



Universidad Interamericana de Puerto Rico  
Recinto de Aguadilla  
Programa de Certificados Técnicos InterTec

## Secuencial Certificado de Artes Culinarias CCOO – CÓDIGO 844

ESTUDIANTES ADMITIDOS, READMITIDOS O CON CAMBIO DE CONCENTRACIÓN  
A PARTIR DE ENERO 2022

VIGENCIA: ENERO 2022

### PRIMER SEMESTRE

CÓDIGO	CURSO	CRS.
CCOO 0110	Prácticas de Higiene, Salud y Seguridad en el Servicio de Alimentos	3
CCOO 0121	Cortes de Carnes, Aves y Mariscos	3
CCOO 0130	Preparación de Desayunos, Sopas, Salsas y Ensaladas y Farináceos	3
CCOO 0140	Diseño de Menús y Preparación de Banquetes (Buffets)	3
CCOO 0210	Gastronomía Puertorriqueña	3
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>

### SEGUNDO SEMESTRE

CÓDIGO	CURSO	CRS.
CCOO 0150	Postres Plateados, Criollos e Internacionales	3
CCOO 0220	Cocina Internacional	3
CCOO 0291	Práctica de Cocina (Requisitos: CCOO 0121, CCOO 0130 y CCOO 0210)	7
CMED 0250	Principios de Gerencia	3
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>

REQUISITOS DEL GRADO	CRÉDITOS
Requisitos de Concentración	28
Requisitos Medulares	3
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>

El certificado Técnico de Artes Culinarias provee al estudiante los conocimientos y destrezas que se requieren en la preparación y servicio de alimentos. Desde un enfoque práctico-teórico, el estudiante adquiere conocimientos en el manejo,

preparación y presentación de alimentos fríos y calientes, tanto de la cocina criolla como internacional.

**Requisitos:**

1. Certificado de Salud con cultivo de garganta.
2. Uniforme completo en el salón de clases.

**Práctica Supervisada:**

1. No se podrá comenzar la práctica de no haber aprobado los siguientes cursos: CCOO 0121, CCOO 0130 y CCOO 0210.
2. La práctica supervisada que requiere realice en un escenario de trabajo real como parte de los requisitos del grado. Completar 210 horas en el centro de práctica.
3. Estos centros externos pueden ser agencias estatales y federales, hospitales y organizaciones no gubernamentales, entre otras. En algunos casos la junta o agencia reglamentadora de la profesión requiere que el estudiante cumpla con ciertos requisitos para poder participar en dicha práctica.
4. Es responsabilidad del estudiante mantenerse informado de dichos requisitos y asegurarse que puede cumplir con éstos, para poder completar el requisito de la práctica supervisada.
5. Será responsabilidad del estudiante cumplir con los requisitos del centro externo para poder realizar su práctica.
6. Dichos requisitos pueden ser, dependiendo del centro de práctica, certificado de salud, certificado de antecedentes penales negativo o cualquier otro que la institución o centro de práctica exija.
7. Del estudiante negarse o de no poder cumplir con cualquiera de ellos, podría verse imposibilitado de realizar su práctica y, en consecuencia, no aprobar el curso de práctica ni cumplir con los requisitos de graduación de su programa académico.

Nota: Todo estudiante debe cumplir con todo lo requerido en el Catálogo del Programa de Certificados Técnicos disponible en la página de internet [aguadilla.inter.edu](http://aguadilla.inter.edu). La evaluación oficial del estudiante es realizada por la Oficina de Registraduría y la cuota de graduación se le cobra en la matrícula en el segundo semestre.

Los cursos de concentración deben aprobarse con nota mínima de C, y en la práctica se requiere nota mínima de B.