

**División Académica:** Negocios, Turismo y Emprendimiento      **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias      **Efectividad:** Agosto 2021

**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 211	3		
SCGS 200	3			HMNG 281	3		
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>15</b>		

**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		
HMEV 302	3			HMNG 291	3		
HMNG 207	3			HMEV 350	3		
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>15</b>		

**Tercer Año**

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
ELECTIVE	3			HMNG 375	3		
HMNG 360	3			HMNG 351	3		
HMNG 347	3			ELECTIVE	3		
HMNG 370	3			HMEV 345	3		
HMNG 365	3			HMEV 335	3		
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>15</b>		

**Cuarto Año**

Primer Semestre				Segundo Semestre			
Curso	Créditos	Aprobado	En curso	Curso	Créditos	Aprobado	En curso
HMEV 340	3			CAPE 404	6		
HMNG 381	3			ELECTIVE	3		
ELECTIVE	3			HIGS 201	3		
HMEV 406	3						
HMEV 455	3						
<b>Total</b>	<b>15</b>			<b>Total</b>	<b>12</b>		

**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.

**División Académica:** Negocios, Turismo y Emprendimiento      **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias      **Efectividad:** Agosto 2021

**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 introductoria	
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	Spreadsheet and Databases Applications	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
HMEV 302	3	Introduction to Special Events Management	HMNG 101
HMEV 335	3	Event Sales and Sponsorship	HMNG 370, HMEV 302
HMEV 340	3	Event Menu Management	HMEV 302
HMEV 345	3	Event Experience Design	HMNG 291, HMNG 370
HMEV 350	3	Event Technology	HMEV 302, HMNG 291
HMEV 406	3	Special Events Logistics	HMEV 335, HMEV 345, HMNG 375
HMEV 455	3	Practicum in Events	HMEV 302
CAPE 404	6	Event Production Capstone	HMEV 406

**División Académica:** Negocios, Turismo y Emprendimiento      **Departamento:** Turismo y Artes Culinarias      **Efectividad:** Agosto 2021

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

Cursos	Créditos	Título	Prerrequisito
<b>Área 1: Electivas libres en programas de Hospitalidad y Artes Culinarias o del Bachillerato en Comunicaciones con concentración en Comunicación Social en Red</b>			
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.			
<b>Área 2: Sustainable Tourism Entrepreneurship</b>			
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
<b>Área 3: Hospitality Internship</b>			
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.			
<b>Hospitality Internship</b>			
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	
<b>Study Abroad</b>			
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	
<b>Área 4: Mixology (Se requiere que el estudiante cumpla con los prerrequisitos de los cursos.)</b>			
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: \_\_\_\_\_      Firma del estudiante: \_\_\_\_\_      Fecha: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Aprobados  
 \_\_\_\_\_ Por aprobar      Firma del Consejero Académico: \_\_\_\_\_  
 Fecha: \_\_\_\_\_