

SECUENCIAL CURRICULAR

Primer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMNG 101	3			SPGS 250	3		
ENGS 152*	3			ENGS 153	3		
SPGS 152*	3			HUGS 101	3		
MAGS 120 (I)	3			HMNG 291	3		
				HMNG 281	3		
Total	12			Total	15		

Segundo Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
INGS 201	3			HUGS 102	3		
SOGS 201	3			SOGS 202	3		
HMNG 202	3			HMNG 259	3		
HMHM 302	3			HMHM 305	3		
HMNG 207	3			SCGS 200	3		
Total	15			Total	15		

Tercer Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
ELECTIVE	3			HMNG 375	3		
HMNG 211	3			HMNG 351	3		
HMNG 360	3			ELECTIVE	3		
HMNG 370	3			HMHM 303	3		
HMHM 304	3			HIGS 201	3		
Total	15			Total	15		

Cuarto Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMHM 400	3			HMHM 390	3		
HMNG 347	3			ELECTIVE	3		
ELECTIVE	3			HMHM 306	3		
HMNG 365	3			HMNG 381			
Total	12			Total	12		

Quinto Año

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
CAPH 460	6						
Total	6						

Notas importantes:

- *Todo estudiante será matriculado de acuerdo a los resultados de la prueba de ubicación o resultados del *College Board*.
- +Cursos con laboratorio o taller.
- Promedio general mínimo de graduación es 2.00 y el de concentración es 2.50.
- Los cursos medulares, de concentración y de práctica deben aprobarse con un mínimo de C.
- Los estudiantes de segundo año en adelante deberán obtener una evaluación académica en la Escuela antes de realizar la matrícula.
- Estudiantes que matriculen cursos de otros programas deberán cumplir con los prerrequisitos correspondientes.
- Es requerido poseer la Certificación ServSafe Manager vigente (3 años o menos) antes de comenzar las prácticas.
- Estudiantes transferidos de otras instituciones universitarias deberán cumplir con las normas de residencia y de progreso académico en la UAGM.
- Los estudiantes de nuevo ingreso, sin previa experiencia universitaria, se les requiere el Seminario de Inducción y Liderazgo Estudiantil (SIGS 100) y se le ofrecerá la semana previa al inicio de clases. Los estudiantes de matrícula tardía deberán completar este seminario durante el semestre académico.
- Sujeto a cambios.

CONTENIDO CURRICULAR

Componente de Educación General - 36 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
SPGS 152*	3	Fundamentos de Lectura y Escritura	
SPGS 250	3	Técnicas de Escritura	SPGS 152*
ENGS 152*	3	Fundamentos de Comunicación Oral, Lectura y Redacción I	
ENGS 153	3	Fundamentos de Comunicación Oral, Lectura y Redacción II	ENGS 152*
MAGS 120 (I)	3	Álgebra Introdutoria	
SCGS 200	3	Ciencias, Tecnología y Sociedad	
HIGS 201	3	Puerto Rico Historia y Cultura	
HUGS 101	3	Cultura Mundial I	
HUGS 102	3	Cultura Mundial II	HUGS 101
INGS 201	3	Introducción a las Destrezas de Información, Investigación y Redacción	
SOGS 201	3	El Ser Humano y la Conciencia Social	
SOGS 202	3	Estado-Gobierno y el Ser Humano	SOGS 201

Componente Medular - 42 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMNG 101	3	Introduction to Hospitality Industry	
HMNG 202	3	Food and Beverage Management and Menu Development	MAGS 120(I)
HMNG 207+	3	Basic Wines, Beers, and Spirits	HMNG 101 or CHEF 116
HMNG 211	3	Hospitality Ethics	HMNG 101 or CHEF 116
HMNG 259	3	Hospitality Accounting	MAGS 120(I)
HMNG 281	3	Guest Service Experience	HMNG 101
HMNG 291	3	Technological Applications for the Tourism Industry	HMNG 101
HMNG 347	3	Hospitality Human Resources Management	HMNG 211
HMNG 351	3	Purchasing and Cost Control	HMNG 202
HMNG 360	3	Hospitality Finance	HMNG 259
HMNG 365	3	Hospitality Law	HMNG 101
HMNG 370	3	Hospitality Sales and Marketing	HMNG 101
HMNG 375	3	Social Media and Content Design	HMNG 370
HMNG 381	3	Hospitality Business development and Entrepreneurship	HMNG 351, HMNG 375

Componente de Concentración - 27 créditos

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
HMHM 302	3	Lodging Operations Management	HMNG 101
HMHM 305	3	Hotel Operations-Front Desk and Housekeeping	HMHM 302
HMHM 303	3	Hospitality Facilities Management and Hotel Design	HMHM 301
HMHM 304	3	Introduction to Luxury Brands and Business Dynamics	HMHM 302
HMHM 306	3	Casino Operations Management	HMNG 101
HMHM 390	3	Practicum in Hotel Management	HMHM 305
HMHM 400	3	Revenue Management and Analytics	HMHM 304
CAPH 460	6	Hotel Management Capstone	HMHM 304

CONTENIDO CURRICULAR

Electivas dirigidas – 12 créditos (Elegir un área o combinarlas.)

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
Área 1: Electivas libres en programas de Hospitalidad y Artes Culinarias o del Bachillerato en Comunicaciones con concentración en Comunicación Social en Red			
El estudiante debe seleccionar 12 créditos en electivas. Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos. Se requiere preaprobación del departamento para matricular cursos de otras escuelas de UAGM u otras universidades.			
Área 2: Sustainable Tourism Entrepreneurship			
HSUS 381	3	Sustainable Tourism /Hospitality Business Planning and Development	HMNG 101
HSUS 385	3	Environmental Management Systems and Leadership Principles	HSUS 381
HSUS 390	6	Sustainable Tourism/Hospitality Entrepreneurial Project Development	HSUS 381, HSUS 385
Área 3: Hospitality Internship / Study Abroad			
Si es internado debe cumplir con un mínimo de 250 horas consecutivas de trabajo en hospitalidad por cada 3 créditos. Si es intercambio, el o los cursos deben tener la equivalencia en créditos y la universidad o programa de estudio debe estar pre-aprobada por el departamento.			
Hospitality Internship			
HIAB 247	3	Hospitality Internship Abroad I	
HIAB 248	6	Hospitality Internship Abroad II	
HIAB 249	9	Hospitality Internship Abroad III	
HIAB 250	12	Hospitality Internship Abroad IV	
Study Abroad			
THSA 401	3	Tourism and Hospitality Study Abroad I	
THSA 402	3	Tourism and Hospitality Study Abroad II	
THSA 403	3	Tourism and Hospitality Study Abroad III	
THSA 404	3	Tourism and Hospitality Study Abroad IV	
Área 4: Mixology (Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos.)			
MIXO 180+	3	Manejo y Servicio del Vino (lab)	
MIXO 184+	3	Coctelería Popular (Lab)	MIXO 179 o HMNG 202, MIXO 180+, MIXO 182+ o HMNG 207+
MIXO 185+	3	Coctelería Clásica y Mixología (Lab)	MIXO 184+
MIXO 187+	3	Bartending Practicum	(Co-req.) MIXO 185+

**EVALUACIÓN ACADÉMICA PRELIMINAR DISCUTIDA CON EL ESTUDIANTE.
LA MISMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS.**

Total de créditos:
_____ Aprobados
_____ Por aprobar

Firma del estudiante: _____ Fecha: _____

Firma del Consejero Académico: _____

Fecha: _____