

**NUC UNIVERSITY**  
**DIVISIÓN TÉCNICA IBC**

**DEPARTAMENTO DE ARTES CULINARIAS**  
**ARTES CULINARIAS**  
**SECUENCIAL CURRICULAR**

**CIP CODE: 12.0500**

CÓDIGO	TÍTULO	TEORÍA	LAB	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
<b><u>1ER TÉRMINO</u></b>						
<i>Módulo 1</i>						
ORGA 1002	HISTORIA Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA	60	0	0	60	2
NUHS 1002	NUTRICIÓN, HIGIENE Y SALUBRIDAD	60	0	0	60	2
MATE 1224	MATEMÁTICAS PARA ARTES CULINARIAS	60	0	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
INGL 1109	INGLÉS BÁSICO I	60	0	0	60	2
GAST 1001	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS	0	60	0	60	2
COCI 1034	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	0	60	0	60	2
		<b>240</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>12</b>
<b><u>2DO TÉRMINO</u></b>						
<i>Módulo 1</i>						
INVE 1011	ALMACENAJE, CONTROL DE COSTOS E INVENTARIO	30	30	0	60	2
DESA 1004	<i>GARDE MANGER</i> , DESAYUNO, BANQUETES Y <i>CATERING</i>	0	60	0	60	2
CORT 1011	CORTES DE CARNES, PESCADO Y AVES	0	60	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
FACI 1002	FACILIDADES Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS	60	0	0	60	2
SERV 1003	SERVICIO DE RESTAURANTES: LABORATORIO	0	60	0	60	2
COCI 1031	COCINA CONTINENTAL	0	60	0	60	2
		<b>90</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>12</b>
<b><u>3ER TÉRMINO</u></b>						
<i>Módulo 1</i>						
DEST 1005	DESTREZAS DE SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PEQUEÑOS NEGOCIOS	60	0	0	60	2
SERV 1004	SERVICIO DE CAFETERÍA: LABORATORIO	0	60	0	60	2
COCI 1032	COCINA INTERNACIONAL: LABORATORIO	0	60	0	60	2
<i>Módulo 2</i>						
MARI 1003	PRINCIPIOS DE MIXOLOGÍA, ENOLOGÍA Y MARIDAJE	30	30	0	60	2
PRTR 1006	SEMINARIO OCUPACIONAL	30	0	0	30	1
COCI 1033	PRÁCTICA EXTERNA	0	0	135	135	3
		<b>120</b>	<b>150</b>	<b>135</b>	<b>405</b>	<b>12</b>
<b>TOTAL DE HORAS / CRÉDITOS</b>		<b>450</b>	<b>540</b>	<b>135</b>	<b>1125</b>	<b>36</b>

*Nota: Los módulos tienen una duración de 8 semanas, para un total del programa de 48 semanas.*