordinator before completing the enrollment process.
- Students who enroll in courses from other programs must meet the corresponding prerequisites.
- Students transferred from other university institutions must comply with the policy of residence and academic progress at UAGM.
- Enrollment eligibility requires applicants to be over 18 years of age.
- Subject to change.