



**Catálogo General 2014-2016(Rev.3/31/2015)
Adenda al Catálogo General 2014-2016**

Fecha de Efectividad: 3 de marzo de 2015

- **Se han hecho los siguientes cambios en el Calendario Académico 2015:**

Inicios / Niveles	Suspensión de la Actividad Educativa	Reposición de la Actividad Educativa
	5 de marzo de 2015	6 de marzo de 2015
Tradicional- Programas Conducentes a Diploma	Fecha final para reponer exámenes finales y registro de notas.	Oportunidad final para reponer exámenes finales. Extensión a los miembros facultativos para registrar las notas y hacer cierre de Sesión Académica.
Tradicional- Programas Conducentes a Grado Asociado	Suspensión de Clases	Sustitución y/o Reposición Oficial de Clases.
Alternos	Suspensión de clases y registro de notas del Medio Tiempo Académico.	Sustitución y/o reposición de clases. Registro de las notas del Medio Tiempo por parte de los miembros facultativos.

Fecha de Efectividad: 23 de marzo, 2015

- **Se ha modificado la siguiente información en el Calendario Académico:**

New Start April, 2015

<i>ACADEMIC TERM</i>	<i>APRIL 29, 2015</i>	<i>@</i>	<i>JUNE 26, 2015</i>
29 30 / 4 5 6 7 / 11 12 13 14 / 18 19 20 21 / H 26 27 H MT 1 2 3 4 / 8 9 10 11 / 15 16 17 18 / 22 23 24 25 = 32 Meeting Days			
<i>DEGREE</i>		<i>START DATE</i>	<i>April 29, 2015</i>
<i>DIPLOMA</i>		<i>LATE ENROLLMENT PERIOD</i>	<i>April 29 To May 16, 2015</i>
		<i>1ST MID TERM</i>	<i>April 29 To May 27, 2015</i>
		<i>2ND MID TERM</i>	<i>June 1 To June 25, 2015</i>
<i>Holiday</i>	<i>MEMORIAL DAY</i>		<i>MAY 25, 2015</i>
<i>EVALUATION</i>		<i>DEADLINE FOR PARTIAL WITHDRAWALS</i>	<i>JUNE 22, 2015</i>
<i>DIPLOMA</i>		<i>DEADLINE FOR RETAKING OF PARTIAL EXAMINATIONS</i>	<i>JUNE 22, 2015</i>
		<i>FINAL EXAMINATIONS</i>	<i>JUNE 23 - 24, 2015</i>
<i>VA STUDENT</i>		<i>Veterans Student Last Day Attendance for the Term</i>	<i>June 24, 2015</i>
		<i>DEADLINE FOR THE RETAKING OF FINAL EXAMINATIONS</i>	<i>JUNE 25, 2015</i>
		<i>DEADLINE FOR TRANSFER OF LOCATION OR PROGRAM OF STUDY</i>	<i>JULY 9, 2015</i>
		<i>DEADLINE FOR REMOVE INCOMPLETE GRADES</i>	<i>JULY 7, 2015</i>
		<i>LAST DAY OF THE TERM (ADMINISTRATIVE TASKS)</i>	<i>JUNE 26, 2015</i>

Fecha de Efectividad: 7 de mayo, 2015

- **Se han hecho los siguientes cambios en la sección del Personal Administrativo:
página 33**

Directora Académica- Sra. Carmen Jusino

Fecha de Efectividad: 20 de mayo, 2015

- **Se han hecho los siguientes cambios en la sección de la Facultad:
página 257**

RECINTO DE YAUCO

Aponte Estremera, Gilberto. Diploma en Barbería, John Dewey College, Puerto Rico. Belleza, Barbería

Galarza Báez, Enid. Bachillerato en Enfermería, Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, Salud, Enfermería Práctica.

Martínez García, Marillys. Bachillerato en Enfermería, Pontificia Universidad Católica, Puerto Rico. MBA, en Contabilidad, Pontificia Universidad Católica. Salud, Enfermería Práctica.

Negrón García, Francislet. Diploma en Cosmetología, D'Mart Institute, Puerto Rico; Diploma en Estilismo y Diseño Avanzado, Instituto de Banca y Comercio, Puerto Rico. Belleza, Estilismo y Diseño Avanzado.

Ortiz Colón, Yolimit. Certificado en Professional Kitchen and Tableware, Escuela Hotelera de San Juan, Puerto Rico. Artes Culinarias, Cocina Local e Internacional.

Pagán Torres, Tamara. Diploma de Cosmetología, Estilismo Avanzado, Técnica de Uñas, Emma Beauty Academy, Puerto Rico. Belleza, Cosmetología.

Rullan Millie. Diploma de Cosmetología, Emma Beauty Academy, Puerto Rico. Belleza, Cosmetología

Vargas Santana, Wilner. Diploma en Barbería, Instituto de Banca y Comercio, Puerto Rico. Belleza, Barbería

Fecha de Efectividad: 28 de mayo, 2015

- **Costos de Estudios:
página 87**

PROGRAMA	*SOLICITUD DE ADMISIÓN	**COSTO DEL PROGRAMA
Estilismo y Diseño Avanzado	\$25.00	\$6,530.00
Tecnología de Uñas	\$25.00	\$6,530.00

*no reembolsable

**incluye Cuota de Registro de \$100.00

TESO 1016

Cirugía Robótica

1 Crédito

(Pre-requisito: TESO 1011; LTES 1001; LTES 1002)

En este curso se estudia los fundamentos básicos y los métodos de aplicación de la tecnología robótica en la medicina y cirugía moderna. Se incluyen temas como endoscopia, sistema robótico Da Vinci y cirugía robótica por especialidad. La metodología de enseñanza consta de la instrucción directa del profesor, coordinación de actividades educativas y visitas de exploración y observación a instituciones y centros hospitalarios donde se utilice esta tecnología.

Fecha de Efectividad: 8 de junio, 2015

- *Se han hecho los siguientes cambios en la sección del Personal Administrativo del Recinto de Aguadilla:*
página 31

Director Académico- Sr. José D. Martínez

Fecha de Efectividad: 9 de junio, 2015

- *Se han hecho los siguientes cambios en la sección del Personal Administrativo del Recinto de Moca:*
página 32

Director Académico Interino- Sr. José Maldonado

Fecha de Efectividad: 9 de junio, 2015

- *Se han hecho los siguientes cambios en la sección de la Facultad:*
página 256

RECINTO DE MOCA

Jimenez Seguinot, Clarissa. Diploma, Estilismo y Diseño Avanzado, Instituto de Banca y Comercio
Diploma, Cosmetología, Academia Morales, Puerto Rico. Belleza: Cosmetología.

Morales Villarubia, Jessica. Diploma, Repostería y Confitería Internacional, Escuela Hotelera, Puerto Rico. Artes Culinarias: Panadería y Repostería Internacional.

Reitor Garcia, Stephanie. Diploma, Cocina Local e Internacional, Instituto de Banca y Comercio, Puerto Rico. Artes Culinarias: Cocina Local e Internacional.

Fecha de Efectividad: 10 de junio, 2015

- *Se han hecho los siguientes cambios en la sección de la Facultad:*
página 256

RECINTO DE MOCA

Feliciano Acevedo, Alex. Diploma, Barbería, Institute of Beauty Occupation & Technology Course, Puerto Rico. Belleza: Barbería

Jimenez Seguinot, Clarissa. Diploma, Estilismo y Diseño Avanzado, Instituto de Banca y Comercio; Diploma, Cosmetología, Academia Morales, Puerto Rico. Belleza: Cosmetología.

Morales Villarubia, Jessica. Diploma, Repostería y Confitería Internacional, Escuela Hotelera, Puerto Rico. Artes Culinarias: Panadería y Repostería Internacional.

Reitor Garcia, Stephanie. Diploma, Cocina Local e Internacional, Instituto de Banca y Comercio, Puerto Rico. Artes Culinarias: Cocina Local e Internacional.

Fecha de Efectividad: 22 de junio, 2015

- ***Se ha añadido la siguiente información a la sección de la Política de Admisiones: página 44***

Requisitos adicionales de admisión para el programa de Inglés Conversacional:

1. El estudiante tiene que haber completado un programa vocacional reconocido antes de la fecha de comienzo de clases. Para cumplir con este requisito tiene que presentar copia del diploma obtenido en una institución acreditada de nivel postsecundario.
2. Los estudiantes tienen que tomar un examen de comprensión de inglés reconocido nacionalmente a su entrada y salida.

Requisitos adicionales de admisión para el programa de Asistente de Maestro Prescolar:

1. Certificado de verificación del Registro de Ofensores Sexuales.

Fecha de Efectividad: 22 de junio, 2015

- *Se ha añadido la siguiente información a la sección de Oferta Académica:*

CONVERSATIONAL ENGLISH

Conversational English Program is an instructional program for individuals whose dominant language is not English. The principal objective of the program is to increase the English language proficiency of eligible students or professional who have pre-existing vocational knowledge, skills or training, but they English speaking deficiency limits them to integrate to the labor force, finding a new job, getting a promotion or a transfer overseas, or of going on foreign business.

The program is based on an integrated-skills approach with listening, speaking, reading, writing and grammar components. Fluency and accuracy in both spoken and written English are emphasized. This is a 36 credit/hours program with a length of 8 months or 32 weeks leading to a Diploma. The institution administers an entrance and exit nationally recognized test of English comprehension (Berlitz Proficiency Test). Testing at the beginning of the program will determine students' class placement according to the results. However, the final or exit test results will reflect the students language ability and proficiency.

The placement of the student will be based on the following score:

- 80 to 223: Basic user, introductory or beginner level
- 224 to 363: Basic user, intermediate or basic conversation level
- 364 to 503: Independent user, passing level
- 504 to 643: Independent user, advanced or independent level
- 644 to 783: Proficient user, autonomous level
- 784 to 800: Proficient user, advanced level

The program offer three levels of study ranging from basic to advance. To complete the Conversational English program, students can earn 9 credits by session and they must meet the level of course content by completing all requirements of the course before credit can be earned. Courses are based on English speaking proficiency requirements and grades system. Completion of all program courses is required for graduation.

TERM	CODE	TITLE	CREDITS
I	ENGL 1000	Conversational English- Basic	3
	LENG 1000	English Communication Lab: Basic	3
	PRON 1000	Pronunciation and Accent Reduction	3
		Total Credits	9
II	ENGL 1001	Conversational English- Intermediate	3
	LENG 1001	English Communication Lab: Intermediate	3
	VOCB 1001	Reading and Vocabulary I	3
		Total Credits	9
III	ENGL 1002	Conversational English- Advanced	3
	LENG 1002	English Communication Lab: Advanced	3
	VOCB 1002	Reading and Vocabulary II	3
		Total Credits	9
IV	BUSS 1000	Business English	3
	LENG 1010	English Writing Workshop	3
	VOCB 1003	Advanced Reading and Vocabulary	3
		Total Credits	9
		Total Credits	36

CONVERSATIONAL ENGLISH

COURSE TITLE: Conversational English- Basic

COURSE CODE: ENGL 1000

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: English-speaking deficiency results in the entrance exam

This course is designed for students who obtain an English-speaking deficiency results in the entrance exam. The course goal is to improve their conversational English skills, with emphasis in the listening comprehension and speaking abilities. The course will accomplish this through weekly English discussions, debates, role-playing activities, speeches, field trips, and various other activities in which the students will be able to practice conversational English. Students will be placed in the respective level of conversational English based on his/her level of knowledge and comprehension according to the entrance exam results. The placement of the student will be based on the following score:

- 80 to 223: Basic user, introductory or beginner level (Level 1 – 3)
- 224 to 363: Basic user, intermediate or basic conversation level (Level 4)

COURSE TITLE: English Communication Lab: Basic

COURSE CODE: LENG 1000

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: Concurrent with ENGL 1000 / English-speaking deficiency results in the entrance exam

The English language lab focuses on practical exercises through the use of technology and computer software to strengthen the areas of grammar, vocabulary and phonology worked in the course of ENGL 1000. This laboratory includes lessons, written production, reading, listening comprehension, pronunciation and examination test for each lesson.

COURSE TITLE: Pronunciation and Accent Reduction

COURSE CODE: PRON 1000

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: English-speaking deficiency results in the entrance exam

The course introduces central themes relating to sound patterns and pronunciation in English language. Students will be given the opportunity to acquire knowledge and understanding of the production of sounds, and to acquire the skills necessary to describe, define and transcribe consonants, vowels and certain non-segmental features such as stress and rhythm. This course also includes individualized attention to accent reduction. The instructor works with students to help them modify their accent problems.

COURSE TITLE: Conversational English: Intermediate

COURSE CODE: ENGL 1001

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: ENGL 1000

This intermediated-level class will continue to develop your skills in speaking, reading, writing, vocabulary and grammar. Class work will include lectures, group discussion, and a variety of tests, quizzes, and written assignments. The course focuses to improve students' ability to communicate in English in all areas with a focus on writing and speaking in different styles appropriate to different communicative contexts.

COURSE TITLE: English Communication Lab: Intermediate
COURSE CODE: LENG 1001
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: Concurrent with ENGL 1001

The English language lab will continue to focus on practical exercises through the use of technology and computer software to strengthen the areas of grammar, vocabulary and phonology worked in the **course of ENGL 1001**. This laboratory includes lessons, written production, reading, listening comprehension, pronunciation and examination test for each lesson.

COURSE TITLE: Reading and Vocabulary I
COURSE CODE: VO CB 1001
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: PRON 1000

This is the first reading and vocabulary course in the program. It's to help students to improve their reading skills and vocabulary. The class will explore literature through fiction and non-fiction, drama, short stories, and poetry. Active participation in class and effort on homework assignments will be necessary to pass the class.

COURSE TITLE: Conversational English: Advanced
COURSE CODE: ENGL 1002
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: ENGL 1001

This advanced-level class will continue to develop student skills in speaking, reading, writing, vocabulary and grammar. It uses the most advanced teaching techniques of language functions. Class work will include lectures, group discussion, and a variety of tests, quizzes, and written assignments.

COURSE TITLE: English Communication Lab: Advanced
COURSE CODE: LENG 1002
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: Concurrent with ENGL 1002

The English language lab will continue to focus on practical exercises through the use of technology and computer software to strengthen the areas of grammar, vocabulary and phonology worked in the **course of ENGL 1002**. This laboratory includes lessons, written production, reading, listening comprehension, pronunciation and examination test for each lesson.

COURSE TITLE: Reading and Vocabulary II
COURSE CODE: VO CB 1002
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: VO CB 1001

This is the second reading and vocabulary course in the program. It's continued to help students to improve their reading skills and vocabulary. The class will explore literature through fiction and non-fiction, drama, short stories, and poetry. Active participation in class and effort on homework assignments will be necessary to pass the class.

COURSE TITLE: Business English
COURSE CODE: BUSS 1000
CREDITS: 3
PRE-REQUISITES: ENGL 1000, 1001 and 1002

Business English skills are needed for people doing business with English-speaking countries, working in local companies that use English in the workplace, or working overseas. The course includes practical application of basic language usage skills with emphasis on fundamentals of business writing and oral

communication in business context. Active participation in class and effort on homework assignments will be necessary to pass the class.

COURSE TITLE: English Writing Workshop

COURSE CODE: LENG 1010

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: ENGL 1002; LENG 1002

This course will provide the basics of American English grammar and writing. The class focuses on helping students improve their English and writing skills, by using proper grammar rules and writing guidelines that are essential building blocks for creating clear and understandable thought processes and ideas.

COURSE TITLE: Advanced Reading and Vocabulary

COURSE CODE: VOCB 1003

CREDITS: 3

PRE-REQUISITES: VOCB 1002

Advanced Reading and Vocabulary is the high level course in a sequence of three reading courses. It is designed to prepare students for reading in their workplace. Emphasis is on critical and analytical skills, and advanced reading strategies for reading professional level textbooks, novels and periodicals. Students will continue to expand their vocabulary. Active participation in class and effort on homework assignments will be necessary to pass the class.

DISEÑO GRÁFICO

El programa de estudio en Diseño Gráfico le brinda la oportunidad al estudiante de adquirir los conocimientos y destrezas para planificar, analizar y crear soluciones visuales para los problemas de comunicación. **El estudiante conocerá los principios y las técnicas de color, tipografía, ilustración, manejo de la fotografía, impresión y bocetaje**, que le permitirán diseñar enunciados o argumentos para la comunicación visual. **Además, se incluye el componente del diseño para multimedios, Web y redes sociales**, como aspecto novel del oficio. El Programa provee aspectos relacionados al empresarismo enfocado en el desarrollo, montaje y manejo de una pequeña y mediana empresa en la industria del diseño gráfico. El egresado de este programa podrá desempeñarse como Diseñador o Artista Gráfico en imprentas, agencias de mercadeo y relaciones públicas, empresas comerciales con establecimientos o en la Web.

SESIÓN	CÓDIGO	TÍTULOS	CRÉDITOS
I	GDAR 1000	Principios del Diseño Gráfico	3
	LITE 1000	Literacia de Computadoras	3
	ESPA 1005	Español Básico	3
		Total de Créditos	9
II	OPCO 2095	Sistemas Operativos (Macintosh)	3
	GADE 1021	Tipografía Básica	3
	GADE 1002	Técnicas de Bocetaje	3
		Total de Créditos	9
III	GADE 1031	Fotografía Publicitaria Digital	3
	GDAR 1021	Teoría del Color	3
	TEMA 1021	Rastreo y Manejo de Imagen Digital	3
		Total de Créditos	9
IV	GADE 1032	Diseño Digital de Publicaciones	3
	GADE 1033	Diseño Digital Comercial	3
	GDAR 1022	La Creatividad en el Diseño Gráfico	3
		Total de Créditos	9
V	GADE 1035	Diseño Gráfico en la Publicidad	3
	GADE 1034	Diseño para Multimedios y Web	3
	GADE 1037	Post-producción y edición de Vídeo	3
		Total de Créditos	9
VI	TEMA 1022	Métodos de Reproducción Digital	3
	GADE 1038	Preparación de Portafolio de Estudio	3
	ADMI 2032	Administración y Gerencia de Negocios	3
		Total de Créditos	9
TOTAL DE CRÉDITOS			54

DISEÑO GRÁFICO

GDAR 1000

Principios del Diseño Gráfico (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

El curso provee al estudiante los principios sobre el diseño y cuáles son las bases para un buen diseño. Se abordan temas sobre la composición gráfica, tipografía, utilización de colores y los símbolos, materiales para reproducción, así como la historia del diseño y cuál es su rol e importancia en la sociedad, y cómo ha evolucionado en el área de comunicación visual.

LITE 1000

Literacia en Computadoras (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

Este curso le ofrece al estudiante la oportunidad de conocer el desarrollo histórico de las computadoras y su impacto en la sociedad, los componentes de la misma y sus funciones, terminología, sistemas operativos, conceptos básicos de Internet, redes, procesamiento de palabras, base de datos y proyecciones futuras. Este curso está dirigido a los estudiantes que les interese conocer sobre el manejo de una computadora para la simplificación de trabajos y tareas, así como la de iniciar sus conocimientos en el campo de la informática.

ESPA 1005

Español Básico (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

En este curso, se ofrece la oportunidad al estudiante de fortalecer, refinar y enriquecer las destrezas básicas de la expresión oral y escrita. Se dará énfasis al aspecto ortográfico y sintáctico que incluirá las reglas de división silábica, acentuación ortográfica, signos de puntuación, uso de letras mayúsculas y minúsculas, comprensión de lectura y el desarrollo del vocabulario.

GADE 1002

Técnicas de Bocetaje (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

El estudiante aprende técnicas de dibujo que lo ayudarán en el proceso de creatividad, promoción de ideas y presentación para proyectos de diseño. El curso desarrolla las técnicas de bocetaje en su función para mostrar al cliente una posible solución gráfica para su problema de comunicación visual, así como para que el diseñador explore alternativas y ilustre ideas en papel o en su computadora.

OPCO 2095

Sistemas Operativos (Macintosh) (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

Los estudiantes aprenderán sobre el sistema operativo OS X del disco y el papel de todos en el MAC. Esta clase los estudiantes practicarán en clase con MAC OS X y comandos para examinar el contenido de los discos duros, y organizar archivos y directorios. También serán cubiertos el copiar y mover archivos y almacenamiento de formato multimedios.

GADE 1021

Tipografía Básica (Pre-requisito: Ninguno)

3 Créditos

El curso pretende que el estudiante aprenda lo que es la tipografía, sus partes y cómo seleccionar una tipografía, dependiendo del trabajo que se quiera realizar, que mensaje se desee comunicar y qué tipo de consumidor es al que va dirigido. El estudiante aprende las bases para emplear las letras en una composición, tanto para comunicar ideas como para configurar el aspecto visual de la pieza de comunicación visual.

TEMA 1021 **Rastreo y Manejo de Imagen Digital** 3 Créditos
(Co-requisito: GADE 1031)

El curso adentrará al estudiante en los procesos productivos del diseño gráfico, enfatizándose en el manejo y optimización de las imágenes por medio de la manipulación de las mismas. El curso expone al estudiante al programa Photoshop, relacionado al manejo y optimización de imágenes, como herramienta de tratamiento para las imágenes.

GADE 1031 **Fotografía Publicitaria Digital** 3 Créditos
(Co-requisito: TEMA 1021)

El curso pretende adentrar al estudiante a la utilización de la cámara digital como instrumento de trabajo. Se trabajarán diferentes técnicas de la fotografía comercial tales como: enfoque, composición e iluminación. También el estudiante podrá manipular dichas imágenes digitales en el programa Adobe Photoshop para luego utilizarlas en sus diseños.

GDAR 1021 **Teoría del Color** 3 Créditos
(Pre-requisito: Ninguno)

El curso expone al estudiante a las diferentes teorías del color y su aplicación en el diseño gráfico, tanto en materiales impresos como en pantallas. El estudiante realizará un acercamiento histórico, adentrándose luego en una perspectiva geográfica. El curso se sustentará en bases de la semiótica.

GDAR 1022 **La Creatividad en el Diseño Gráfico** 3 Créditos
(Pre-requisito: GADE 1002)

En curso se desarrolla por medio del estudio de casos, donde el estudiante tenga que utilizar al máximo su creatividad, aplicándola para solucionar problemas de mercadeo, publicidad y de comunicación visual. Se fomentará el uso de la promoción de ideas creativas y tendrá la oportunidad de trabajar con técnicas ya aprendidas, tales como el bocetaje y la fotografía.

GADE 1032 **Diseño Digital de Publicaciones** 3 Créditos
(Pre-requisito: GADE 1021)

En este curso el estudiante se relaciona y conoce las herramientas que ofrece el programa Adobe InDesign para la creación de publicaciones tales como: boletines informativos, periódicos y revistas. El curso incluye temas como: realización de maquetación y diagramación de editoriales. El estudiante aprende a crear tanto publicaciones corporativas como editoriales modernos.

GADE 1033 **Diseño Digital Comercial** 3 Créditos
(Pre-requisito: Ninguno)

El curso Comercial Diseño Gráfico introducirá a los estudiantes a utilizar las técnicas artísticas para comunicar eficazmente ideas e información a los clientes de negocios y audiencias a través de la ilustración y otras formas de medios digitales o impresos. Se enfatizarán en la exploración de carreras, concepto de diseño, herramientas y formas de diversos medios de publicación. El estudiante aprenderá a utilizar las herramientas del programa Adobe Illustrator para la creación y manejo de imágenes vectoriales para la producción de piezas de publicidad comercial, tales como: tarjetas de presentación, hojas sueltas, *brochures*, *postcards*, *banners*, logos y otros.

GADE 1034 **Diseño para Multimedia y Web** 3 Créditos
(Co-requisito: GADE 1037)

Este curso se centra en el diseño, desarrollo, implementación, prueba y actualización de interfaces eficaces basadas en los principios de diseño gráfico, la interactividad y la utilidad para el usuario. El curso desarrollará temas sobre los sistemas de navegación, CSS, jerarquía visual, animaciones básicas, preparación imágenes para web, y el archivo de protocolos de transferencia se encuentran entre los temas tratados en el curso. Se hará hincapié en el desarrollo conceptual y la estructura, en conjunto con la interactividad y estética del diseño. Además, discutirá sobre los diseños publicitarios para campañas en las redes sociales, beneficios y aplicaciones en negocios. Se estudiarán las diferentes redes sociales y páginas de promoción publicitaria.

GADE 1035 **Diseño Gráfico en la Publicidad** 3 Créditos
(Pre-requisito: Ninguno)

En este curso el estudiante conoce qué es la publicidad y cómo el diseño gráfico es parte de ella. El estudiante podrá crear piezas para campañas de publicidad simuladas, utilizando los programas y herramientas aprendidas en los cursos anteriores.

GADE 1037 **Post-producción y Edición de Video** 3 Créditos
(Co-requisito: GADE 1034)

El curso pretende que el estudiante conozca los diferentes formatos para la realización de videos, enfatizando en la realización de anuncios publicitarios. El estudiante aprenderá conceptos de enfoque, composición e imágenes en movimiento. Se utilizarán herramientas de edición de video Adobe Premier y After Effects.

TEMA 1022 **Métodos de Reproducción Digital** 3 Créditos
(Pre-requisito: TEMA 1021)

En este curso el estudiante se adentrará en los procesos de reproducción gráfica. Se discutirá las especificaciones para los diferentes medios de reproducción comercial. Se revisarán trabajos previos y se prepararán para su impresión. El curso discute temas relacionados como el papel, tinta y procesos de acabado en el impreso, sus ventajas y desventajas.

GADE 1038 **Preparación de Portafolio de Estudio** 3 Créditos
(Pre-requisito: TEMA 1021, GADE 1032, GADE 1033, GADE 1035, GADE 1034, GADE 1037)

En este curso el profesor evalúa los trabajos realizados por el estudiante en los diferentes cursos del Programa y se le ofrece recomendaciones para mejorarlos. Además, se crean piezas adicionales que sean necesarias para montar un portafolio profesional y digital; el cual el estudiante utilizará como tarjeta de presentación luego de graduarse a sus posibles patronos. También, se discuten temas como la entrevista de empleo y el resumé.

ADMI 2032 **Administración y Gerencia de Negocios** 3 Créditos
(Pre-requisito: Ninguno)

Este curso está diseñado para introducir al estudiante en los principios básicos del campo de la Administración y Gerencia de Empresas. Se discutirá el proceso administrativo y sus componentes tales como: planificación, organización, dirección, control y toma de decisiones. Se incluye, el estudio de las escuelas clásicas y teorías más importantes de la administración, los tipos de gerentes, funciones, retos de un administrador y el uso de la tecnología en la dirección empresarial.

ASISTENTE DE MAESTRO PREESCOLAR

El programa de Asistente de Maestro Preescolar le provee al estudiante los conocimientos y destrezas necesarias para asistir y compartir la labor pedagógica del Maestro (a) a nivel preescolar. Se incluye, el estudio de nuevas tendencias, modalidades de enseñanza, técnicas de evaluación y la aplicación de las leyes y estándares educativos para este nivel en Puerto Rico. Además, capacita al estudiante en los procesos de montaje, organización, supervisión y control de un centro preescolar.

El énfasis curricular del programa está basado en la enseñanza de diversas metodologías y técnicas educativas que le permitan al estudiante ser parte del proceso de planificación de actividades, selección y uso de recursos y materiales didácticos que estimulen el desarrollo integral de los niños. La fase práctica del curso se trabaja en nuestro laboratorio (simulación de centro preescolar) donde se realizan estudios de casos, demostraciones y realización de actividades educativas reales que estimulen el desarrollo motor, cognoscitivo, emocional, social, lingüístico y la expresión creativa en los niños de edad temprana. Además, se estudian los principios de nutrición y servicios de primeros auxilios e integración de la tecnología como herramienta de apoyo en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

El egresado de este programa podrá desempeñarse en posiciones como: Asistente de Maestro Preescolar, u otras posiciones similares en diferentes escenarios educativos, centros de cuidado preescolar y negocio propio.

SESION	CODIGO	TITULO	CREDITOS
I	EDUC 1000	Principios de la Educación Preescolar	3
	ESPA 1005	Español Básico	3
	TECN 1000	Fundamentos de Tecnología Educativa	3
	Total de Créditos		9
II	ENFE 1420	Crecimiento y Desarrollo Humano	3
	EDUC 1005	La niñez, La Familia y La Escuela	3
	EDUC 1010	Desarrollo Psicomotor en el Niño	3
	Total de Créditos		9
III	INFA 1000	Organización del Centro Preescolar	3
	EDUC 1011	Desarrollo Social/Emocional y Cognoscitivo- Moral en el Niño	3
	SALD1000	Salud y Nutrición del Preescolar	2
	ENFE 1611	Situaciones de Emergencia y Primeros Auxilios	1
	Total de Créditos		9
IV	EDUC 1012	Diseño Curricular y Material Didáctico	3
	EDUC 1500	Educación Preescolar para Niños Excepcionales	3
	EDUC 1013	Estimulación y Desarrollo del Lenguaje	3
	Total de Créditos		9
V	EDUC 1014	Literatura Infantil	3
	JUEG 1000	El Juego y Expresión Creativa	3
	EVAL 1000	Evaluación en la Educación Preescolar	3
	Total de Créditos		9
VI	SEMI 1000	Seminario Ocupacional	2
	MAET 1000	Práctica Externa	7
	Total de Créditos		9
TOTAL DE CREDITOS DEL CURSO			54

ASISTENTE DE MAESTRO PREESCOLAR

EDUC 1000 PRINCIPIOS DE LA EDUCACION PRE-ESCOLAR

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

Trasfondo histórico de la educación preescolar, cambios sociales, culturales y los avances en el conocimiento relacionado al desarrollo y el proceso del aprendizaje infantil. Se discutirán las principales corrientes filosóficas y su influencia en los modelos curriculares a nivel preescolar; legislación, estándares y estructura del sistema educativo público y privado. Énfasis en la discusión y análisis de la Ley Orgánica del Departamento de Educación en Puerto Rico.

ESPA 1005 ESPAÑOL BASICO

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

En este curso, se ofrece la oportunidad al estudiante de fortalecer, refinar y enriquecer las destrezas básicas de la expresión oral y escrita. Se dará énfasis al aspecto ortográfico y sintáctico que incluirá las reglas de división silábica, acentuación ortográfica, signos de puntuación, uso de letras mayúsculas y minúsculas, comprensión de lectura y el desarrollo del vocabulario.

EDUC 1003 LA NIÑEZ, LA FAMILIA Y LA ESCUELA

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

En este curso se estudia la relación entre el niño, la familia, la comunidad y los educadores; incluyendo la educación de los padres y la participación, los estilos de vida de la familia y de la comunidad. Además se estudia sobre el abuso de menores, y cuestiones de la vida familiar actual. Se hablan sobre las técnicas efectivas para las reuniones de padres / maestros y el desarrollo de las habilidades de comunicación. El crecimiento intelectual y emocional de los niños y los padres será estudiado, así como aprender a desarrollar estrategias para manejar situaciones de estrés y el abuso de menores y otros asuntos familiares actuales.

ENFE 1420 CRECIMIENTO Y DESARROLLO HUMANO

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

En este curso se le ofrece al estudiante los conocimientos teóricos de los modelos explicativos sobre las etapas de crecimiento y desarrollo humano. Se estudian y se describen todas las etapas del ser humano desde la etapa fetal hasta la muerte; prestando especial atención a las especificaciones normales de crecimiento, desarrollo y maduración del ser humano. Se incluye, el cambio físico, mental y de conducta, visto desde el punto de identificación y satisfacción de necesidades.

TECN 1000 FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA EDUCATIVA

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

Este curso está diseñado para introducir a los estudiantes a las teorías básicas de aprendizaje y principios básicos en el diseño, desarrollo, implementación y evaluación de la enseñanza mediante la tecnología educativa. Están expuestos a las tecnologías tradicionales e innovadores para facilitar y fomentar el aprendizaje significativo y eficaz. Investigaciones y observación de campo sobre la eficacia de cualquier material de apoyo en la enseñanza se utilizan para mejorar y facilitar la instrucción en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

EDUC 1010 DESARROLLO PSICOMOTOR EN EL NIÑO
3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

En este curso se presenta los conceptos teóricos-prácticos relacionados al desarrollo de las capacidades perceptivo-motrices del niño. El contenido principal será: la educación psicomotriz y su influencia en el desarrollo infantil; conocimiento y desarrollo del esquema corporal, diseño de actividades psicomotrices para el óptimo desarrollo motor del niño.

INFA 1000 ORGANIZACIÓN DEL CENTRO PREESCOLAR
3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

En este curso se discute el proceso de planificación, organización, regulación, supervisión y control de un centro de cuidado preescolar. Se da énfasis a los permisos requeridos por el estado para el montaje de un centro, estructura, distribución de espacios, mobiliario, horarios, preparación académica del personal, administración y tipos de servicio que ofrece los centros de cuidados con enfoques de estímulo y desarrollo integral del niño.

EDUC 1011 DESARROLLO SOCIAL/ EMOCIONAL Y COGNOSCITIVO-MORAL EN EL NIÑO
3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420

En este curso se presenta los conceptos teóricos-prácticos relacionados al desarrollo socio-emocional del niño. En los temas relacionados al desarrollo social incluye los intercambios entre una persona y las demás, que deben favorecer adecuadamente al desarrollo de los procesos básicos de identidad del niño, autoestima, autonomía, expresión de sentimientos y la integración social. Se realizarán actividades educativas para presentar los temas de valores, normas y las costumbres deben ser parte primordial del aprendizaje de los niños. Si bien es cierto, la familia es el primer contexto donde el niño adquiere sus primeras experiencias, pero es en el ambiente o centro escolar, donde comienza su mayor proceso de socialización.

SALD 1000 SALUD Y NUTRICION DEL PREESCOLAR

2 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420

Este curso tiene como finalidad el dar a conocer los fundamentos y componentes básicos de la nutrición infantil. Se discuten los temas relacionados a la importancia que tiene la buena alimentación en el crecimiento y desarrollo de los niños, el valor nutritivo de los alimentos y su influencia para prevenir y atender trastornos y enfermedades. Se incluye, el estudio de las enfermedades y accidentes más comunes que se presentan durante la edad preescolar, métodos preventivos y de acción en el centro escolar. Se finaliza el curso con la discusión detallada de la función de la educación preescolar respecto al cuidado de la salud de los niños que reciben el servicio.

ENFE 1611 SITUACIONES DE EMERGENCIA Y PRIMEROS AUXILIOS

1 CREDITO

PRE-REQUISITO: NINGUNO

Este curso está diseñado para proveerle al estudiante los principios y técnicas de primeros auxilios y ayuda en situaciones de emergencias. Se discutirá la incidencia, causas comunes de accidentes y medidas de prevención. Se incluye, el aprendizaje de procedimientos específicos para cada situación tales como: emergencias respiratorias y condiciones cardíacas, hemorragias, heridas, fracturas, shock, intoxicación, envenenamiento, lesiones, quemaduras, mordeduras, ahogamiento, etc.

EDUC 1012 DISEÑO CURRICULAR Y MATERIAL DIDACTICO

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420, TECN 1000, EDUC 1010 Y EDUC 1011

Estudio de los principios del currículo a nivel preescolar y su aplicación según las leyes y estándares educativos en Puerto Rico. Este curso está diseñado para que el estudiante obtenga una visión general de las nuevas tendencias y modalidades de enseñanza en este nivel, el desarrollo de destrezas para el diseño, selección y evaluación de cursos y programas. Además se estudian los criterios para la preparación y selección de recursos (textos), equipos y materiales para el desarrollo de actividades de aprendizaje para niños.

EDUC 1500 EDUCACION PREESCOLAR PARA NIÑOS EXCEPCIONALES

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420, TECN 1000, EDUC 1010 Y EDUC 1011

Curso dirigido a la discusión de las características generales, causas y necesidades de los niños excepcionales. Se le dará énfasis a las leyes que garantizan su derecho a la educación y los servicios actuales que se ofrecen en Puerto Rico. Incluye visitas a diferentes programas a nivel preescolar, métodos, estrategias educativas y materiales didácticos que se han diseñado para satisfacer las necesidades especiales de esta población.

EDUC 1013 ESTIMULACIÓN Y DESARROLLO DEL LENGUAJE

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420, TECN 1000, EDUC 1010 Y EDUC 1011

Estudio de las teorías, enfoques y condiciones educativas que estimulan el desarrollo lingüístico en los niños. Se discute la relación entre el lenguaje y el pensamiento, planificación de actividades para el desarrollo de destrezas auditivas, expresión oral, comprensión e interpretación y de enriquecimiento del vocabulario. Además, se analiza la función de los maestros y asistentes educativos en la creación de un ambiente que promueva el desarrollo del lenguaje a temprana edad.

EDUC 1014 LITERATURA INFANTIL

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: LENG 1000

Se conocerán los géneros de la literatura infantil para su utilización en las actividades educativas que estimulan el desarrollo cognitivo, emocional y lingüístico de los niños. Se estudiarán al detalle los siguientes géneros: el cuento, poesía y el teatro infantil; con énfasis en el contexto puertorriqueño y universal. Además, se enseñarán diversas técnicas y estrategias creativas en los diversos géneros literarios para aplicarlos en programas educativos a nivel preescolar.

JUEG 1000 EL JUEGO Y EXPRESION CREATIVA

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: ENFE 1420

Curso diseñado con el propósito de analizar la importancia del desarrollo de la expresión creativa en los niños en edad temprana. Se estudian los fundamentos básicos de los nuevos modelos educativos basados en la estimulación y desarrollo de la creatividad a través, del juego, la expresión corporal (musical) y las artes plásticas. El curso tiene un fuerte componente práctico basado en la discusión de casos, simulaciones, demostraciones y prácticas reales en el laboratorio.

EVAL 1000 EVALUACION EN LA EDUCACION PREESCOLAR

3 CREDITOS

PRE-REQUISITO: EDUC 1012

Estudio de las nuevas tendencias educativas basadas en la evaluación como parte activa del proceso de aprendizaje. Se definen los conceptos de evaluación formativa y sumativa, planes de evaluación a nivel

preescolar, procesos de recopilación e interpretación de datos y aplicación de resultados de la evaluación para modificar los métodos de enseñanza y los materiales educativos a nivel preescolar. Se discutirán las pruebas y técnicas de evaluación para el aprendizaje y desarrollo de los niños más utilizados en Puerto Rico.

SEMI 1000 SEMINARIO OCUPACIONAL

2 CREDITOS

PRE-REQUISITO: NINGUNO

Este curso le ofrece al estudiante los conocimientos y técnicas necesarias para incursionar al mundo del trabajo; a través de orientaciones y talleres sobre búsqueda de empleo, recopilación de documentos y cumplimentación de solicitudes, preparación de entrevistas, asesoría sobre imagen profesional y estrategias de retención de empleo.

MAET 1000 PRÁCTICA EXTERNA

7 CREDITOS

PRE-REQUISITO: HABER APROBADO TODOS LOS CURSOS ANTERIORES CON LA EXCEPCIÓN DE SEMI 1000

La práctica externa de IBC en el Programa de Asistente de Maestro Preescolar le permite al estudiante repasar, integrar y aplicar los conocimientos, metodologías y técnicas educativas de asistencia y apoyo al personal docente (Maestro Preescolar) aprendidas durante el curso. La práctica se realizará fuera de la institución (centro externo) en un salón de clases o cualquier escenario educativo a nivel preescolar durante un periodo de ocho (8) semanas. Se requieren 210 horas de práctica y el cumplimiento de trabajos y tareas asignadas a los estudiantes bajo la supervisión del Coordinador de práctica (IBC) y el Maestro regular del centro educativo.

Fecha de Efectividad: 22 de junio, 2015

- *Se ha añadido la siguiente información a la sección de Costos de Estudios: páginas 86-87*

PROGRAMA	*SOLICITUD DE ADMISIÓN	**COSTO DEL PROGRAMA
Inglés Conversacional	\$25.00	\$6,575
Diseño Gráfico	\$25.00	\$9,895
Asistente de Maestro Prescolar	\$25.00	\$9,865

**no reembolsable / **incluye Cuota de Registro de \$100.00*

Fecha de Efectividad: 22 de junio, 2015

- *Se ha añadido la siguiente información a la sección de Oferta Académica por Recinto: páginas 220-236*

El programa de Inglés Conversacional se ofrece en las siguientes localidades:

- Recinto de Hato Rey
- Recinto de Ponce
- Recinto de Humacao
- Recinto de Bayamón
- Recinto de Caguas
- Recinto de Aguadilla
- Recinto de Moca

El programa de Diseño Gráfico se ofrece en las siguientes localidades:

- Recinto de Hato Rey
- Recinto de Fajardo
- Recinto de Humacao
- Recinto de Bayamón
- Recinto de Mayagüez
- Recinto de Manatí
- Recinto de Caguas
- Recinto de San Juan(Carolina)
- Recinto de Aguadilla

El programa de Asistente de Maestro Prescolar se ofrece en las siguientes localidades:

- Recinto de Hato Rey
- Recinto de Ponce
- Recinto de Guayama
- Recinto de Humacao
- Recinto de Bayamón
- Centro de Extensión Lajas
- Centro de Extensión Barranquitas
- Recinto de Caguas
- Recinto de San Juan(Carolina)
- Recinto de Arecibo
- Recinto de Moca

Fecha de Efectividad: 1 de julio, 2015

- *Se ha añadido la siguiente información a la sección de Oferta Académica:*
páginas 89-90, 123-133

PROGRAMA DE GRADO ASOCIADO EN CIENCIAS EN ENFERMERÍA

El *Grado Asociado en Enfermería*, proporciona al estudiante los conocimientos, destrezas y actitudes profesionales que le capacitan para ofrecer cuidado directo de enfermería a individuos, familias y la comunidad en clínicas y dispensarios de salud de la comunidad. Este programa de estudio forma profesionales capaces de prevenir e intervenir en los problemas de salud del país, generando cambios que beneficien el bienestar común, desde un digno desempeño de la profesión.

El graduado del programa de enfermería es elegible para tomar los exámenes de licenciamiento requeridos por ley para poder ejercer la profesión de la Enfermería en Puerto Rico.

Cursos de Educación General		
ESPA 2101	Español Básico I	3
INGL 2101	Inglés Básico I	3
MATE 2101	Matemática General I	3
CISO 2101	Introducción a las Ciencias Sociales	3
HUMA 2101	Introducción a las Humanidades	3
TOTAL		15
Cursos Medulares		
BIOL 2300	Biología Humana – Lab.	4
COMP 2113	Introducción a las Computadoras	3
BIOL 2201	Microbiología – Lab.	4
NURS 2301	Evaluación y Manejo de Situaciones de Emergencia y Primeros Auxilios	1
NURS 2101	Introducción a la Profesión de la Enfermería	3
TOTAL		15
Cursos de Especialidad		
LURS 2102	Fundamentos de Enfermería	4
NURS 2105	Enfermería Geriátrica	3
NURS 2106	Salud de la Comunidad	3
NURS 2308	Fundamentos de Farmacología	3
NURS 2203	Manejo de Expediente Médico	3
NURS 2209	Enfermería Materno Infantil	3
NURS 2310	Enfermería Pediátrica	3
NURS 2211	Salud Mental (Psiquiatría)	3
NURS 2216	Hospicio y el Proceso de Muerte	1
NURS 2217	Medicina y Cirugía del Adulto I	4
NURS 2218	Medicina y Cirugía del Adulto II	4
NURS 2221	Practica Externa de Fundamentos de la Enfermería	1
NURS 2222	Practica Externa Fase I	4
NURS 2223	Practica Externa Fase II	4
TOTAL		43
GRAN TOTAL		73

Las prácticas externas se realizan en centros hospitalarios o médicos según disponibilidad. No se garantizan centros específicos, días y horario.

PROGRAMA DE GRADO ASOCIADO EN COCINA LOCAL E INTERNACIONAL

El *Grado Asociado en Cocina Local e Internacional*, ofrece al estudiante los conocimientos, técnicas y habilidades indispensables que lo capacitará en el campo de la preparación y servicios de alimentos y bebidas. Este programa de estudio forma profesionales capaces de emplear las técnicas y habilidades culinarias para identificar, manejar y solucionar cuestiones operativas de establecimientos de alimentos y bebidas, aplicando fundamentos de calidad en la confección de alimentos y en el servicio al cliente.

El programa de estudio delinea la preparación culinaria como base en la que centra el componente curricular, se proporciona las bases de la cocina local, clásica, continental e internacional, a fin de desarrollar y optimizar la formación profesional del estudiantado acorde con las demandas de la industria gastronómica.

<i>Cursos de Educación General</i>		
ESPA 2101	Español Básico I	3
INGL 2101	Inglés Básico I	3
MATE 2101	Matemática General I	3
CISO 2101	Introducción a las Ciencias Sociales	3
HUMA 2101	Introducción a las Humanidades	3
TOTAL		15
<i>Cursos Medulares</i>		
COLI 2101	Historia y Cultura Culinaria	2
COMP 2113	Introducción a las Computadoras	3
MGMT 2101	Gerencia y Supervisión de Alimentos y Bebidas I	4
MGMT 2102	Gerencia y Supervisión de Alimentos y Bebidas II	3
NUHS 2003	Nutrición, Higiene y Saneamiento	3
MATE 2101	Matemáticas para Artes Culinarias	3
LTUS 2093	Hojas de Cálculos (Excel)	3
TOTAL		21
<i>Cursos de Especialidad</i>		
COCI 2006	Técnica Culinarias I (Básico)	3
COLI 2106	Técnicas Culinarias II (Avanzado)	2
COCI 2007	Corte de Carnes, Aves y Manejo de Pescado y Mariscos	3
COLI 2108	Servicio de Mesa - Lab	3
COCI 2009	Cocina Continental - Lab	3
COCI 2101	Cocina Internacional - Lab	3
COCI 2111	Garde Manger - Lab	3
COLI 2107	Tendencias Gastronómicas Modernas y Cocina Saludable	3
COCI 2102	Repostería y Confitería I - Lab	3
COLI 2113	Repostería y Confitería II (Avanzado) - Lab	3
MIXO 2116	Principios de Mixología, Enología y Maridaje	3
COCI 2114	Práctica Externa	4
TOTAL		36
GRAN TOTAL		72

CURSOS DE EDUCACIÓN GENERAL

ESPA 2101 – Español Básico I

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

El curso de Español Básico I está dirigido a proveer al estudiante el dominio de las destrezas gramaticales sintácticas y morfológicas, léxico-ortográficas y semánticas; áreas fundamentales de la formación lingüística. Estos aspectos se fundamentan en el estudio progresivo desde la oración simple al párrafo, utilizando la lectura comprensiva e interpretativa como medio de estudio de la ortografía y la redacción a base de: la comunicación verbal, estructuras lingüísticas básicas (la oración y el párrafo), prácticas ortográficas, lectura y análisis de textos.

INGL 2101 – Inglés Básico I

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso concientizará a los estudiantes sobre la importancia del inglés como idioma universal. Desarrollará las destrezas de comprensión, comunicación y escritura, utilizando la práctica de las estructuras básicas del idioma. También desarrollará las destrezas de lectura por medio de la interpretación y análisis de lecturas y de la discusión de temas y asuntos seleccionados para ese fin.

MATE 2101 – Matemática General I

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso propicia el razonamiento matemático para delinear las destrezas fundamentales de Matemática General a través de la conceptualización, práctica y aplicación en la solución de problemas en las áreas de operaciones con: conjuntos, números reales, exponenciación, notación científica, polinomios y otros temas, haciendo uso de la calculadora como herramienta de trabajo. Además, se incluyen algunos conceptos básicos de la introducción al Álgebra.

CISO 2101 – Introducción a las Ciencias Sociales

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Al finalizar este curso el estudiante analizará conceptos fundamentales de las ciencias sociales, partiendo desde la historia, evolución y desarrollo de la sociedad. Argumentará temas relacionados con distintas disciplinas que conforman las ciencias sociales como lo son la historia, la antropología, la sociología y psicología. Además, desarrollará y explicará diversas investigaciones de contenido social basada en la problemática actual de la sociedad a la cual pertenece.

HUMA 2101 – Introducción a las Humanidades

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso, se estudia el origen del ser humano y su evolución desde la prehistoria a la historia. Se incluye el estudio de las aportaciones culturales de Grecia al mundo occidental, con énfasis en las obras de arte, literatura y religión.

CURSOS MEDULARES

LTUS 2093 – Hojas de Cálculo (Excel)

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso, los estudiantes se relacionan con la teoría y práctica de la hoja de cálculo del programa Microsoft Excel. Se incluye el desarrollo de hojas de cálculos (worksheet) en diferentes aplicaciones, utilización de gráficas y sistemas de base de datos. Los conceptos teóricos en clases podrán ser aplicados en ejercicios de laboratorio.

COMP 2113 – Introducción a las Computadoras

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso ofrece al estudiante conocimientos básicos sobre la historia y desarrollo de los diferentes equipos usados para procesar datos y la interrelación del usuario con el computador para desarrollar y presentar sistemas y programas. Este curso de Introducción a las Computadoras está dirigido a los estudiantes que les interese conocer sobre el manejo de una computadora para la simplificación de trabajos y tareas, además de iniciar sus conocimientos en el campo de la informática.

COLI 2101 – Historia y Cultura Culinaria

Créditos: 2

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso le ofrece al estudiante la oportunidad de conocer la historia y evolución de la cocina como fundamento para entender el entorno, funciones, clasificaciones de puestos y oportunidades en la ocupación. Se analizan las diferentes áreas y especialidades de la industria gastronómica como lo son: la preparación de alimentos, bebidas, panificación, repostería y confitería desde una perspectiva económica y social. Se incluye la identificación, clasificación, organización, costos y el uso correcto del equipo de cocina (por especialidad) como instrumentos de trabajo.

NUHS 2003 – Nutrición, Higiene y Saneamiento

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso se hace énfasis en los principios de nutrición, higiene y salubridad con el objetivo de utilizarlos como normativa para la confección y elaboración de toda clase de alimentos. Se estudian además, las normas de seguridad en el ambiente de trabajo y las implicaciones legales en situaciones de accidentes, problemas de higiene y salubridad en los establecimientos.

MATE 2010 – Matemática para Artes Culinarias

Créditos: 3

Pre-requisitos: MATE 2101

Este curso está diseñado para ofrecer un repaso de las operaciones básicas de matemáticas (suma, resta, multiplicación y división) para hacer conversiones de recetas de cocina y repostería. El enfoque principal para esta clase será la aplicación en el pesaje y medidas para su utilización durante la confección y conversión de recetas.

MGMT 2101 – Gerencia y Supervisión de Alimentos y Bebidas I

Créditos: 4

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso el estudiante analizará las oportunidades empresariales y el proceso necesario para establecer un negocio. Además, examinará los factores críticos relativos a la concepción, iniciación y desarrollo de un negocio. Luego, se contextualiza en los negocios de alimentos y bebidas, enfatizando en el proceso de administración y gerencia de este tipo de empresa. También introduce al estudiante al desarrollo de menús, según el tipo de operación y se evalúa el manejo de costos operacionales. El curso también investiga los diferentes tipos de productos comestibles disponibles por categoría e identificar una gran variedad de material. Se incluye las exigencias del actual ambiente empresarial sobre el logro de los altos estándares de calidad, el desarrollo óptimo del personal, producir y obtener resultados con bajo costo y mantener un esfuerzo permanente de mejoramiento y satisfacción del cliente.

MGMT 2102 – Gerencia y Supervisión de Alimentos y Bebidas II

Créditos: 3

Pre-requisitos: MGMT 2101

En este curso se incluye, pero no se limita, a los aspectos financieros de estudio y análisis de mercadeo y estrategias; desde las facilidades y el estudio de viabilidad hasta el equipo y todo lo necesario para operar en términos de patentes y permisos requeridos. En este curso se elaborará, presentará y defenderá la preparación de un plan de negocio de alimentos y bebidas siguiendo los estándares y estipulaciones del *Small Business Administration* y el Banco Gubernamental de Fomento. Además, se aborda el desarrollo sustentable como parte de los procedimientos, compras, fabricación, manejo de los desperdicios para alcanzar un liderazgo empresarial responsable.

BIOL 2300 – Biología Humana - Lab

Créditos: 4

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso es el estudio de la estructura y función de los diversos sistemas del cuerpo humano. Se discuten y analizan la anatomía y fisiología de los siguientes elementos y sistemas: las células, tejidos, Sistema Tegumentario, Sistema Esquelético, Sistema Muscular, Sistema Nervioso, órganos sensoriales, Sistema Endocrino, Sistema Cardiovascular, Sistema Linfático e Inmunológico, Sistema Respiratorio, Sistema Digestivo, Sistema Urinario y Sistema Reproductor.

BIOL 2201 – Microbiología – Lab

Créditos: 4

Pre-requisitos: Ninguno

La temática de este curso se divide en dos partes: clases teóricas sobre el estudio de la microbiología general y clases prácticas en el laboratorio para la experimentación y visualización del mundo microbiano. Se discuten tópicos como: El descubrimiento de la microbiología, clasificación de los microorganismos, nutrición, cultivo y metabolismo microbiano, microscopía, las bacterias, los virus y hongos.

NURS 2101 – Introducción a la Profesión de la Enfermería

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso ofrece la oportunidad al estudiante de iniciarse en el estudio del campo de la enfermería. Se estudia la enfermería dentro del sistema social, así como su evolución histórica y su proceso dinámico en nuestra sociedad. Se delinean varios elementos filosóficos de los cuales emanan los principios de la práctica de enfermería, se estudia la Teoría del Sistema, la Teoría de Jerarquía de Necesidades Humanas de acuerdo a Abraham Maslow y la Teoría de Autocuidado de Dorotea E. Orem, Sister Callista Roy,

entre otros. Se incluye el estudio detallado de otros temas como: visión general del programa de enfermería, ejercicio de la enfermería, discusión de roles, aspectos legales, éticos y morales de la enfermería y descripción de las etapas del proceso de enfermería.

NURS 2301 – Evaluación y Manejo de Situaciones de Emergencias, Primeros Auxilios

Créditos: 1

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso está diseñado para proveerle al estudiante los principios básicos en la evaluación y manejo de situaciones de emergencias médicas, técnicas de primeros auxilios y el uso del Desfibrilador Externo Automático o AED. Se discutirán incidencias, causas comunes de accidentes y medidas de prevención así como la respuesta inmediata a desastres naturales o causados por el hombre. Se incluye la evaluación primaria del paciente, el aprendizaje de procedimientos específicos para cada situación tales como: emergencias respiratorias y condiciones cardíacas, manejo efectivo de hemorragias, heridas, fracturas, shock, intoxicación, envenenamiento, atragantamiento, lesiones traumáticas, quemaduras, mordeduras, ahogamiento, etc., acciones de defensa ante bio-terrorismo.

CURSOS DE ESPECIALIDAD

GRADO ASOCIADO EN CIENCIAS EN ENFERMERÍA

LURS 2102 – Fundamentos de Enfermería

Créditos: 4

Pre-requisitos: NURS 2101

El contenido del curso está orientado hacia el cuidado primario del individuo en diferentes etapas de crecimiento y desarrollo. El estudiante utiliza técnicas y destrezas de comunicación terapéutica al interactuar con individuos y equipo interdisciplinario en los diferentes escenarios de salud. Se incluye el estudio de los siguientes temas: destrezas básicas en la práctica de enfermería; comodidad y seguridad del cliente; registros e informes; asepsia quirúrgica, cuidado de enfermería, recopilación de datos del historial y toma de signos vitales. Se pone énfasis en el análisis crítico de los hallazgos obtenidos del historial y revisión de sistemas del individuo.

NURS 2105 – Enfermería Geriátrica

Créditos: 3

Pre-requisitos: NURS 2101

En este curso, se ofrece una introducción sobre el cuidado de Enfermería a pacientes de edad avanzada y destrezas relacionadas con el anciano en diferentes escenarios, tales como: hospitales e instituciones de cuidado prolongado. Se enfatiza el aspecto psicobiosocial y espiritual, a la luz de la Jerarquía de Necesidades de Abraham Maslow, para brindar un cuidado de excelencia y proveerle un óptimo bienestar.

En este curso, se hace hincapié en la etapa de la vejez y en los cambios físicos, cognoscitivos, emocionales, sociales y espirituales para comprender la naturaleza de las acciones del anciano y poder ejecutar las intervenciones de enfermería adecuadas, utilizando el pensamiento crítico y el método de solución de problemas; logrando así, un cuidado de excelencia.

NURS 2106 – Salud de la Comunidad**Créditos: 3****Pre-requisitos: NURS 2101**

En este curso, se presenta al estudiante una visión de todos los aspectos relacionados con la salud comunal. El estudiante aprenderá la intervención de la enfermera (o) en la detección y tratamiento de las enfermedades. Se enfatizará en las estrategias para la prevención y promoción de la salud familiar y comunal. Se estudiará al hombre interactuando con su medio ambiente y cómo éste ha modificado su ambiente para mejorar su calidad de vida. Se profundizará en el saneamiento ambiental, control de enfermedades, higiene personal y en la organización de servicios médicos y de enfermería para el diagnóstico temprano y prevención de enfermedades.

NURS 2308 – Fundamentos de Farmacología**Créditos: 3****Pre-requisitos: MATE 2101 y BIOL 2300**

Este curso prepara al estudiante para que desarrolle las destrezas básicas en la administración de medicamentos y su relación con el paciente. Se discuten los siguientes tópicos: conocimientos sobre el origen, uso, administración y cálculos necesarios en la resolución de problemas referentes a medicamentos y soluciones. De esta manera se puede administrar los medicamentos en una forma óptima y segura para educar al cliente y a la familia sobre el uso adecuado de éstos cuando sea necesario. Se enfoca además, en el papel de la enfermería en el manejo y administración de medicamentos mediante una base teórica y el uso del laboratorio de destrezas que ayudarán al estudiante a servir y administrar correctamente los medicamentos. También se discuten los principios básicos en los procesos de flebotomía, definición de términos relacionados, terminología médica y códigos de laboratorio así como sus implicaciones.

NURS 2203 – Manejo del Expediente Médico**Créditos: 3****Pre-requisitos: NURS 2101 y LURS 2102**

En este curso se discute el propósito y la función del expediente médico. Se identifican los diferentes componentes y/o formatos que componen el expediente de un paciente o cliente. Además, se explican los aspectos éticos y legales, normas de seguridad y confidencialidad relacionados a la documentación del expediente. Se discute la participación, responsabilidad y documentación de las actividades del profesional de la enfermería en el expediente médico.

NURS 2209 – Enfermería Materno-Infantil**Créditos: 3****Pre-requisitos: NURS 2101**

Este curso enseña los procesos normales que ocurren a través de la etapa de procreación del ser humano, el periodo prenatal, el nacimiento, puerperio y cuidado inmediato del neonato. Se describen los planes de cuidado que deben impartirse en todos los períodos de la procreación del ser humano. Se estudian a profundidad los factores y trastornos más comunes que interfieren con la salud de la madre, su familia y la sociedad. Los trastornos que se considerarán en este curso se fundamentan en los índices de mortalidad, de acuerdo con las estadísticas vitales de Estados Unidos y Puerto Rico, de los últimos cinco (5) años. Los servicios de enfermería se dirigen hacia seres humanos y sociedad que se encuentran en escenarios de cuidado primario, secundario y terciario.

NURS 2310 – Enfermería Pediátrica**Créditos: 3****Concurrente con: NURS 2209**

Este curso ofrece al estudiante del Programa de Enfermería, los conocimientos sobre las etapas de crecimiento y desarrollo del niño. El foco de atención del mismo se centra en torno a la importancia del niño en nuestra sociedad. Se considera además, los trastornos que afectan el crecimiento y desarrollo del niño y las estrategias de intervención de enfermería con el niño y su familia, desde el punto de vista de la prevención, seguimiento y mantenimiento de la salud.

NURS 2211 – Salud Mental (Psiquiatría)

Créditos: 3

Pre-requisitos: NURS 2101 y NURS 2308

Este curso ofrece al estudiante de enfermería los conocimientos, destrezas y técnicas de intervención para trabajar con los trastornos mentales experimentados por los clientes psiquiátricos. Además, las estrategias de intervención serán estudiadas a través de los procesos de comunicación, modalidades terapéuticas y estrategias de promoción del auto cuidado del cliente con problemas mentales. Se discute en detalle los diagnósticos de los trastornos mentales, sintomatología, técnicas terapéuticas y la intervención del enfermero (a) en los procesos de promoción y rehabilitación de la salud mental.

NURS 2216 – Hospicio y el Proceso de Muerte

Créditos: 1

Pre-requisitos: NURS 2101

Este curso ofrece una introducción sobre el cuidado de enfermería a pacientes que se encuentran en etapa terminal. Se analiza el hecho de morir y la muerte como una parte importante de la vida, que se ha de tratar abierta y francamente entre los pacientes, las familias y el personal de asistencia. Se enfatiza en el servicio de hospicio que incluye tanto las necesidades físicas, emocionales, sociales y espirituales. Se ofrecerá al estudiante una breve reseña de cómo surge el hospicio, la ley, que servicios provee, que pacientes son elegibles, cuales son los beneficios que ofrece medicare y otros planes médicos, entre otros.

NURS 2217 - Medicina y Cirugía del Adulto I

Créditos: 4

Pre-requisitos: NURS 2101, LURS 2102, BIOL 2300, NURS 2308

Este curso proporciona al estudiante los conocimientos fundamentales, destrezas y actitudes, para la identificación, manejo e intervención de enfermería en las interferencias de salud dentro de la medicina y cirugía del adulto. Se enfatiza el profesionalismo como estrategia para lograr los mejores resultados con los pacientes dentro de la medicina y cirugía del adulto. Entre los temas que se consideran están: cuidado del adulto desde los diferentes aspectos de interferencias y su manifestación en los sistemas tales como: sistema de líquidos y electrolitos; sistema cardiovascular; sistema respiratorio; sistema nervioso y sistema musculoesquelético.

NURS 2218 - Medicina y Cirugía del Adulto II

Créditos: 4

Pre-requisitos: NURS 2217

Este curso es la segunda parte sobre la enseñanza del cuidado de enfermería en la medicina y cirugía del adulto. Se continúa con el estudio y aplicación de cuidados de enfermería en las interferencias de salud en el individuo, familia y la comunidad. Se amplía el estudio y presentación de desviaciones en los diferentes sistemas del cuerpo humano desde el adulto joven hasta el anciano. Se comparte información de varias disciplinas para fundamentar en forma científica las diferentes acciones de enfermería que se llevarán a cabo para ofrecer un cuidado óptimo de la salud. Entre los temas que se trabajan en esta segunda parte son: Interferencias del Sistema Digestivo, Sistema Metabólico y Endocrino, Sistema Urinario, Sistema Reproductivo femenino y masculino, Sistema Hematológico y Sistema Intergumentario.

NURS 2221 Práctica Externa de Fundamentos de la Enfermería**Créditos: 1****Pre-requisitos: Concurrente con LURS 2102**

En este curso el estudiante aplicará todos los conceptos, conocimientos y destrezas adquiridas en EL curso de Fundamentos de Enfermería. Durante esta práctica clínica externa el estudiante aplicará las técnicas y destrezas de: comunicación terapéutica al interactuar con individuos, comodidad y seguridad del cliente, recopilación de datos del historial y toma de signos vitales, entre otros.

NURS 2222 - Práctica Externa Fase I**Créditos: 4****Pre-requisitos: Haber aprobado NURS 2209, NURS 2211, NURS 2221, NURS 2301, NURS 2308, NURS 2310.**

En este curso el estudiante aplicará todos los conceptos, conocimientos y destrezas adquiridas en los cursos: NURS 2301, NURS 2209, NURS 2310, NURS 2221, NURS 2211. Aplicará los principios éticos y legales así como de seguridad personal y asepsia según aprendidos. Utilizará la terminología médica como método de comunicación y la aplicará en la documentación del expediente clínico. Aplica principios de enseñanza y aprendizaje sistemáticamente en la educación al paciente y la familia enfatizando en la prevención, mantenimiento y cuidado de la salud. Durante su práctica clínica externa el estudiante aplicará todos los conocimientos en el manejo de situaciones de emergencias y primeros auxilios y demostrará las destrezas y procedimientos adquiridos sobre el cuidado y manejo del paciente en las siguientes áreas: Ginecología y Obstetricia, Pediatría, Sala de Emergencias y Psiquiatría.

NURS 2223 - Práctica Externa Fase II**Créditos: 4****Pre-requisitos: NURS 2105, NURS 2217, NURS2218, NURS 2221, NURS 2222, NURS 2308.**

En este curso el estudiante aplicará todos los conceptos, conocimientos y destrezas adquiridas en los cursos todos los cursos anteriores. Aplicará los principios éticos y legales así como de seguridad personal y asepsia según aprendidos. Utilizará la terminología médica como método de comunicación y la aplicará en la documentación del expediente clínico. Aplica principios de enseñanza y aprendizaje sistemáticamente en la educación al paciente y la familia enfatizando en la prevención, mantenimiento y cuidado de la salud. Durante su práctica clínica externa el estudiante aplicará todos los conocimientos en el manejo de situaciones de emergencias y primeros auxilios y demostrará las destrezas y procedimientos adquiridos sobre el cuidado y manejo del paciente en las siguientes áreas: Medicina, Cirugía y Sala de Emergencia.

CURSOS DE ESPECIALIDAD

GRADO ASOCIADO EN COCINA LOCAL E INTERNACIONAL

COCI 2006 – Técnicas Culinarias I (Básico)

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso, se incluye la elaboración de bases, caldos y salsas. De las salsas, se dará prioridad a las Salsas Madres y sus derivados más utilizados en la cocina moderna. Asimismo, se cubre la combinación de almidones en la confección de salsas como agente de color, sabor y estabilidad en los alimentos confeccionados. Se trabajará en las emulsiones y sus usos más comunes.

COLI 2106 – Técnicas Culinarias II (Avanzado)

Créditos: 2

Pre-requisitos: COCI 2006

Este es el segundo curso de Técnicas Culinarias donde la estudiante continua adquiriendo conocimientos, destrezas y técnicas relacionadas al uso de equipos e instrumentos para llevar a cabo la labor de un chef. Se enfatiza en la preparación y confección avanzada de almidones y el aprendizaje de técnicas modernas en la confección de salsas, sopas, consomés y otras recetas modernas de la cocina actual. Se incluye, las técnicas de presentación de alimentos velando el valor nutricional de cada plato confeccionado.

COCI 2007 – Corte de Carnes, Aves y Manejo de Pescado y Mariscos

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso el estudiante aprende y practica los cortes de carne usados en un menú, conforme a la National Meat Buyer Guide (cortes primarios y porciones). Se recalcan los principios de salubridad, seguridad, los grados de cada corte, almacenaje, las pruebas y formas de control y los costos que implica cada corte. Se incluye el manejo de cortes de pescados y mariscos y las medidas de seguridad necesarias para trabajar con éstos.

COLI 2108 – Servicio de Mesa - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso, el estudiante aprende sobre la presentación de banquetes en todas sus variantes, la historia y las nuevas tendencias en el servicio. Además, se cubren la variedad de servicios, funciones, tareas gerenciales de la operación y manejo de restaurantes. Se practica la manera de servir la comida tipo americano, ruso, francés, buffet y todo lo relacionado con la producción y presentación de servicios de alimentos y bebidas. Se incluye el aprendizaje y la aplicación de los principios de servicio al cliente, sanidad e higiene.

COCI 2009 – Cocina Continental - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: COCI 2006

En este curso el estudiante adquiere los conocimientos y destrezas necesarias para así poder confeccionar

las recetas establecidas y autóctonas de los diferentes continentes del mundo. Se discute y analiza la importancia de la cocina continental en el mundo de la gastronomía actual, las diferentes culturas y sus diferentes legados en la cocina.

COCI 2010 – Cocina Internacional - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: COCI 2009

Este curso se enfoca en las cocinas del Viejo Mundo. Se continúa con el estudio de la cocina de la Unión Europea, África, Asia, Rusia, el Mediterráneo, entre otros. Se enseñan las diferentes técnicas que caracterizan a cada una de estas regiones del mundo y los ingredientes que se utilizan en estas cocinas. Se enfatiza en los platos típicos, ingredientes autóctonos y las diferentes influencias culinarias en la cocina internacional.

COCI 2011 – Garde Manger - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: COCI 2006

En este curso el estudiante aprende a confeccionar desayunos nutritivos que incluyan los cuatro grupos básicos de alimentos y aseguren la adquisición de energía y menos irritabilidad a la clientela que los consume. La clase incluye, además, el diseño, la elaboración de diferentes aderezos, confección de ensaladas, sándwiches (tea, finger, open), entremeses y canapés. El estudiante practica la preparación de bandejas de queso y cortes fríos, tallado de frutas y vegetales, muy utilizados en buffets de actividades en los hoteles y restaurantes.

COCI 2012 – Repostería y Confitería I - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso el estudiante adquiere las destrezas para preparar repostería y confitería clásica utilizada comercialmente en hoteles y restaurantes. Entre otros, se confecciona pastelería francesa, mantecado, bizcochos, tartas de frutas, galletas, panes, etc. El estudiante aprenderá el uso apropiado de la balanza, medidas líquidas y la identificación del equipo de la repostería.

COLI 2113 – Repostería y Confitería II (Avanzado) - Lab

Créditos: 3

Pre-requisitos: COCI 2012

Este es el segundo curso en secuencia de repostería y confitería; se continúa perfeccionando el dominio de esta área y ampliando los conocimientos en la repostería. Se enfatizará en esta segunda parte en la preparación de cremas, salsas, sorbets, mousse, trabajos con chocolate, filo y postres plateados. La presentación diaria de los postres brindará al estudiante una visión más realista de la repostería comercial fría y caliente. En esta clase, se añadirán postres clásicos como el *crème brûlée*, entre otros.

COLI 2107 – Tendencias Gastronómicas Modernas y Cocina Saludable

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

Este curso tiene como propósito conocer y entender todo lo relacionado a las nuevas tendencias en la gastronomía mediante la investigación y validación de los nuevos estilos tanto a nivel local como internacional. Los estudiantes tendrán la experiencia de investigar acerca de modos saludables de alimentación y conocerán las bases de la nutrición. Además, confeccionarán recetas utilizando métodos de cocción beneficiosos para la salud. Con lo aprendido en clase los estudiantes podrán crear comidas balanceadas y como sustituir alimentos para una buena alimentación. Se trabajará tomando como punta de lanza el surgimiento de la *Nouvelle Cuisine* hasta nuestros días también se explicará la diferencia entre lo que es una tendencia y una moda gastronómica. El curso se desarrolla con presentaciones,

demostraciones, análisis de casos y experiencia en el laboratorio.

MIXO 2116 – Principios de Mixología, Enología y Maridaje

Créditos: 3

Pre-requisitos: Ninguno

En este curso el estudiante aprenderá sobre el concepto mixología y los diferentes métodos de preparación de bebidas con alcohol y sin alcohol. Se discute el proceso de destilado y las variaciones de destilados junto con las combinaciones de mezclas de jugos, sodas y licores. También el estudiante conocerá sobre el proceso de fermentación de uvas, prensado y embotellado. Además, se discuten las características de cata y como estas se aplican al maridaje dentro de la gastronomía. El estudiante aprenderá a crear menús utilizando el maridaje con bebidas con alcohol y vinos variados.

COCI 2114 – Práctica Externa

Créditos: 4

Pre-requisitos: Haber aprobado todos los cursos anteriores

En este curso el estudiante tendrá la experiencia de aprendizaje laboral que ocurre en diferentes escenarios de trabajo en la industria. Los estudiantes se relacionan en diferentes estaciones en la cocina. Luego de completada la tarea, el estudiante tendrá una mejor visión de las demandas y expectativas en la industria.

Fecha de Efectividad: 20 de julio, 2015

- *Se ha modificado la siguiente información en las áreas correspondientes en el catálogo:*
páginas 2, 11, 16, 27, 35, 37, 224, 251
 - Instituto de Banca y Comercio- Recinto San Juan (Carolina) leerá Instituto de Banca y Comercio- Recinto San Juan (Escorial). Esto no representa algún cambio en la dirección física actual.