



## SECUENCIAL CURRICULAR

Grado Asociado en Ciencias en Artes Culinarias  
*Associate of Science in Culinary Arts*

Total de créditos: 71  
Efectivo en agosto 2016

Primer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerequisito	Nota	Código	Cr.	Prerequisito	Nota
SPGS 101+*	3			BIGS 101+	3		
ENGS 101+*	3			HMNG 211	3	CHEF 116 o HMNG 101	
MAGS 101	3			INGS 101	3		
CHEF 116	3			HMNG 201	3	MAGS 101	
CHEF 104+	2	CHEF 116 en progreso		CHEF 105	3	CHEF 116 en progreso	
SPDE 110	1						
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>15</b>		
Segundo Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerequisito	Nota	Código	Cr.	Prerequisito	Nota
CHEF 107+	5	CHEF 116, 104, 105		CHEF 202+	5	CHEF 107+	
HMNG 220	3	MAGS 101, HMNG 201		HMNG 207	3	CHEF 116 o HMNG 101	
CHEF 200+	4	CHEF 107+		ENGS 102+	3	ENGS 101+*	
HMNG 347	3	HMNG 211		CHEF 213+	3	CHEF 200+ y 202+	
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>14</b>		
Tercer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Prerequisito	Nota	Código	Cr.	Prerequisito	Nota
CHEP 231	1	CHEF 200+, 202+ y 213+		CHEF 204	3	CHEF 107+, 200+ y 202+	
CHEF 206+	4	CHEF 200+					
CHEF 214+	4	CHEF 200+, 202+					
<b>Total</b>	<b>9</b>			<b>Total</b>	<b>1</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 requisitos 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 *ServSafe Manager* 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

Grado Asociado en Ciencias en Artes Culinarias  
*Associate of Science in Culinary Arts*

Total de créditos: 71  
Efectivo en agosto 2016

Educación general			
Código	Título	Créditos	Prerequisitos
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	
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	
BIGS 101+	Ciencia ambiental	3	
<b>Total</b>		<b>19</b>	
Componente profesional			
Código	Título	Créditos	Prerequisitos
CHEF 116	Culinary Arts Basic Concepts	3	
HMNG 201	Food And Beverage Management	3	MAGS 101 o MAGS 110
HMNG 220	Purchasing And Menu Development	3	HMNG 201, 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 347	Hospitality Human Resources Management	3	HMNG 211
<b>Total</b>		<b>18</b>	
Componente concentración			
Código	Título	Créditos	Prerequisitos
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 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+
<b>Total</b>		<b>34</b>	