



**Huertas College**  
Vicepresidencia de Asuntos Académicos y Estudiantiles  
Vicepresidencia Asociada de Gerencia de Matrícula  
**Oficina de Admisiones**

**GRADO ASOCIADO EN ARTES CULINARIAS**

**SÍNTESIS CURRICULAR**

El Programa de Grado Asociado en Artes Culinarias provee al estudiante el conocimiento, las destrezas y experiencias necesarias para poder confeccionar cualquier tipo de alimento. Se capacitará con el conocimiento de la cocina local e internacional y la administración y supervisión de su área de trabajo. Como parte de las destrezas a desarrollar se encuentran: el corte y cocido de carnes, aves, pescados y mariscos, los cuidados que se deben tener en la cocina en cuanto a higiene y esterilización y la protección y seguridad de los alimentos.

**SECUENCIA CURRICULAR**

**PRIMER SEMESTRE**

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
ESP 1021	Español Básico I	3
ING 1031	Inglés Básico I	3
ARCU 4001	Principios de Gastronomía	3
ARAB 4002	Introducción a la Administración de Restaurantes	3
ARAB 4008	Planificación de Menú	<u>3</u>
<b>Total</b>		<b>15</b>

**SEGUNDO SEMESTRE**

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
ESP 1022	Español Básico II	3
ING 1032	Inglés Básico II	3
ARCU 4002	Materiales, Equipos y Herramientas	3
ARAB 4005	Nutrición	<u>3</u>
<b>Total</b>		<b>12</b>

**TERCER SEMESTRE**

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
CONT 1049	Fundamentos de Contabilidad	3
ESP 1023	Español Comercial	3
ARCU 4007	Cocina Básica I	2
ARCU 4007L	Laboratorio de Cocina Básica I	2
ARAB 4007	Compra de Alimentos y Bebidas	<u>3</u>
<b>Total</b>		<b>13</b>

**CUARTO SEMESTRE**

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
ARCU 4003	Matemática Culinaria Aplicada	3
ARCU 4008	Cocina Avanzada	2
ARCU 4008L	Laboratorio de Cocina Avanzada	2
ARCU 4004	Repostería y Confitería	2

ARCU 4004L	Laboratorio de Repostería y Confitería	2
ARAB 4006	Costos de Servicios de Alimentos y Bebidas	<u>3</u>
<b>Total</b>		<b>14</b>

#### QUINTO SEMESTRE

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
ARCU 4006	Cocina Local e Internacional	2
ARCU 4006L	Laboratorio de Cocina Local e Internacional	2
ARCU 4005	Garde Manger y Entremeses	2
ARCU 4005L	Laboratorio de Garde Manger y Entremeses	2
ARAB 4012	Planificación y Diseño de Facilidades de Alimentos	3
SOC 1011	Introducción a las Ciencias Sociales I	<u>3</u>
<b>Total</b>		<b>14</b>

#### SEXTO SEMESTRE

CÓDIGO	TÍTULO	CRÉDITOS
ING 2033	Inglés Conversacional	3
ARAB 4009	Venta y Mercadeo Servicios de Alimentos	3
ARCU 4009	Practicum	<u>6</u>
<b>Total</b>		<b>12</b>

*Total de Créditos: 80, Duración: 24 meses*

**Los cursos profesionales del programa de Grado Asociado en Artes Culinarias tienen que ser aprobados con una calificación mínima de C (70%).**

Revisado: julio/2013