



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS



BACHILLERATO Y GRADO ASOCIADO
ARTES CULINARIAS



BACHILLERATO Y GRADO ASOCIADO EN ARTES CULINARIAS

VISIÓN

Desarrollar profesionales altamente cualificados con los más altos valores éticos y cristianos a través de la educación, la investigación y la práctica para aportar en el campo de las Artes Culinarias utilizando los más modernos laboratorios, con la más alta tecnología, comprometidos con el desarrollo económico, social y cultural del área de Porta del Sol, del País y a nivel internacional.

MISIÓN

La misión de la Escuela Universitaria de Turismo Hotelería y Artes Culinarias (EUTHAC), es formar los mejores gerenciales, directores generales y profesionales para que puedan desempeñarse exitosamente en la industria de hoteles y restaurantes.

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Los programas de Bachillerato y Grado Asociado en Artes Culinarias, se ofrecen con el propósito de satisfacer la demanda en la industria hospitalidad, la cual es una de las industrias con mayor demanda y crecimiento en Puerto Rico. Estos Programas prepararán individuos que proveerán servicios de chef y servicios de cocina en restaurantes y otros establecimientos comerciales. Incluye enseñanza en recetas, planificación de menú, preparación y cocina de los alimentos. El manejo de los materiales, alimentos y recursos en una cocina, la presentación de los alimentos en una forma estética y poder manejar una amplia variedad de técnicas culinarias.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Demostrar las destrezas de cortes de alimentos y técnicas de cocción básicas francesas.

Aplicar los principios de seguridad e higiene de alimentos en la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas.

Utilizar técnicas de cocción saludables e ingredientes para modificar y desarrollar recetas utilizando ingredientes y alimentos de calidad con los diferentes perfiles de sabores de las principales cocinas del mundo.

Demostrar atributos de liderazgo profesional necesarios para operar con responsabilidad en la industria de alimentos y bebidas.

Desarrollar en el profesional las destrezas analíticas para la solución de problemas, así como para integrar información e ideas, habilidad para pensar holísticamente, hacer inferencias de observaciones y pensar creativamente.

Demostrar y aplicar la habilidad de trabajar en equipo. Toma iniciativa y liderazgo en la solución de Problemas de forma eficiente y eficaz.

Demostrar los conceptos humanitarios y éticos cristianos en la prestación de servicios. Poseer un alto sentido de las destrezas de su profesión, compromiso con sus propios valores, respeto por otros y un compromiso activo con la honestidad.

Integrar los conceptos generales en la industria gastronómica, mediante la utilización efectiva de la tecnología y sus diversas aplicaciones en la ejecución de las tareas profesionales.

Demostrar y aplicar la habilidad de trabajar en equipo, las destrezas administrativas y de liderazgo con orientación hacia el servicio, aprecio a la diversidad, iniciativa y capacidad empresarial.

Implementar medidas de control para el seguimiento de las mercancías, costos laborales y costos de alimentos, a través del ciclo de control de costos y evaluar los ingresos y gastos y su efecto en la rentabilidad.

Adiestrar los futuros profesionales en la gastronomía capaces de ofrecer servicios de calidad dentro de los principios medioambientales, socioculturales y económicos de sostenibilidad.

DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

CAM 101 Introducción e Historia de la Gastronomía

Prerrequisitos: Ninguno

Describe la historia y la evolución de la gastronomía en las diferentes partes del mundo. Se discute el orden cronológico de los grandes "chef" que surgieron en las distintas épocas y sus aportaciones al desarrollo gastronómico, el surgimiento del primer restaurante en Europa, los sistemas de brigadas de la cocina y la utilización adecuada de los diferentes equipos de la cocina. Además, el estudiante aprenderá las filosofías y características de un profesional en la industria hospitalaria y las diferentes oportunidades que existen en ella.

45 horas de conferencia, 3 créditos

CAM 102 Matemática Culinaria

Prerrequisitos: Ninguno

Este curso va dirigido a la enseñanza de las diferentes unidades de medidas utilizadas en la cocina. Se aprenderá a convertir las unidades de medidas para facilitar la elaboración de recetas. Se harán estandarizarán de recetas y conversión de porciones. Además, se abarcará los principios básicos del rendimiento de los alimentos y el procedimiento del costeo de recetas. 45 horas de conferencia, 3 créditos

CAM 103 Higiene y Seguridad de los Alimentos

Prerrequisitos: Ninguno

Aprenderán sobre las normas y leyes que regulan la manipulación de los alimentos durante las compras, almacenamiento, confección y servicio de los mismos. Además, se discutirán las normas relativas a la seguridad de los empleados y las implicaciones legales.

45 horas de conferencia, 3 créditos

CAM 104 Desarrollo de Destrezas Culinarias

Prerrequisitos: CAM 102 y 103

Este curso va dirigido a desarrollar las habilidades del estudiante con los cortes básicos de vegetales, los procedimientos para la elaboración de caldos claros, oscuros y fortificados. Además de la elaboración de salsas madres y salsas derivadas y las diferentes tipos de sopas. Se abarcarán las diferentes preparaciones de desayuno tales como cocción de huevos, harinas, panes y la presentación, tanto a la carta como bufets. Este curso abarcará los siete (7) métodos de cocción básicos, cocción adecuada de vegetales según su textura y pigmentación, cocción de diferentes almidones y legumbres. También se demostrarán las diferentes técnicas de cortes de carnes, aves y pescados. 45 de conferencia, 45 de laboratorio, 3 créditos

CAM 105 Panadería y Repostería

Prerrequisitos: CAM 102

Este curso se concentrará en los principios básicos de panadería y repostería. Se abarcarán las diferentes masas a base de levaduras como los "baguette", "dinner rolls" y masa de pizza. Se elaborarán masas laminadas para la elaboración de quesitos y pastelillos, mezclas para galletas, flanes, bizcochos y decoración básica de postres. Se discutirá los principios básicos para el montaje y decoración de un postre plateado y en bufet. Elaboración de salsa y elementos de decoración. Se elaborarán helados y postres congelados se estudiará, la historia del chocolate y cómo es procesado. Se abarcará en las formas de templar en chocolate para la elaboración de trufas, bombones y "petit fours."

45 de conferencia, 45 de laboratorio, 3 créditos

CAM 106 Planificación de Menús y Control de Costos

Prerrequisitos: CAM 102

Se abarcarán los puntos clave para planificar, diseñar, escribir, costear y mercadear un menú. Se discutirán los principios de controles de costos para lograr resultados óptimos en las operaciones de un establecimiento de alimentos y bebidas.

45 horas de conferencia, 3 créditos

CAM 201 Garde Manger

Prerrequisitos: CAM 102 y CAM 104

Este curso va dirigido a las elaboraciones de la cocina fría. Se enseñará la historia y la necesidad de la preservación de los alimentos y su rol actual en la gastronomía. Elaboración de ensaladas y aderezos, embutidos, carnes ahumadas y presentación de bufets. Se abarcará las diferentes preparaciones de desayuno, tales como cocción de huevos, harinas, panes y la presentación tanto a la carta como bufets. Además se hará énfasis en la elaboración de "hors d'oeuvres", pates y terinas. También se hace énfasis en los métodos modernos de presentación e implementación de "Garde Manger" en las áreas de banquetes y de buffets.

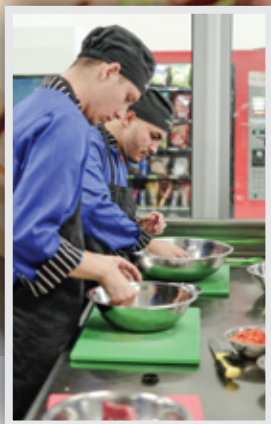
45 de conferencia, 45 de laboratorio, 3 créditos

CAM 202 Cocina Puertorriqueña

Prerrequisitos: CAM 102 y CAM 104

En este curso se enfatizará en la historia culinaria de Puerto Rico y los chef que han influenciado en su evolución. El estudiante, en la primera parte del curso, aprenderá a realizar las recetas tradicionales de nuestra cultura. En la segunda parte del curso se abundará en fusiones de culturas internacionales con nuestra cultura gastronómica.

45 de conferencia, 45 de laboratorio, 3 créditos



CAM 204 Cocina Internacional

Prerrequisitos: CAM 102 y CAM 104
En este curso el estudiante aprenderá los principios culinarios básicos de las cocinas europeas, asiáticas y latinoamérica. Se estudiará los ingredientes de las regiones y aprenderán las técnicas fundamentales de las cocinas europeas, asiáticas y latinoamericanas, incluyendo habilidad con el cuchillo y preparación de caldos y salsas. Además aprenderá sobre los perfiles de sabores que son comunes de dichas culturas gastronómicas. Asimismo se instruirá sobre las influencias gastronómicas que han tenido la globalización y el crecimiento de la comida fusión.
45 de conferencia, 45 de laboratorio,
3 créditos

CAM 205 Cocina Creativa/ Molecular

Prerrequisitos: CAM 102, CAM 103 y CAM 104
En este curso se enfatizará en la "Cocina Fusión", la cual se basa en la combinación acertada de los sabores y técnicas de diferentes culturas gastronómicas. Se estimulará el razonamiento crítico y la creatividad del estudiante para lograr incorporar estos sabores exitosamente. Se fomentará la utilización de ingredientes locales y nuevas tendencias de la cocina molecular, como lo son las espumas, esferificaciones, geles, esencias y polvos.
45 de conferencia, 45 de laboratorio,
3 créditos

CAM 206 Cocina Vegetariana y Técnicas de Cocina Nutricional

Prerrequisitos: CAM 102, 103 Y 104
En este curso se abarcará los principios básicos de nutrición y su aplicación en la

cocción de alimentos. El estudiante se familiarizará con el análisis de carbohidratos, proteínas, minerales, grasas y el conteo calórico de estos en diferentes recetas. Se discutirán las ventajas de la sustentabilidad y la utilización de productos orgánicos locales. Se promoverá la sustitución de diferentes elementos en recetas tradicionales para reducir su nivel calórico y a la vez mantener su perfil de sabores y texturas. Se incluirá los diferentes tipos de estilos de comida "vegan", ventajas y atributos del tofu, granos y legumbres como sustituto de la proteína animal. El estudiante, con el conocimiento adquirido podrá sustituir proteínas y convertir cualquier receta popular original en una estrictamente vegetariana, manteniendo el perfil de sabores y texturas.
45 de conferencia, 45 de laboratorio,
3 créditos

HRM 325 Banquetes y Catering

Prerrequisito: CAM 102, 103, 104
Estudio de los conceptos relacionados con la planificación, operación, seguridad, formas de servicios, normas de control, procedimientos administrativos y mercadeo de banquetes y "catering". Se hace énfasis en la calidad, nuevas tendencias, rentabilidad y funcionalidad de los mismos. En el laboratorio el estudiante obtendrá las destrezas para la cocción a gran volumen y la presentación formal de los alimentos.
45 de conferencia, 45 de laboratorio,
3 créditos

CAM 298 Internado

El estudiante completará un total de 180 horas de práctica supervisada en un centro aprobado por la PUCPR. La misma está dirigida a que el estudiante pueda aplicar los conocimientos adquiridos en cursos anteriores y desenvolverse como profesional de la industria. Se requerirá que el estudiante ejecute responsabilidades de un cocinero de línea (Commins 1 y 2, Chef de Partie). 180 horas de conferencia, 3 créditos



CURSOS ELECTIVOS

CAM 208 Destrezas Operacionales

Prerrequisitos: Ninguno

En este curso el estudiante obtendrá los conocimientos administrativos para el manejo operacional de un restaurante. Se enfatizará en el funcionamiento del “front of the house” “FOH”, y el papel del supervisor en la toma de decisiones, resolución de problemas y delegación de funciones. Se explicará y describirá la diferencia del servicio americano, inglés, francés y ruso. Se enfatiza el servicio centrado en valores. Capacitará a los estudiantes para que presten servicio con calidad en cualquier organización que preste servicio al público, entendiendo que únicamente a través del cliente, se obtienen los beneficios significativos en todo negocio. Se discutirán las técnicas de ventas para el personal de servicio, incluyendo el conocimiento del menú y venta sugestiva.

45 horas de conferencia, 3 créditos

HRM 305

Fundamentos legales en la industria de la hospitalidad

Discusión de principios legales, reglamentos, decretos y resoluciones que aplican a la industria de la hospitalidad en Puerto Rico. Hace énfasis en la comprensión de las relaciones jurídicas de los prestatarios de servicios turísticos y hoteleros así como de la legislación relacionada con los juegos de azar, los servicios de alimentos y bebidas y los asuntos de privacidad.

45 horas, 1 semestre, 3 créditos

HRM 320 Nuevas tendencias en restaurantes

Estudio de las claves para entender y analizar las nuevas tendencias en materia de diseño de restaurantes, de los factores que pueden transformar un plato en uno excelente, del papel que juega la comida novedosa en nuestras mesas y de la creatividad y la imaginación culinaria, con el propósito de estar a la vanguardia gastronómica. Requiere visitas de campo.

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

ATRIBUTO

Los programas de Bachillerato y Grado Asociado en Artes Culinarias, se ofrecen con el propósito de satisfacer las demandas creadas por la industria hotelera, la cual es una de las industrias con mayor crecimiento en Puerto Rico. Estos ofrecen a la población de la región de Porta del Sol una oferta académica completa, incluyendo las nuevas tendencias en la industria gastronómica.

EL GRADO ASOCIADO SE COMPLETA EN DOS AÑOS Y EL BACHILLERATO EN CUATRO.

OPORTUNIDADES DE EMPLEO PARA GRADO ASOCIADO

Chef
Chef en Adiestramiento
Asistente de Chef

OPORTUNIDADES DE EMPLEO PARA BACHILLERATO

Chef de Banquetes
Chef Ejecutivo
Chef
Instructor de Chef
Sous Chef
Cocinero a cargo

SECUENCIA CURRICULAR EN ARTES CULINARIAS

GRADO ASOCIADO

CONCENTRACIÓN

CAM 101	Introducción e Historia de la Gastronomía
CAM 102	Matemática Culinaria
CAM 103	Higiene e Seguridad de los Alimentos
CAM 104	Desarrollo de Destrezas Culinarias
CAM 105	Panadería y Repostería
CAM 106	Planificación de Menú y Control de Costos
CAM 201	Grade Manger
CAM 202	Cocina Puertorriqueñas
CAM 204	Cocina Internacional
HRM 325	Banquetes y Catering
CAM 205	Cocina Creativa / Molecular
CAM 206	Cocina Vegetariana y Técnicas de Cocina Nutricional
CAM 298	Internado

EDUCACIÓN GENERAL

SPAN 141	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación I
SPAN 142	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación II
ENGL 115	Comunicación Oral y Auditiva I
ENGL 201	Principios Básicos de Lectura y Escritura
MGNT 416	Ética Comercial
THEO 130	La Revelación Divina
ORIE 003	Introducción a la Vida Universitaria I
ORIE 004	Introducción a la Vida Universitaria II
SOCI 102	Estudio de la Convivencia Humana

ELECTIVA DE CONCENTRACIÓN

CAM 208	Destrezas Operacionales
HRM 305	Fundamentos Legales en la Industria de la Hospitalidad
HRM 320	Nuevas Tendencias en Restaurantes

BACHILLERATO

CONCENTRACIÓN

CAM 101	Introducción e Historia de la Gastronomía
CAM 102	Matemática Culinaria
CAM 103	Higiene e Seguridad de los Alimentos
CAM 104	Desarrollo de Destrezas Culinarias
CAM 105	Panadería y Repostería
CAM 106	Planificación de Menú y Control de Costos
CAM 201	Garde Manger
CAM 202	Cocina Puertorriqueñas

CAM 204	Cocina Internacional
CAM 205	Cocina Creativa / Molecular
CAM 206	Cocina Vegetariana y Técnicas de Cocina Nutricional
CAM 298	Internado
CAM 301	Fundamentos en la Ciencia de los Alimentos
CAM 302	Sustentabilidad de la Gastronomía
CAM 303	Gerencia de Alimentos en Centros de Salud
CAM 401	Desarrollo y Mercadeo de Alimentos
CAM 402	Cocina Avanzada
CAM 403	Apreciación del Vino Cerveza y Licores
CAM 404	Cursos Capstone

EDUCACIÓN GENERAL

SPAN 141	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación I
SPAN 142	Lectura, Escritura y Oralidad para la Comunicación II
SPAN ____	ELECTIVO
ENGL 115	Comunicación Oral y Comprensión Auditiva
ENGL 201	Principios Básicos en Lectura y Escritura
ENGL 383	Comunicación Comercial en Inglés
MGNT 416	Ética Comercial
THEO 130	La Revelación Divina
THEO 131	La Iglesia de Cristo
THEO 132	La Familia Cristiana
ORIE 003	Introducción a la Vida Universitaria I
ORIE 004	Introducción a la Vida Universitaria II
SOCI 102	Estudio de la Convivencia Humana
POSC 101	Procesos Políticos y Económicos
MATH 152	Matemática Comercial II
HIST 105	Desarrollo del Pensamiento Occidental
HIST 253	Historia de Puerto Rico
BIOL 115	Fundamentos de Ciencias Ambientales y Ecología
PHED ____	ELECTIVO
PHIL 312	Filosofía del Hombre
PHIL 340	Ética
ART 101/MUSI 102/THEA 101	Apreciación Arte/Música/Teatro

COLEGIO

COMP 117	Introducción a las Computadoras
OFAD 487	Comunicación Oral en Inglés
HRM 300	Contabilidad de la Industria Hotelera
HRM 320	Nuevas Tendencias en Restaurantes
HRM 325	Banquetes y Catering
MGNT 230	Empresarismo

ELECTIVA DE CONCENTRACIÓN

CAM 208	Destrezas Operacionales
HRM 305	Fundamentos Legales en la Industria de la Hospitalidad
HRM 307	Análisis Financiero y costos Hoteleros

CONTACTO:

ESCUELA
UNIVERSITARIA DE
TURISMO,
HOTELERÍA Y
ARTES
CULINARIAS

787-834-5151
ext. 5054, 5082

787-986-7250

Oficina de Admisiones:

787-834-5151
ext. 5027

Rafael T. Cortina Cruz
coordinador de EUTHAC
rcortina@pucpr.edu

787-834-5151
ext. 5805

Mariangelly Santiago Cáceres
secretaria
mariangelly_santiago@pucpr.edu

787-834-5151
exts. 5035 y 5039

Búscanos en:

PUCPRI

