

**SECUENCIAL CURRICULAR**

Bachillerato en Ciencias en Nutrición Culinaría

 Total de créditos: 129  
 Efectivo en agosto 2016, rev. agosto 2017

PRIMER AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
BIOL 103 +	4			BIOL 104+	4	BIOL 103+	
ENGS 101+, 110 ó 120*	3			CHEF 116	3		
MAGS 101+, 110 ó MATH 130*	3			ENGS 102+, 111 ó 121*	3	ENGS 101+, 110 ó 120	
SPDE 110	1			INGS 101	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
SPGS 101+, 110 ó 120*	3			SPGS 102+, 111 ó 121*	3	SPGS 101+, 110 ó 120	
<b>Total</b>	<b>14</b>			<b>Total</b>	<b>16</b>		
SEGUNDO AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
CHEF 104+	2	CHEF 116		BIGS 101+	3		
CHEF 105+	3	CHEF 116		CHEM 122+	4	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
HIGS 201	3			CHEF 107+	5	CHEF 104+, 105+ y 116	
HUGS 201	3			SOGS 202+	3	SOGS 201	
SOGS 201	3			Tercer idioma o HUGS 210	3		
<b>Total</b>	<b>14</b>			<b>Total</b>	<b>18</b>		
TERCER AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
CUNU 205+	3	CHEF 200+ y 202+		CHEM 380+	3	BIOL 104+ y CHEM 122+	
CUNU 250	3			CHEF 213+	3	CHEF 200+ y 202+	
CHEF 200+	4	CHEF 107+		CUNU 300	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
CHEF 202+	5	CHEF 107+		CUNU 325+	4	CHEM 122, CHEF 213+, CUNU 205 y CUNU 300	
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>13</b>		
CUARTO AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
CHEP 231	1	CHEF 200+, 202+ y 213+		CUNU 400+	3	CUNP 305 y CUNU 330	
CUNU 330	3	BIOL 104 y CHEM 380		CUNU 401+	3	CHEF 200+, 213+ y CHEP 231	
CUNU 350	3	CHEF 213+, CUNU 205, 250 y 300		CUNU 415+	4	CUNU 350, 400 y CHEP 231	
HMNG 259	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130		PUHE 201 ó STAT 401	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
HMNG 290	3						
<b>Total</b>	<b>13</b>			<b>Total</b>	<b>13</b>		
QUINTO AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
CUNU 416+	4	CUNU 415		CUNP 421	3	CUNU 415, 416 y CUNP 420	
CUNP 420	3	HMNG 259, 290, 347, CHEP 231 305, STAT 201 ó PUHE 201					
HMNG 347	3	CUNU 250					
<b>Total</b>	<b>10</b>			<b>Total</b>	<b>3</b>		

**Notas Importantes:**

- + Curso de 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 internados 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 estudiantil 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 poseer la Certificación *ServSafe Manager* vigente (3 años o menos) antes de comenzar las prácticas.

## Contenido Curricular

Bachillerato en Ciencias en Nutrición Culinaria

Total de créditos: 129  
Efectivo en agosto 2016, rev. agosto 2017

EDUCACIÓN GENERAL			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
BIGS 101+	Ciencia ambiental	3	
ENGS 101 +, ENGS 110 o ENGS 120	Basic College English I Intermediate College English I Advanced College English I	3	
ENGS 102 +, ENGS 111 o ENGS 121	Basic College English II Intermediate College English II Advanced College English II	3	ENGS 101, 110 ó 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	<b>MAGS 101+</b>
MAGS 101 +, MAGS 110 o MATH 130	Matemática Básica I, Fundamentos de Algebra Pre-Cálculo I	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	SOGS 201
SPDE 110	Seminario de Inducción y Desarrollo Profesional del Estudiante	1	
SPGS 101 +, SPGS 110 o SPGS 120	Español básico I: Comunicación oral y escrita Español intermedio I: Lectura, redacción y comunicación oral Español avanzado I: Lengua, lectura y redacción	3	
SPGS 102 +, SPGS 111 o SPGS 121	Español básico II: Comunicación oral y escrita Español intermedio II: Lectura, redacción y comunicación oral Español avanzado II: Lengua, lectura y redacción	3	SPGS101, 110 ó 120
Tercer idioma o HUGS 210	Seleccionar una clase entre: ITAL 101 (italiano), MAND 101 (mandarín), PTUG 103 (portugués), GERM 103 (alemán) o FREN 103 (francés) o HUGS 210 Diversidad Cultural Contemporánea	3	
<b>Total</b>		<b>37</b>	
COMPONENTE PROFESIONAL			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
BIOL 103+	Anatomía y Fisiología I	4	
BIOL 104+	Anatomía y Fisiología II	4	BIOL 103
CHEF 104+	Corte de Carnes	2	CHEF 116 ( <i>en progreso</i> )
CHEF 105+	Preparación de Alimentos I	3	CHEF 116 ( <i>en progreso</i> )
CHEF 107+	Preparación de Alimentos II	5	CHEF 104+, 105+ y 116
CHEF 116	Componentes básicos de las artes culinarias	3	
CHEF 200+	Repostería Básica	4	CHEF 107+
CHEF 202+	Cocina Fría y Presentación de Buffet	5	CHEF 107+
CHEF 213+	Cocina Internacional I	3	CHEF 200+ y 202+
CHEM 122+	Química para Ciencias de la Salud	4	MAGS 101, 110 ó MATH 130
CHEM 380	Compendio de Bioquímica	3	BIOL 104 y CHEM 122
<b>Total</b>		<b>40</b>	
COMPONENTE CONCENTRACIÓN			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
CHEP 231	Practica Culinaria (350 horas de experiencia de campo)	1	CHEF 200+, 202+ y 213+
CUNP 420	Internado de Nutrición Culinaria 1: Administración, Comunidad y Legislación (500 horas de experiencia de campo. Incluye la entrega de portfolio de todas las rotaciones y prueba simulada de licencia)	3	HMNG 259, 290, 347, CHEP 231, STAT 201 ó PUHE 201
CUNP 421	Internado de Nutrición Culinaria 2: Clínica e Investigativa (500 horas de experiencia de campo. Incluye: entrega de portfolio de todas las rotaciones, portfolio profesional y prueba simulada de licencia)	3	CUNU 415, 416 y CUNP 420
CUNU 205+	Confección de Alimentos y Análisis de Datos Nutricionales	3	CHEF 200+ y 202+
CUNU 250	Nutrición en el Ciclo de Vida	3	
CUNU 300	Planificación de Menú, Compra, Diseño de Facilidades y Control de Costos	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130
CUNU 325+	Ciencias de los Alimentos	4	BIOL 104, CHEF 213, CUNU 205+ y CUNU 300 ( <i>en progreso</i> )
CUNU 330	Nutrición Metabólica y Avanzada	3	BIOL 104 y CHEM 380
CUNU 350	Nutrición Comunitaria	3	CHEF 213+, CUNU 205+, 250 y 300
CUNU 400+	Preparación de Alimentos Holísticos	3	CUNP 305 y CUNU 330
CUNU 401+	Repostería Nutricional	3	CHEF 200+, 213+ y CHEP 231
CUNU 415+	Terapia Médico Nutricional 1	4	CUNU 330, 350, 400+, 401+ y CHEP 231
CUNU 416+	Terapia Médico Nutricional 2	4	CUNU 415+
HMNG 259	Contabilidad de Hospitalidad	3	MAGS 101, 110 ó MATH 130
HMNG 290	Hoja de Cálculos y Base de Datos	3	
HMNG 347	Gerencia de Recursos Humanos	3	CUNU 250
STAT 401 o PUHE 201	Estadística para Administración de Empresas Introducción a la Bioestadística	3	MAGS 101, 110 ó MATH 130
<b>Total</b>		<b>52</b>	