UNE UNIVERSIDAD DEL ESTE SISTEMA UNIVERSITARIO ANA G. MÉNDEZ

SECUENCIAL CURRICULAR

Bachillerato en Ciencias en Nutrición Culinaria

Total de créditos: 131
Efectivo en agosto 2016

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	
Total	**14**			**Total**	**16**		

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		
Total	**14**			**Total**	**18**		

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 117	----		
CHEF 200+	4	CHEF 107		CHEF 213+	3	CHEF 200 y 202	
CHEF 202+	5	CHEF 107		CUNU 300	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
				CUNU 325+	4	CHEM 122, CHEF 213, CUNU 205 y CUNU 300	
Total	**15**			**Total**	**13**		

CUARTO AÑO							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	**Cr.**	**Pre-Requisito**	**Nota**	**Código**	**Cr.**	**Pre-Requisito**	**Nota**
CUNP 305	3	CHEF 117, 213, CUNU 205, 250 y 300		CUNU 400+	3	CUNP 305 y CUNU 330	
CUNU 330	3	BIOL 104 y CHEM 380		CUNU 401+	3	CHEF 200, 213 y CUNP 305	
CUNU 350	3	CHEF 213, CUNU 205, 250 y 300		CUNU 415+	4	CUNU 350, 400 y CUNP 305	
HMNG 259	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130		PUHE 201 ó STAT 401	3	MAGS 101+, 110 ó MATH 130	
HMNG 290	3						
Total	**15**			**Total**	**13**		

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, CUNP 305, STAT 201 ó PUHE 201y CHEF 117					
HMNG 347	3	CUNU 250					
Total	**10**			**Total**	**3**		

Notas Importantes:

1. + Curso con laboratorio
2. * 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.
3. El promedio general de graduación es de 2.00.
4. El promedio de concentración mínimo para graduación es de 2.50.
5. 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.
6. 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.
7. Los estudiantes que matriculan cursos de otros programas académicos, deberán cumplir con los pre-requisitos correspondientes.
8. Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con la norma de residencia y norma de progreso académico en la UNE.
9. 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.

Derechos de Autor ©2016 Sistema Universitario Ana G. Méndez. Derechos Reservados. (CRR/NFR)-NIR-2

Contenido Curricular

Bachillerato en Ciencias en Nutrición Culinaria

Total de créditos: 131
Efectivo en agosto 2016

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	**MAGS 101+**
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	
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	
Total		**37**	
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 (*en progreso*)
CHEF 105 +	Preparación de Alimentos I	3	CHEF 116 (*en progreso*)
CHEF 107 +	Preparación de Alimentos II	5	CHEF 104, CHEF 105 y CHEF 116
CHEF 116	Componentes básicos de las artes culinarias	3	
CHEF 117	Certificación *ServSafe Manager* vigente (*seminario*)	-----	
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 CHEF 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
Total		**40**	
COMPONENTE CONCENTRACIÓN			
Código	**Título**	**Créditos**	**Pre-Requisitos**
CUNP 305	Internado de Gastronomía Nutricional (*350 horas de experiencia de campo*)	3	CHEF 117, 213, CUNU 205, 250 y 300
CUNP 420	Internado de Nutrición Culinaria 1: Administración, Comunidad y Legislación (*500 horas de experiencia de campo. Incluye la entrega de porfolio de todas las rotaciones y prueba simulada de licencia*)	3	HMNG 259, 290, 347, CUNP 305, STAT 201 ó PUHE 201y CHEF 117
CUNP 421	Internado de Nutrición Culinaria 2: Clínica e Investigativa (*500 horas de experiencia de campo. Incluye: entrega de porfolio de todas las rotaciones, porfolio 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 (*en progreso*)
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, CHEF 213 y CUNP 305
CUNU 415 +	Terapia Médico Nutricional 1	4	CUNU 330, 350, 400, 401 y CUNP 305
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
Total		**54**	

Derechos de Autor ©2016 Sistema Universitario Ana G. Méndez. Derechos Reservados. (CRR/NFR)-NIR-2