

División Académica: Negocios, Turismo y
Emprendimiento

Departamento: Turismo y Artes
Culinarias

Efectividad: Agosto 2025

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 - 42 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMNG 101	3	Introduction to the 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 Applications 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 360	3	Hospitality Finance	HMNG 259
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 - 27 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMEV 302	3	Introduction to Special Events Management	HMNG 101
HMEV 335	3	Event Sales and Sponsorship	HMNG 370, HMEV 302
HMEV 340	3	Event Venue Management	HMEV 302
HMEV 345	3	Event Experience Design	HMNG 291, HMNG 370
HMEV 350	3	Event Technology	HMEV 302, HMNG 291
HMEV 406	3	Special Events Logistics	HMEV 335, HMEV 345, HMNG 375, HMNG 370
HMEV 455	3	Practicum in Events (350 HRS)	HMEV 302
CAPE 404	6	Event Production Capstone	HMEV 406

División Académica: Negocios, Turismo y
Emprendimiento

Departamento: Turismo y Artes
Culinarias

Efectividad: Agosto 2025

Electivas dirigidas – 12 créditos (Elegir un área o combinarlas.)

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
Área 1: Electivas libres en programas de Hospitalidad (HMHM) y Artes Culinarias (CHEF) O AREAS 2, 3, o 4.			
El estudiante debe seleccionar 12 créditos en electivas. Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos.			
Área 2: Sustainable Tourism Entrepreneurship			
HSUS 381	3	Sustainable Tourism /Hospitality Business Planning and Development	HMNG 101
HSUS 385	3	Environmental Management Systems and Leadership Principles	HSUS 381
HSUS 390	6	Sustainable Tourism/Hospitality Entrepreneurial Project Development	HSUS 381, HSUS 385
Área 3: Hospitality Internship			
Si es internado debe cumplir con un mínimo de 150 horas consecutivas de trabajo en hospitalidad por cada 3 créditos. Si es intercambio, el o los cursos deben tener la equivalencia en créditos y la universidad o programa de estudio debe estar pre-aprobada por el departamento.			
Hospitality Internship			
HIEX 247	3	Hospitality Internship Experience I	AUT. DEL DEPT.
HIEX 248	6	Hospitality Internship Experience II	AUT. DEL DEPT.
HIEX 249	9	Hospitality Internship Experience III	AUT. DEL DEPT.
HIEX 250	12	Hospitality Internship Experience IV	AUT. DEL DEPT.
Study Abroad			
THSA 401	3	Tourism and Hospitality Study Abroad I	AUT. DEL DEPT.
THSA 402	3	Tourism and Hospitality Study Abroad II	AUT. DEL DEPT.
THSA 403	3	Tourism and Hospitality Study Abroad III	AUT. DEL DEPT.
THSA 404	3	Tourism and Hospitality Study Abroad IV	AUT. DEL DEPT.
Área 4: Mixology (Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos.)			
MIXO 180+	3	Manejo y Servicio del Vino (lab)	HMNG 207
MIXO 184+	3	Coctelería Popular (Lab)	HMNG 202, HMNG 207, MIXO 180+,
MIXO 185+	3	Coctelería Clásica y Mixología (Lab)	MIXO 180+, MIXO 184+
MIXO 187+	3	Bartending Practicum (150Hrs.)	MIXO 180+, MIXO 184+, MIXO 185+ (en progreso)

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

Total de créditos:
_____ Aprobados
_____ Por aprobar

Firma del estudiante: _____ Fecha: _____

Firma del Consejero Académico: _____

Fecha: _____

División Académica: Negocios, Turismo y
Emprendimiento

Departamento: Turismo y Artes
Culinarias

Efectividad: Agosto 2025

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 101	3			SPGS 250	3		
ENGS 152*	3			ENGS 153	3		
SPGS 152*	3			HUGS 101	3		
MAGS 120 (I) +	3			HMNG 211	3		
SCGS 200	3			HMNG 281	3		
Total	15			Total	15		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
INGS 202	3			HUGS 102	3		
SOGS 201	3			SOGS 202	3		
HMNG 202	3			HMNG 259	3		
HMEV 302	3			HMNG 291+	3		
HMNG 207+	3			HMEV 350	3		
Total	15			Total	15		

Tercer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
ELECTIVE	3			HMNG 375	3		
HMNG 360	3			HMNG 351	3		
HMNG 347	3			ELECTIVE	3		
HMNG 370	3			HMEV 345	3		
HMNG 365	3			HMEV 335	3		
Total	15			Total	15		

Cuarto Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMEV 340	3			CAPE 404	6		
HMNG 381	3			ELECTIVE	3		
ELECTIVE	3			HIGS 201	3		
HMEV 406	3						
HMEV 455	3						
Total	15			Total	12		

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado según su puntuación adquirida en la prueba de ubicación o resultados del *College Board*.
- +Cursos con laboratorio 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 que matriculen cursos de otros programas deberán cumplir con los prerrequisitos correspondientes.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con las normas de residencia y de progreso académico en la UAGM.
- 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.
- Programa acreditado por la Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration (ACPHA).
- Sujeto a cambios.