

**SECUENCIAL CURRICULAR**

Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria

Total de créditos: 131

Concentración en Gerencia Culinaria

Efectivo en agosto 2016

| Primer Año      |           |                              |      |                          |           |  |      |
|-----------------|-----------|------------------------------|------|--------------------------|-----------|--|------|
| Primer Semestre |           |                              |      | Segundo Semestre         |           |  |      |
| Código          | Cr.       | Pre-Requisito                | Nota | Código                   | Cr.       | Pre-Requisito  | Nota |
| SPGS 101+*      | 3         |                              |      | SPGS 102+*               | 3         | SPGS 101*  |      |
| ENGS 101+*      | 3         |                              |      | ENGS 102+*               | 3         | ENGS 101*  |      |
| MAGS 101+*      | 3         |                              |      | INGS 101+                | 3         | MAGS 101+*   |      |
| 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.       | Pre-Requisito                | Nota | Código                   | Cr.       | Pre-Requisito  | 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.       | Pre-Requisito                | Nota | Código                   | Cr.       | Pre-Requisito  | 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.       | Pre-Requisito                | Nota | Código                   | Cr.       | Pre-Requisito  | Nota |
| HMNG 350        | 3         | HMNG 259                     |      | CHEF 214+                | 4         | CHEF 200+, 202+  |      |
| CHEF 213+       | 3         | CHEF 200+, 202+              |      | CHEP 231 (350 horas)     | 1         | CHEF 200+, 202+, 206+ y 213+ aprobados, Certificación de ServSafe vigente-CHEF 117 |      |
| HMNG 207        | 3         | HMNG 101 o CHEF 116          |      | HMNG 280                 | 3         | HMNG 101   |      |
| HMNG 370        | 3         | HMNG 101                     |      | HMNG 380                 | 3         | HMNG 201, 220, 360, 370, COMM 305  |      |
| CHEF 117        | 0         |                              |      | COMM 305                 | 3         | HMNG 290   |      |
| <b>Total</b>    | <b>12</b> |                              |      | <b>Total</b>             | <b>14</b> |  |      |
| Quinto Año      |           |                              |      |                          |           |  |      |
| Primer Semestre |           |                              |      | Segundo Semestre         |           |  |      |
| Código          | Cr.       | Pre-Requisito                | Nota | Código                   | Cr.       | Pre-Requisito  | Nota |
| HMNG 211        | 3         | HMNG 101 o CHEF 116          |      | HFBP 450 (300 Horas)     | 3         |  |      |
| ENGL 246        | 3         |                              |      | 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:**

- + Curso con laboratorio
- \* Los estudiantes serán ubicados de acuerdo a los resultados de las Pruebas de Evaluación de Admisión Universitaria (PEAU) en los siguientes cursos: ENGS 101+, 110 ó 120; SPGS 101+, 110 ó 120; y MAGS 101+, 110 ó MATH 130.
- 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 pre-requisitos correspondientes.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia y norma de progreso académico en la UNE.
- Es requerido para graduación poseer la Certificación *ServSafe Manager* (CHEF 117) vigente (3 años o menos) antes de comenzar las prácticas y al momento de graduación.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia en la UNE.

### Contenido Curricular

Bachillerato en Ciencias en Gerencia Culinaria  
Concentración en Gerencia Culinaria

Total de créditos: 131  
Efectivo en agosto 2016

| Educación General                     |   |           |   |
|---------------------------------------|---|-----------|---|
| Código                                | Título  | Créditos  | Pre-Requisitos  |
| BIGS 101+                             | Ciencia ambiental   | 3         |   |
| ENGS 101 +,<br>ENGS 110 o<br>ENGS 120 | Basic College English I<br>Intermediate College English I<br>Advanced College English I   | 3         |   |
| ENGS 102 +,<br>ENGS 111 o<br>ENGS 121 | Basic College English II<br>Intermediate College English II<br>Advanced College English II  | 3         | ENGS 101, 110 o 120   |
| HIGS 201                              | Historia y cultura en Puerto Rico   | 3         |   |
| HUGS 201                              | Mito, razón y conocimiento: Desarrollo del pensamiento occidental   | 3         |   |
| INGS 101                              | Introducción a investigación y las destrezas de información   | 3         | MAGS 101+   |
| MAGS 101 +,<br>MAGS 110               | Matemática Básica I,<br>Fundamentos de Algebra  | 3         |   |
| SOGS 201                              | El individuo: Dimensión humana y conciencia social  | 3         |   |
| SOGS 202+                             | El ser humano y su dimensión sociopolítica/ estado-gobierno e individuo   | 3         |   |
| SPDE 110                              | Seminario de Inducción y Desarrollo Profesional del Estudiante  | 1         |   |
| SPGS 101 +,<br>SPGS 110 o<br>SPGS 120 | Español básico I: Comunicación oral y escrita<br>Español intermedio I: Lectura, redacción y comunicación oral<br>Español avanzado I: Lengua, lectura y redacción        | 3         |   |
| SPGS 102 +,<br>SPGS 111 o<br>SPGS 121 | Español básico II: Comunicación oral y escrita<br>Español intermedio II: Lectura, redacción y comunicación oral<br>Español avanzado II: Lengua, lectura y redacción     | 3         | SPGS 101, 110 o 120   |
| Tercer idioma o HUGS<br>210           | Seleccionar una clase entre: ITAL 101 (italiano), MAND 101 (mandarín), PTUG 103 (portugués), GERM 103 (alemán) o FREN 103 (francés) o Diversidad Cultural Contemporánea | 3         |   |
| <b>Total</b>                          |   | <b>37</b> |   |
| Componente Profesional                |   |           |   |
| Código                                | Título  | Créditos  | Pre-Requisitos  |
| 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         | MAGS 101 o MAGS 110   |
| 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         | HMNG 290  |
| ENGL 246                              | Conversational English  | 3         |   |
| <b>Total</b>                          |   | <b>48</b> |   |
| Componente Concentración              |   |           |   |
| Código                                | Título  | Créditos  | Pre-Requisitos  |
| 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 117                              | <b>ServSafe (Seminario)</b>   | 0         |   |
| 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 aprobados, Certificación de ServSafe vigente |
| 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> |   |

