

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General - 36 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
SPGS 152*	3	Fundamentos de lectura y escritura	
SPGS 250	3	Técnicas de escritura	SPGS 152*
ENGS 152*	3	Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción I	
ENGS 153	3	Fundamentos de comunicación oral, lectura y redacción II	ENGS 152*
MAGS 120 (I)+	3	Álgebra introductoria	
SCGS 200	3	Ciencias, tecnología y sociedad	
HIGS 201	3	Puerto Rico historia y cultura	
HUGS 101	3	Cultura mundial I	
HUGS 102	3	Cultura mundial II	HUGS 101
INGS 202	3	Introducción a las destrezas de información e investigación	SPGS 250
SOGS 201	3	El ser humano y la conciencia social	
SOGS 202	3	Estado-gobierno y el ser humano	SOGS 201

Componente Medular - 39 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMNG 101	3	Introduction to Hospitality Industry	
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120 (I)
HMNG 207+	3	Basic Wines, Beers, and Spirits	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 211	3	Hospitality Ethics	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 259	3	Hospitality Accounting	MAGS 120 (I)
HMNG 281	3	Guest Service Experience	
HMNG 291+	3	Technological Application for the Tourism Industry	HMNG 101
HMNG 347	3	Hospitality Human Resources Management	CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 351	3	Purchasing and Cost Control	HMNG 202
HMNG 365	3	Hospitality Law	HMNG 101
HMNG 370	3	Hospitality Sales and Marketing	CHEF 106 o CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 375	3	Social Media and Content Design	HMNG 370
HMNG 381	3	Hospitality Business Development and Entrepreneurship	HMNG 370

Componente de Concentración - 49 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
CHEF 105+	3	Culinary Skills and Sauces	CHEF 116 (in progress)
CHEF 107+	6	Cooking Methods and Techniques	CHEF 116, CHEF 105+
CHEF 116	3	Culinary Arts Basic Concepts	
CHEF 200+	3	Introduction to Baking	CHEF 107+
CHEF 202+	3	Garde Manger	CHEF 107+
CHEF 203+	3	Modernist Cuisine	CHEF 202+
CHEF 204+	3	Culinary Nutrition	CHEF 202+
CHEF 206+	3	Advanced Baking, Pastries, and Plated Desserts	CHEF 200+
CHEF 213+	3	International Cuisine	CHEF 202+
CHEF 214+	3	Regional and Seasonal Puerto Rican and Caribbean Cuisine	CHEF 202+
CHEF 361	3	Restaurant Sustainability	CHEF 202+
CHEF 425+	6	Modern Banquet Kitchen	CHEF 206+, CHEF 213+, CHEF 214+
CHEP 231 or CAIA 301	1	Culinary Practicum (350 hours) or Culinary Arts Internship Abroad	CHEF 213+, CHEF 214+
CAPC 452+	6	Restaurant Management Capstone	HMNG 381, CHEP 231, CHEF 213+, CHEF 214+

**EVALUACIÓN ACADÉMICA PRELIMINAR DISCUTIDA CON EL ESTUDIANTE.
LA MISMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS.**

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

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CHEF 105+	3			HIGGS 201	3		
ENGS 152*	3			ENGS 153	3		
SPGS 152*	3			SPGS 250	3		
MAGS 120 (I)+	3			CHEF 107+	6		
CHEF 116	3						
Total	15			Total	15		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 101	3			CHEF 202+	3		
SOGS 201	3			SOGS 202	3		
INGS 202	3			HMNG 202	3		
CHEF 200+	3			HMNG 207+	3		
HUGS 101	3			HMNG 211	3		
Total	15			Total	15		

Tercer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CHEF 206+	3			SCGS 200	3		
HUGS 102	3			CHEF 204+	3		
HMNG 259	3			CHEF 213+	3		
HMNG 281	3			HMNG 347	3		
HMNG 291+	3			CHEF 214+	3		
Total	15			Total	15		

Cuarto Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 351	3			HMNG 381	3		
CHEP 231 or CAIA 301	1			CHEF 203+	3		
HMNG 365	3			HMNG 375	3		
HMNG 370	3			CHEF 425+	6		
CHEF 361	3						
Total	12			Total	15		

Quinto Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CAPC 452+	6						
Total	6						

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado según su puntuación adquirida en la prueba de ubicación o resultados del *College Board*.
- + Cursos con laboratorios o taller.
- Promedio general mínimo de graduación es 2.00 y el de concentración es 2.50.
- Todos los cursos del componente de educación general deben ser aprobados con D como mínimo. Los cursos medulares, de concentración y de práctica deben aprobarse con un mínimo de C.
- Los estudiantes de segundo año en adelante deberán obtener una evaluación académica en la DIVISION antes de realizar la matrícula.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia y norma de progreso académico en la UAGM.
- Es requerido obtener el certificado en manejo de alimentos (3 años o menos) antes de finalizar la práctica o el internado (CHEP 231 o CAIA 301).



Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria

Bachelor of Science in Culinary Management

124 créditos

División Académica: Negocios, Turismo y Emprendimiento **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias **Efectividad:** Agosto 2024

8. Los estudiantes de nuevo ingreso, sin previa experiencia universitaria, se les requiere el Seminario de Inducción y Liderazgo Estudiantil (SIGS 100) y se le ofrecerá la semana previa al inicio de clases. Los estudiantes de matrícula tardía deberán completar este seminario durante el semestre académico.
9. Sujeto a cambios.