

Este secuencial no sustituye el Catálogo General del año de ingreso o de reingreso.

Universidad Interamericana de Puerto Rico
Recinto de Barranquitas
Departamento de Administración de Empresas
Grado de Asociado en Artes en Artes Culinarias y Ciencias de la Gastronomía

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Requisitos de Educación General | 24 créditos |
| Requisitos de Concentración | 41 créditos |
| TOTAL | 65 créditos |

Nombre del Estudiante

Número de Estudiante

Término Académico de Admisión

| PRIMER SEMESTRE | CRS. | PRE-REQ. | EC | NOTA |
|--|-----------|----------|----|------|
| GEEN ____ Inglés I | 3 | | | |
| GESP 1101 Literatura y Comunicación: Narrativa y Poesía | 3 | | | |
| GEMA 1000 Razonamiento Cuantitativo | 3 | | | |
| GEIC 1010 Tecnologías de la Información y la Computación | 3 | | | |
| GASC 1000 Fundamentos Culinarios | 3 | | | |
| FSMT 1210 Saneamiento y Seguridad en Servicios de Alimentos | 1 | | | |
| Total créditos | 16 | | | |

| SEGUNDO SEMESTRE | CRS. | PRE-REQ. | EC | NOTA |
|---|-----------|-------------|----|------|
| GEEN ____ Inglés II | 3 | GEEN I ____ | | |
| GESP ____ Español II | 3 | GESP 1101 | | |
| FSMT 1220 Teorías y Prácticas de Servicio | 2 | | | |
| GASC 1200 Selección de Materias Primas | 3 | GASC 1000 | | |
| GASC 2010 Destrezas de Cocina I | 4 | GASC 1000 | | |
| Total créditos | 15 | | | |

| TERCER SEMESTRE | CRS. | PRE-REQ. | EC | NOTA |
|--|-----------|-----------|----|------|
| GEEC 2000 Cultura Emprendedora o GEHS 2010 Proceso Histórico del Puerto Rico Contemporáneo | 3 | | | |
| FSMT 2101 Sistema de Compras, Control de Inventario y Almacenamiento | 2 | | | |
| GASC 2015 Nutrición Culinaria y Horticultura | 3 | | | |
| GASC 2020 Destrezas de Cocina II | 4 | GASC 2010 | | |
| TURI 3300 Administración de Alimentos y Servicios | 3 | | | |
| GECF 1010 Introducción a la Fe Cristiana | 3 | | | |
| Total créditos | 18 | | | |

| CUARTO SEMESTRE | CRS. | PRE-REQ. | EC | NOTA |
|---------------------------------------|-----------|---|----|------|
| FSMT 2104 Servicio de Bufé y Catering | 3 | FSMT 1210, 1220, TURI 3300 | | |
| GASC 2500 Gastronomía Puertorriqueña | 3 | GASC 2020 | | |
| GASC 2800 Panadería Complementaria | 3 | GASC 2020 | | |
| GASC 2900 Cocina Global | 3 | GASC 2020 | | |
| GASC 2910 Práctica Profesional | 4 | Todos los cursos de concentraci ón Concurrente con FSMT 2104, GASC 2500, 2800 y 2900. | | |
| Total créditos | 16 | | | |

| Requisitos de Concentración 41 Créditos <u>El estudiante deberá aprobar con la calificación mínima de C</u> <u>los cursos de concentración.</u> | | | |
|--|------|---|-----------|
| GASC | 1000 | Fundamentos Culinarios | 3 |
| GASC | 1200 | Selección de Materias Primas | 3 |
| GASC | 2010 | Destrezas de Cocina | 4 |
| GASC | 2015 | Nutrición y Horticultura Culinaria | 3 |
| GASC | 2020 | Destrezas de Cocina II | 4 |
| GASC | 2500 | Gastronomía Puertorriqueña | 3 |
| GASC | 2800 | Panadería Complementaria | 3 |
| GASC | 2900 | Cocina Global | 3 |
| GASC | 2910 | Práctica Profesional | 4 |
| FSMT | 1210 | Saneamiento y Seguridad en Servicios de Alimentos | 1 |
| FSMT | 1220 | Teorías y Prácticas de Servicio | 2 |
| FSMT | 2101 | Sistema de Compras Control de Inventario y Almacenamiento | 2 |
| FSMT | 2104 | Servicio de Bufé y Catering | 3 |
| TURI | 3300 | Administración de Alimentos y Servicios | 3 |
| Total | | | 41 |

| Requisitos de Educación General para Grados Asociados 24 Créditos | | |
|--|--|-----------|
| GESP | Español | 6 |
| GEEN | Inglés | 6 |
| GEMA 1000 | Razonamiento Cuantitativo | 3 |
| GEIC 1010 | Tecnologías de la Información y la Computación | 3 |
| GECF 1010 | Introducción a la Fe Cristiana | 3 |
| GEHS 2010 | Proceso Histórico de Puerto Rico** (solo uno) | 3 |
| GEEC 2000 | Cultura Emprendedora | |
| Total | | 24 |