

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 Bachillerato en Artes Culinarias y Ciencias de la Gastronomía

Requisitos de Educación General 48 créditos
 Requisitos de Concentración 70 créditos
 Cursos Electivos 3 créditos
 Total 121 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 Com.: 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			
TERCER SEMESTRE		CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
FSMT 1220 Teorías y Prácticas de Servicio		2			
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	17			
QUINTO SEMESTRE		CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
GESP 2203 Literatura y Visión de Mundo		3	GESP 1102		
GEHS_____, 3020, 4020 o 4030**		3			
GASC 3026 Gerencia de Operaciones en la Industria de Alimentos y Bebidas		3	GASC 2010		
GASC 3300 Innovación y Cocina Experimental		4	GASC 2020		
BADM 1900 Fundamentos de Gerencia Empresarial o ENTR 2200 Fundamento Empresarial		3			
	Total créditos	16			

SEGUNDO SEMESTRE		CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
GEEN_____Inglés II *		3	GEEN I_____		
GESP 1102 Literatura y Comunicación: Ensayo y Teatro		3	GESP 1101		
GEEC 2000 Cultura Emprendedora		3			
GASC 1200 Selección de Materias Primas		3	GASC 1000		
GASC 2010 Destrezas de Cocina I		4	GASC 1000		
	Total créditos	16			
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 curso de concentración concurrente con FSMT 2104, GASC 2500, 2800 y 2900.		
	Total créditos	16			
SEXTO SEMESTRE		CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
GEEN_____Comunicación en Inglés III		3	GEEN_____(II)		
GEHS_____3020, 3050, 4020 o 4030 ²		3			
GEST_____2020 o 2030 ³		3			
GASC 3400 Vino y Gastronomía		3	GASC 2900		
HMG T 3310 Servicio de Coctelería		3			
	Total créditos	15			

SEPTIMO SEMESTRE	CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
GEHP 3000 Salud Integral y Calidad de Vida	3			
GASC 4000 Cocina Avanzada	4	GASC 3300		
GEPE 3010, 3020 o 3030 ¹	3			
OMSY 3030 Taller de Comunicación Comercial en Español o OMSY 3040 Taller Comunicación Comercial en Inglés	3	GESP 1102 o su equivalente y GEIC 1010; GEEN 1102 o su equivalente y GEIC 1010		
Total créditos	13			

¹ Pensamiento Filosófico y Estético dos cursos (6 créditos)

GEPE 4040 Ética y Responsabilidad Social	3
<i>Seleccionar otro curso de entre los siguientes:</i>	
GEPE 3010 Apreciación del Arte	3
GEPE 3020 Apreciación de la Música	3
GEPE 3030 Apreciación del Teatro	3

Pensamiento Cristiano: 3 créditos

GECE 1010 Introducción a la Fe Cristiana	3
--	---

GEEC 1010 Cultura Emprendedora 3

² Contexto Histórico y Social (6 créditos)

GEHS 2010 Proceso Histórico de Puerto Rico	3
<i>Seleccionar otro curso de entre los siguientes:</i>	
GEHS 3020 Sociedad Global	
GEHS 3050 Formación Humana, Sociedad y Cultura	3
GEHS 4020 Civilización Occidental Antigua y Medieval	3
GEHS 4030 Civilización Occidental Contemporánea	3

³ Contexto Científico y Tecnológico: 3 créditos

<i>Seleccionar un curso de entre los siguientes:</i>	
GEST 2020 El Ambiente Natural y el Ser Humano	3
GEST 2030 Tecnología y Ambiente	3

Salud y Calidad de Vida: 3 créditos

GEHP 3000 Salud Integral y Calidad de Vida	3
--	---

OCTAVO SEMESTRE	CRS.	PRE-REQ.	EC	NOTA
GASC 4040 Diseño Culinario y Estética de Alimentos	3	GASC 2900		
GEPE 4040 Ética y Responsabilidad Social	3			
Electiva Libre _____	3			
GASC 4970 Seminario Integrador de Artes Culinarias	3	GASC 2910 y 4000. Requiere aprobación del Director del Departamento del profesor.		
GEHS 2010 Proceso Histórico del PR Contemporáneo	3			
Total créditos	15			

Requisitos de Educación General para Bachilleratos 48 Créditos

Destrezas Básicas	Español	9
Destrezas Básicas	Inglés	9
Destrezas Básicas	Matemática	3
Destrezas Básicas	Tecnologías de la Información y la Computación	3
Total		24

Requisitos de Concentración 70 Créditos

El estudiante deberá aprobar con la calificación mínima de C los cursos de concentración.

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	
GASC	3026	Gerencia de Operaciones en la Industria de Alimentos y Bebidas	3	
GASC	3300	Innovación y Cocina Experimental	4	
GASC	3400	Vinos y Gastronomía	3	
GASC	4000	Cocina Avanzada	4	
GASC	4040	Diseño Culinario y Estética de Alimentos	3	
GASC	4970	Seminario Integrador	3	
FSMT	1210	Saneamiento y Seguridad	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	
HMGY	3310	Servicios de Coctelería	3	
TURI	3300	Administración de Alimentos y Servicios	3	
BADM	1900	Fundamentos de Gerencia Empresarial o	3	
ENTR	2200	Fundamento Empresarial		
OMSY	3030	Taller de Comunicación Comercial en Español o	3	
OMSY	3040	Taller de Comunicación Comercial en Inglés		
Cursos Electivos - 3 créditos			Total	70