

GRADO ASOCIADO EN ARTES CULINARIAS

Nombre: A00

Fecha _____

PRIMER AÑO					
PRIMER SEMESTRE	CRÉDITOS	NOTA	SEGUNDO SEMESTRE	CRÉDITOS	NOTA
ENGL 115 (G)	3		ENGL 201 (G)	3	
SPAN 141 (G)	3		SPAN 142 (G)	3	
CAM 101 (D)	3		CAM 104 (D)	3	
CAM 102 (D)	3		CAM 105 (D)	0	
CAM 103 (D)	3		CAM 106 (D)	3	
THEO 130 (G)	3		SOCI 102 (G)	3	
ORIE 003 (G)	*		ORIE 004 (G)	*	
TOTAL	18		TOTAL	18	

SEGUNDO AÑO					
PRIMER SEMESTRE	CRÉDITOS	NOTA	SEGUNDO SEMESTRE	CRÉDITOS	NOTA
MGNT 416 (G)	3		CAM 204 (D)	3	
CAM 201 (D)	3		CAM 205 (D)	3	
CAM 202 (D)	3		CAM 206 (D)	3	
Electivo Concentración (E)	3		CAM 298 (D)	3	
HRM 325 (D)	3		TOTAL	12	
TOTAL	15				

Requisitos			
Educación General (G)			21 crs.
Concentración (D)			39 crs.
Electivos de Concentración (E)			3 crs.
TOTAL	63 crs.		
REQUISITOS DE CONCENTRACIÓN			Pre-Requisitos
CAM	101	Introducción e Historia de la Gastronomía	-
CAM	102	Matemática Culinaria	-
CAM	103	Higiene y Seguridad de los Alimentos	-
CAM	104	Desarrollo de Destrezas Culinaria	CAM 102, CAM 103
CAM	105	Panadería y Repostería	CAM 102, CAM 103
CAM	106	Planificación de Menú y Control de Costos	CAM 102
CAM	201	Garde Manger	CAM 104
CAM	202	Cocina Puertorriqueña	CAM 104
CAM	204	Cocina Internacional	CAM 104
HRM	325	Banquete y Catering	HRM 220-225 ó CAM 201, 202 y 204
CAM	205	Cocina Creativa / Molecular	CAM 104
CAM	206	Cocina Vegetariana y Técnicas de Cocina Nutricional	CAM 104
CAM	298	Internado	CAM 101, CAM 201, CAM 202, CAM 204, y CAM 206

GRADO ASOCIADO EN ARTES CULINARIAS

REQUISITOS DE EDUCACIÓN GENERAL (G)		Pre-Requisitos
SPAN 141	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación I	---
SPAN 142	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación II	SPAN 141
ENGL 115	Comunicación Oral y Auditiva I	---
ENGL 201	Principios Básicos de Lectura y Escritura	---
MGMT 416	Etica Comercial	MGMT 111
THEO 130	La Revelación Divina	---
ORIE 003	Introducción a la Vida Universitaria I	---
ORIE 004	Introducción a la Vida Universitaria II	---
SOCI 102	Estudio de la Convivencia Humana	---

ELECTIVAS DE CONCENTRACION		Pre-Requisitos
CAM	208	Destrezas Operacionales CAM 102
HRM	305	Fundamentos Legales en la Industria de la Hospitalidad ---
HRM	320	Nuevas Tendencias en Restaurantes HRM 220-225
CAM	403	Apreciación del Vino, Cerveza y Licores ---

Leyenda:

- * Estos cursos no tienen crédito
- D Estos cursos deben aprobarse con **C o más.**
- ✓ La ubicación de los estudiantes en las materias de Español, Inglés y Matemáticas se hará de acuerdo con los resultados obtenidos en las pruebas de aprovechamiento del "College Entrance Examination Board" y fórmula de ubicación para matrícula de la Pontificia Universidad Católica de Puerto Rico.