



## SECUENCIAL CURRICULAR

Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria  
*Bachelor of Science in Culinary Management*

Total de créditos: 131  
Efectivo en agosto 2016

Primer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerrequisito	Nota	Código	Cr.	Prerrequisito	Nota
SPGS 101+*	3			SPGS 102+*	3	SPGS 101+*	
ENGS 101+*	3			ENGS 102+*	3	ENGS 101+*	
MAGS 101	3			INGS 101	3		
CHEF 116	3			CHEF 105	3	CHEF 116 (en progreso)	
CHEF 104	2	CHEF 116 (en progreso)		HMNG 101	3		
SPDE 110	1						
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>15</b>		
Segundo Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerrequisito	Nota	Código	Cr.	Prerrequisito	Nota
HUGS 201	3			BIGS 101+	3		
SOGS 201	3			SOGS 202+	3	SOGS 201	
HIGS 201	3			Tercer Idioma o HUGS 210	3		
CHEF 107+	5	CHEF 116, 104+, 105+		CHEF 200+	4	CHEF 107+	
<b>Total</b>	<b>14</b>			<b>Total</b>	<b>13</b>		
Tercer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerrequisito	Nota	Código	Cr.	Prerrequisito	Nota
HMNG 201	3	MAGS 101+*		CHEF 206+	4	CHEF 200+	
CHEF 202+	5	CHEF 107+		CHEF 204+	3	CHEF 107+, 200+, 202+	
HMNG 259	3	MAGS 101		HMNG 290	3		
HMNG 220	3	MAGS 101, HMNG101		HMNG 360	3	HMNG 259	
<b>Total</b>	<b>14</b>			<b>Total</b>	<b>13</b>		
Cuarto Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerrequisito	Nota	Código	Cr.	Prerrequisito	Nota
HMNG 350	3	HMNG 259		HFBP 450 (300 horas)	3		
CHEP 231 (350 horas)	1	CHEF 200+, 202+ y 213+		HMNG 280	3	HMNG 101	
HMNG 207	3	HMNG 101 o CHEF 116		HMNG 380	3	HMNG 201, 220, 360, 370, COMM 305	
HMNG 370	3	HMNG 101		COMM 305			
CHEF 214	4	CHEF 200+ y 202+					
<b>Total</b>	<b>14</b>			<b>Total</b>	<b>12</b>		
Quinto Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerrequisito	Nota	Código	Cr.	Prerrequisito	Nota
HMNG 211	3	HMNG 101 o CHEF 116		HMNG 290	3		
ENGL 246	3	ENGS 102		HMNG 365	3	HMNG 101	
CAPC 452	6	HMNG 380, 350, 370, CHEP 231		HMNG 347	3	HMNG 211	
<b>Total</b>	<b>12</b>			<b>Total</b>	<b>9</b>		

### Notas Importantes:

- + Cursos con laboratorios o taller
- Los estudiantes serán ubicados de acuerdo a los resultados de las Pruebas de Evaluación de Admisión Universitaria (PEAU)
- El promedio general de graduación es de 2.00.
- El promedio de concentración mínimo para graduación es de 2.50.
- Todos los cursos de educación general deben ser aprobados con D como mínimo. Los cursos del componente profesional y de concentración deben ser aprobados con C como mínimo. Los cursos de práctica deben ser aprobados con una calificación mínima de B.
- Los estudiantes de segundo año en adelante deberán obtener una evaluación académica con el/la coordinador/a del programa o personal de asuntos académicos de la Escuela antes de realizar la matrícula.
- Los estudiantes que matriculan cursos de otros programas académicos, deberán cumplir con los prerrequisitos correspondientes.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia y norma de progreso académico en la UAGM.
- Es requerido para graduación poseer la Certificación *Safe Manager* (CHEF 117) vigente (3 años o menos) antes de comenzar las prácticas.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia en la UAGM.



### Contenido Curricular

Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria  
*Bachelor of Science in Culinary Management*

Total de créditos: 131  
Efectivo en agosto 2016

Educación general			
Código	Título	Créditos	Prerrequisitos
SPDE 110	Seminario de Inducción y Desarrollo Profesional del Estudiante	1	
SPGS 101*+ o SPGS 110 o SPGS 120	Español básico I: comunicación oral y escrita o Español intermedio I: lectura, redacción y comunicación oral o Español avanzado I: lengua, lectura y redacción	3	
SPGS 102 o SPGS 111 o SPGS 121	Español básico II: comunicación oral y escrita o Español intermedio II: lectura, redacción y comunicación oral o Español avanzado II: lengua, lectura y redacción	3	SPGS 101*+, SPGS 110 o SPGS 120
ENGS 101*+ o ENGS 110 o ENGS 120	Basic College English I or Intermediate college English I or Advanced College English I	3	
ENGS 102*+ o ENGS 111 o ENGS 121	Basic College English II or Intermediate college English II or Advanced College English II	3	ENGS 101*+ o ENGS 110 o ENGS 121
MAGS 101	Matemática básica	3	
INGS 101	Introducción a la investigación y a las destrezas de información	3	
HUGS 201	Mito, razón y conocimiento: desarrollo del pensamiento occidental	3	
SOGS 201	El individuo: dimensión humana y conciencia social	3	
HIGS 201	Historia y cultura en Puerto Rico	3	
BIGS 101+	Ciencia ambiental	3	
SOGS 202+	El ser humano y su dimensión sociopolítica/estado-gobierno e individuo	3	SOGS 201
TERCER IDIOMA: ITAL 101 o MAND 101 o PTUG 103 o GERM 103 o FREN 103	Italiano o Mandarín o Portugués o Alemán o Francés	3	
<b>Total</b>		<b>37</b>	
Componente profesional			
Código	Título	Créditos	Prerrequisitos
HMNG 101	Introduction To Hospitality Industry	3	
HMNG 201	Food And Beverage Management	3	MAGS 101 o MAGS 110
HMNG 207	Basic Wines, Beers And Spirits	3	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 211	Hospitality Ethics	3	HMNG 101 o CHEF 116
HMNG 220	Purchasing And Menu Development	3	HMNG 201, MAGS 101 o MAGS 110
HMNG 259	Hospitality Accounting	3	MATH 120 o 130
HMNG 280	Guest Services	3	HMNG 101
HMNG 290	Spreadsheet & Database Applications	3	
HMNG 347	Hospitality Human Resources Management	3	HMNG 211
HMNG 350	Cost Control For Hospitality	3	HMNG 259
HMNG 360	Hospitality Finance	3	HMNG 259
HMNG 365	Hospitality Law	3	HMNG 101
HMNG 370	Hospitality Sales & Marketing	3	HMNG 101
HMNG 380	Restaurant & Catering Concept Development	3	HMNG 201, 220, 360, 370, COMM 305
COMM 305	Presentaciones Efectivas	3	
ENGS 246	Conversational English	3	ENGS 102
<b>Total</b>		<b>48</b>	
Componente concentración			
Código	Título	Créditos	Prerrequisitos
CHEF 104+	Meat Cutting (Lab)	2	CHEF 116 (en progreso)
CHEF 105+	Food Preparation I (Lab)	3	CHEF 116 (en progreso)
CHEF 107+	Food Preparation II (Lab)	5	CHEF 116, 104, 105
CHEF 116	Culinary Arts Basic Concepts	3	
CHEF 200+	Baking I (LAB)	4	CHEF 107+
CHEF 202+	Garde Manger & Buffet Presentation	5	CHEF 107+
CHEF 204+	Culinary Nutrition	3	CHEF 107+, 200+, 202+
CHEF 206+	Baking II (LAB)	4	CHEF 200+
CHEF 213+	International Cuisine I	3	CHEF 200+, 202+
CHEF 214+	International Cuisine II	4	CHEF 200+, 202+
CHEP 231	Culinary Practicum (350 Hours)	1	CHEF 200+, 202+, 206+ y 213+
HFBP 450	Practicum In Food & Beverage Management (300 Hours)	3	CHEP 231, CAPC 452
CAPC 452	Restaurant Management Capstone	6	HMNG 380, 350, 370, CHEP 231
<b>Total</b>		<b>46</b>	