

SECUENCIAL CURRICULAR

Grado Asociado en Ciencias en Artes Culinarias

Total de créditos: 71

Efectivo en agosto 2016, rev. agosto 2017

Primer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota
SPGS 101+*	3			BIGS 101+	3		
ENGS 101+*	3			HMNG 211	3	CHEF 116 o HMNG 101	
MAGS 101+*	3			INGS 101+	3	MAGS 101+*	
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						
Total	15			Total	15		
Segundo Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	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+	
Total	15			Total	14		
Tercer Año							
Primer Semestre				Segundo Semestre			
Código	Cr.	Pre-Requisito	Nota	Código	Cr.	Pre-Requisito	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+					
Total	9			Total	3		

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.
- El curso de práctica deberá ser aprobado con una calificación mínima de B.
- 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. Las prácticas deben ser aprobadas con B como mínimo.
- 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

Grado Asociado en Ciencias en Artes Culinarias

Total de créditos: 71

Efectivo en agosto 2016, rev. agosto 2017

Educación General			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
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 Español Intermedio I: Lectura, Redacción y Comunicación Oral Español Avanzado I: Lengua, Lectura y Redacción	3	
ENGS 101+ o ENGS 110 o ENGS 120	Basic College English I Intermediate College English I Advanced College English I	3	
ENGS 102+ o ENGS 111 o ENGS 121	Basic College English II Intermediate College English II Advanced College English II	3	ENGS 101, ENGS 110 o ENGS 120
MAGS 101+ * o MAGS 110*	Matemática Básica I Fundamentos del Álgebra	3	
INGS 101+	Introducción a Investigación y las destrezas de información	3	MAGS 101+
BIGS 101+	Ciencias Ambiental	3	
Total		19	
Componente Profesional			
Código	Título	Créditos	Pre-Requisitos
CHEF 116	Culinary Arts Basic Concepts	3	
HMNG 220	Purchasing And Menu Development	3	HMNG 201, MAGS 101 o MAGS 110
HMNG 201	Food And Beverage Management	3	MAGS 101 o MAGS 110
HMNG 207	Basic Wines, Beers And Spirits	3	CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 211	Hospitality Ethics	3	CHEF 116 o HMNG 101
HMNG 347	Hospitality Human Resources Management	3	HMNG 211
Total		18	
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 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 (Lab) I	3	CHEF 200+, 202+
CHEF 214+	International Cuisine (Lab) II	4	CHEF 200+, 202+
CHEP 231	Culinary Practicum (350 Hours)	1	CHEF 200+, 202+ y 213+
Total		34	