

NUC UNIVERSITY
DIVISIÓN TÉCNICA IBC

DEPARTAMENTO DE ARTES CULINARIAS
GRADO ASOCIADO EN GASTRONOMÍA Y GERENCIA CULINARIA
SECUENCIAL CURRICULAR

CIP CODE: 12.0503

CÓDIGO	TÍTULO	TEORÍA	LAB	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
<u>1ER TÉRMINO</u>						
ESPA 2101	ESPAÑOL BÁSICO I	45	0	0	45	3
INGL 2101	INGLÉS BÁSICO I	45	0	0	45	3
MATE 2101	MATEMÁTICA GENERAL I	45	0	0	45	3
CISO 2101	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS SOCIALES	45	0	0	45	3
		180	0	0	180	12
<u>2DO TÉRMINO</u>						
COMP 2113	INTRODUCCIÓN A LAS COMPUTADORAS	30	30	0	60	3
NUHS 2004	NUTRICIÓN, HIGIENE Y SANEAMIENTO	60	0	0	60	4
COLI 2101	HISTORIA Y CULTURA CULINARIA	30	0	0	30	2
MGMT 2101	GERENCIA Y SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I	60	0	0	60	4
		180	30	0	210	13
<u>3ER TÉRMINO</u>						
MGMT 2102	GERENCIA Y SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II	45	0	0	45	3
LTUS 2093	HOJAS DE CÁLCULO (EXCEL)	15	60	0	75	3
COCI 2008	CORTE DE CARNES Y MANEJO DE PESCADO Y MARISCOS: LABORATORIO	0	60	0	60	2
MATE 2010	MATEMÁTICA PARA ARTES CULINARIAS	45	0	0	45	3
COCI 2006	TÉCNICAS CULINARIAS I (BÁSICO)	30	30	0	60	3
		135	150	0	285	14
<u>4TO TÉRMINO</u>						
COLI 2106	TÉCNICAS CULINARIAS II (AVANZADO)	0	60	0	60	2
HUMA 2101	INTRODUCCIÓN A LAS HUMANIDADES	45	0	0	45	3
COLI 2108	SERVICIO DE MESA: LABORATORIO	15	60	0	75	3
COCI 2113	COCINA CONTINENTAL: LABORATORIO	0	60	0	60	2
COCI 2014	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA I: LABORATORIO	0	60	0	60	2
FACI 2000	PLANIFICACIÓN DE MENÚ, COSTOS E INVENTARIO	30	0	0	30	2
		90	240	0	330	14
<u>5TO TÉRMINO</u>						
COCI 2015	COCINA INTERNACIONAL: LABORATORIO	0	60	0	60	2
COCI 2016	<i>GARDE MANGER</i> , DESAYUNO, BANQUETES Y <i>CATERING</i>	0	60	0	60	2
COCI 2017	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA II (AVANZADO): LABORATORIO	0	60	0	60	2
COLI 2107	TENDENCIAS CULINARIAS MODERNAS Y COCINA SALUDABLE	30	30	0	60	3
MGMT 2103	ÉTICA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y RECURSOS HUMANOS	30	0	0	30	2
COCI 2018	COCINA CREATIVA PUERTORRIQUEÑA	0	30	0	30	1
		60	240	0	300	12
<u>6TO TÉRMINO</u>						
MIXO 2116	PRINCIPIOS DE MIXOLOGÍA, ENOLOGÍA Y MARIDAJE	15	60	0	75	3
COCI 2114	PRÁCTICA EXTERNA	0	0	180	180	4
		15	60	180	255	7
		660	720	180	1560	72

Nota: La cantidad de semanas de los cursos puede variar dependiendo del ofrecimiento del programa, el cual tiene una duración total de 96 semanas aproximadas.