



# Catalogo Institucional

## 2011-2012

Recinto de San Juan  
Recinto de Mayagüez

[www.escuelahotelera.com](http://www.escuelahotelera.com)

## TABLA DE CONTENIDO

Mensaje de la Presidenta.....	3
Información General.....	4
Breve Historia.....	4
Filosofía Educativa.....	4
Misión.....	4
Visión.....	4
Metas.....	4
Objetivos Generales.....	5
Localización, facilidades, equipos y materiales.....	6
Teléfonos.....	6
Licencias, acreditaciones y membrecías.....	7
Políticas institucionales.....	7
Prohibición del hostigamiento sexual.....	7
Política sobre el uso de drogas, alcohol y armas.....	7
Política de no fumar.....	7
Política de no discriminación.....	7
Política de prevención de robo de identidad.....	8
Política institucional sobre seguridad.....	8
Política sobre el uso del seguro social del estudiante.....	8
Política institucional de Intimidación o Acoso.....	8
Servicios al estudiante.....	9
Servicio de Registraduría.....	9
Servicio de Empleo.....	9
Coordinación de Práctica.....	9
Servicios de Apoyo.....	9
Centro de Recursos para el Aprendizaje.....	9
Servicio de Transportación.....	9
Personal Administrativo.....	10
Personal de Servicio Directo.....	10
Facultad.....	12
Normas Académicas.....	12
Requisitos y procedimientos de admisión.....	12
Estudiantes Extranjeros.....	12
Fechas de matrícula.....	12
Periodo de matricula tardía.....	13
Contrato de Matricula.....	13
Profesores asignados por curso.....	13
Transferencias y convalidaciones.....	13
Política de asistencia y reposición de ausencias.....	13
Normas de asistencia para los estudiantes que reciben beneficios de Veteranos.....	13
Libros, materiales, herramientas y uniformes.....	14
Unidad académica.....	14
Horario de clases.....	14
Cambios en Horarios de Clases.....	14
Recesos académicos.....	14
Normas de progreso académico.....	15
Medida cuantitativa.....	15
Medida cualitativa.....	15
Tiempo máximo autorizado.....	15
Normas de progreso académico para estudiantes que reciben beneficios de Veteranos.....	16
Probatorias.....	16
Suspensión.....	16
Suspensión por incumplimiento de Plan de Pago.....	17
Circunstancias mitigantes.....	17
Licencias para ausencias.....	17
Bajas.....	17
Readmisión.....	17
Incompletos.....	17
Repetición de clases.....	18
Matrícula de estudiantes por salones.....	18
Requisitos de práctica.....	18
Requisitos de graduación.....	18

Honores conferidos.....	19
Entrega de certificados y transcripciones de crédito.....	19
Primeros auxilios.....	19
Normas de conducta estudiantil.....	19
Derechos de los estudiantes.....	19
Deberes y obligaciones de los estudiantes.....	20
Situaciones de indisciplina y medidas disciplinarias.....	20
Lista de faltas disciplinarias.....	21
Confidencialidad de Expedientes Académicos (FERPA).....	22
Procedimiento de querellas.....	23
Proceso de querellas y resolución de conflicto para la ACCSC.....	23
Asistencia Económica.....	24
Beca Pell.....	24
Programa de becas y otras ayudas.....	24
Requisitos para solicitar asistencia económica.....	24
Procedimiento para solicitar asistencia económica.....	24
Normas de progreso académico aplicables a estudiantes que reciben asistencia económica.....	25
Desglose de costos educativos 2011-2012.....	25
Oficina de Finanzas.....	26
Política de cancelación y reembolso.....	26
Otras disposiciones.....	26
Programas de estudio.....	27
Programa Especialista en Artes Culinarias.....	28
Descripción de asignaturas.....	32
Programa Panadería y Repostería Internacional.....	35
Descripción de asignaturas.....	38
Calendarios académicos	

**Fecha de publicación 1de julio de 2011**

**Este catálogo es vigente a la fecha de publicación. Debido a los continuos cambios en el campo de la educación, la escuela se reserva el derecho de hacer modificaciones razonables a contenidos de programas, materiales, horarios, costos y otros según sea necesario.**

## **MENSAJE DE LA PRESIDENTA**

Estimado Estudiante:

Bienvenido a la Escuela Hotelera de San Juan, institución prestigiosa donde desarrollarás los conocimientos necesarios para desempeñarte exitosamente en servicios de hostelería.

Nuestra institución promueve la excelencia a través de experiencias formativas de demanda laboral en Puerto Rico y el exterior. Proveemos servicios educativos de calidad a tenor a tres acreditaciones para los programas de Artes Culinarias y Panadería y Repostería Internacional, en una planta física cómoda y segura, atemperada a la industria hotelera. Nuestra competente facultad y personal administrativo están comprometidos a brindar un servicio personalizado a nuestros estudiantes.

La Escuela Hotelera de San Juan pone todo su esfuerzo en buscar y promover la excelencia a través de cuatro valores fundamentales: integridad, honestidad, disciplina y entusiasmo, razón por la cual son tantos los egresados que ponen en alto el nombre de nuestra institución.

Hoy te felicitamos por aceptar el reto de comenzar y aprovechar esta gran oportunidad formativa.

¡Éxito!

*Sylvia Cestero León*  
Presidenta

## **INFORMACION GENERAL**

La Escuela Hotelera de San Juan sirve a la sociedad mediante la capacitación de personas en el campo vocacional, técnico y de altas destrezas, para que puedan desempeñarse eficiente y exitosamente en el mundo del trabajo. Estimulamos a nuestros estudiantes a desarrollar al máximo sus potenciales y creatividad.

### **Breve historia**

La Escuela Hotelera de San Juan surgió de la visión e iniciativa de la Sra. Sylvia Cestero León de proveer a Puerto Rico un centro de formación prestigioso en programas relacionados a servicios de hostelería. En sus inicios formo parte del Liceo Vocacional Sylvia Cestero de Toyos, institución vocacional, técnico de altas destrezas con más de veinte años de servicio. La Escuela Hotelera de San Juan creció y se desarrolló como institución autónoma con sede en la Calle Mayagüez y salones en la Avenida Barbosa y en la Avenida 65 de Infantería hasta el año 2003 cuando se trasladó a sus nuevas instalaciones en la Calle Guayama, Núm. 229, en Hato Rey.

A más de una década de su fundación, la Escuela Hotelera de San Juan ha impactado significativamente la industria hotelera local y la comunidad en general. Prueba de ello son las innumerables actividades que promueve la presencia de los egresados en prestigiosos escenarios profesionales.

En agosto del 2009, la Escuela Hotelera de San Juan inauguró su recinto en Mayagüez, Puerto Rico localizado en la carretera 114, Km 0.4, Sector Western Industrial Park, Barrio Guanajibo en Mayagüez. Este recinto ofrece modernas facilidades a estudiantes prospectos interesados en la búsqueda de formación en la carrera de Especialista en Artes Culinarias, Panadería y Repostería Internacional.

### **Filosofía educativa**

La Escuela Hotelera de San Juan considera la educación como un proceso integral continuo, el cual puede realizarse en cualquier etapa de la vida del ser humano. Fundamenta su filosofía en el movimiento constructivista; corriente filosófica que busca, a través de la educación formal e informal, que los seres humanos descubran y construyan el conocimiento. Es buscarle significado en las experiencias educativas a las que se exponen los seres humanos.

Esta institución percibe la educación como un proceso continuo que permite a los estudiantes incorporar sus experiencias de vida a las experiencias de aprendizaje. Un proceso que les permite alcanzar sus metas y desarrollar la satisfacción de alcanzarlas.

Tenemos como norte esta filosofía educativa y buscamos incorporarla en todas las actividades que se realizan en nuestra comunidad educativa. Dentro de este entorno concientizamos a la facultad, estudiantes y demás personal mediante orientaciones y a través del despliegue en publicaciones y tableros de edictos. Buscamos que todos tengan bien claro y desde el comienzo, cuál es nuestra misión, qué filosofía nos guía y cuál es la meta que aspiramos alcanzar al completar los objetivos que nos hemos trazado.

Nuestra filosofía guarda una relación bien estrecha con la misión de la escuela. Los ejemplos más significativos son las evidencias de los (las) estudiantes que han ingresado a la fuerza trabajadora del país, convirtiéndose en ciudadanos útiles y empleados responsables. Otro marcado ejemplo de esta relación lo es nuestra participación institucional en escenarios reales de trabajo, ya sea mediante las competencias en que participan nuestros estudiantes o durante los períodos de práctica que realizan.

## Misión

A tenor con la filosofía constructivista, la Escuela Hotelera de San Juan tiene como misión:

- ❖ Preparar profesionales competentes para emplearse en la industria hotelera, particularmente en las disciplinas de Artes Culinarias, Panadería y Repostería Internacional, y áreas relacionadas.

La Escuela Hotelera de San Juan desarrolla currículos de nivel técnico ocupacional de altas destrezas donde el aprendizaje está centrado en el estudiante; tomando en cuenta su motivación, estilo de aprender las inteligencias múltiples que se conjugan para que el aprendizaje sea pertinente y vanguardista.

## Visión

Por ser una institución vanguardista en busca de la excelencia educativa, la Escuela Hotelera de San Juan tiene como visión:

- ❖ Ser la institución de mayor prestigio en Puerto Rico y el Caribe dedicada a la formación profesional en la industria hotelera, particularmente en las disciplinas de Artes Culinarias y Panadería y Repostería Internacional.

## Metas

- ❖ Proveer experiencias de aprendizaje que propicien el desarrollo de destrezas y competencias para obtener y retener empleo en la industria de servicios, particularmente la industria hotelera.
- ❖ Trabajar estrechamente con la industria hotelera a través de un Comité Asesor, una facultad competente y comprometida y experiencias de práctica en la industria en escenarios competitivos.

## Objetivos generales

- ❖ Cumplir y exceder los criterios de calidad que exige el rigor de la acreditación local y nacional.
- ❖ Ampliar espacios para un mayor número de prospectos estudiantes.
- ❖ Fortalecer el contenido y la pertinencia curricular a través de un Comité Asesor.
- ❖ Promover un mayor número de centros de práctica y mantener experiencias formativas en y fuera del escenario de aprendizaje.
- ❖ Ampliar servicios al estudiante por medio de nuevas estructuras en la planta física, más equipos de cocina, más referencias bibliográficas y más material de consumo.
- ❖ Proveer una facultad competente con experiencia laboral y dominio de destrezas pedagógicas directamente relacionadas a la para educación del adulto.
- ❖ Servir a la comunidad mediante el ofrecimiento de servicios de artes culinarias y seminarios de capacitación de educación continuada.

## **Localización, facilidades, equipos y materiales**

El recinto matriz de la Escuela Hotelera de San Juan está ubicado en la calle Guayama, Núm. 229 en Hato Rey.

Las facilidades institucionales constan de salones – laboratorios para las actividades académicas en orden de proveer servicios de excelencia a la comunidad escolar, la Institución cuenta con un centro de Recursos para el Aprendizaje, oficinas administrativas y salón de facultad. Todos los salones/laboratorios cuentan con estufas industriales de 6 hornillas con horno, mesas de trabajo en acero inoxidable (“stainless steel”), estaciones de limpieza de utensilios y los materiales necesarios para el trabajo culinario. Los salones cuentan, además, con neveras y congeladores industriales, equipo audiovisual, extractores, aire acondicionado, pizarra y sillas. Además contamos con un salón destinado para la preparación de banquetes equipado con equipos industriales que permite la preparación de alimentos para hasta cinco mil personas.

Las facilidades del recinto de Mayagüez de la Escuela Hotelera de San Juan están localizadas en la Carr. 114 m 0.4 Western Industrial Park barrio Guanajibo, Mayaguez PR.

Las facilidades institucionales constan de salones teóricos y laboratorios para las actividades académicas en orden de proveer servicios de excelencia a la comunidad escolar, la Institución cuenta con un centro de Recursos para el Aprendizaje, oficinas administrativas y área de descanso para los estudiantes. Todos los salones y laboratorios cuentan con estufas industriales de 6 hornillas con horno, mesas de trabajo en acero inoxidable (“stainless steel”), estaciones de limpieza de utensilios y los materiales necesarios para el trabajo culinario. Los salones cuentan, además, con neveras y congeladores industriales, extractores, aire acondicionado, pizarra y sillas.

La Institución proporciona el servicio de ventas de uniformes y libros a nuestros estudiantes durante el transcurso de los programas de estudio. Estos no están incluidos como parte del costo del curso. Las herramientas, equipo y materiales están disponibles para su uso en la Institución.

## **Teléfonos**

Recinto de San Juan y Administración Central:  
(787) 766-0606, (787) 759-7599, (787) 751-4663, 1-800-981-7546  
Fax: (787) 281-6855, (787) 751-0863

Recinto de Mayaguez:  
(787) 806-4200, (787) 806-1345  
Fax: (787) 806-1344

## **Licencias, acreditaciones y membrecías La Escuela Hotelera de San Juan cuenta con:**

- I. Licencia de operación otorgada por el Consejo General de Educación
- II. Acreditación otorgada por la Comisión Acreditadora de Instituciones Educativas (CADIE) *(no disponible en Mayaguez Campus)*
- III. Acreditación otorgada por la Accrediting Commission of Career Schools and Colleges (ACCSC).
- IV. Acreditación del Consejo General de Educación de Puerto Rico. *(no disponible en Mayaguez Campus)*
- V. Miembro de la Puerto Rico Hotel and Tourism Association.
- VI. Miembro de la American Culinary Federation
- VII. Miembro de la Cámara de Comercio de Puerto Rico
- VIII. Miembro de la Career College Association
- IX. Miembro de la National Restaurant Association

## **POLITICAS INSTITUCIONALES**

### **Prohibición del hostigamiento sexual**

El hostigamiento sexual constituye una infracción de diversas leyes. La EHSJ cumple con las estipulaciones de la ley para crear un ambiente libre de hostigamiento. La institución pública esta política en detalle en el Manual de Normas y Procedimientos y en el folleto titulado *¿Qué es hostigamiento sexual?*

### **Política sobre el uso de drogas, alcohol y armas**

La política sobre drogas, alcohol y armas se fomenta a tono con las disposiciones de la ley de escuelas y comunidades libres de drogas de 1989 (Ley Publica Núm. 1 01-226). La institución cumple con las disposiciones de esta ley. La institución pública esta política en el Manual de Normas y Procedimientos, ver el folleto titulado *Reglamento sobre prevención y abuso de drogas y alcohol.*

### **Política de no fumar**

Para garantizar la salud de todos en la EHSJ se prohíbe a la comunidad educativa (empleados, estudiantes y profesores) fumar en las facilidades de la EHSJ.

### **Política de no discriminación**

La Escuela Hotelera de San Juan observa una política de no discriminación en lo referente a las normas de admisión, actividades y practica de empleo en cumplimiento con las disposiciones gubernamentales. La institución no discrimina contra persona alguna por razón de sexo, edad, nacionalidad, color, impedimentos físicos, religión o ideología política.

## **Política de Prevención de Robo de Identidad Reglas de Bandera Roja**

Bajo las Reglas de Bandera Roja, la escuela tiene la obligación de establecer un "*Protocolo de Prevención de Robo de Identidad*" con las políticas y procedimientos razonables para detectar, identificar y mitigar el robo de identidad a través de sus cuentas

La administración de la escuela es responsable de desarrollar y garantizar la formación adecuada del personal con relación a la detección de señales de alarma y las medidas para identificar, prevenir y mitigar el robo de identidad. Esta política expresa cuales serán las medidas establecidas para proteger a nuestros clientes de un robo o intento de robo de identidad.

## **Política institucional sobre Seguridad en el Campus**

La EHSJ reconoce como interés institucional legítimo el facilitar la protección de la vida y seguridad de sus miembros. También se preocupa de prevenir la ocurrencia de actos delictivos en las instalaciones físicas de su sistema educativo. La presente declaración se publica en el documento "*Student Right to Know and Campus Security Act*".

## **Política sobre el uso del Seguro Social del Estudiante**

En cumplimiento con la Ley 186 del 1 de septiembre de 2006, del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, ninguna institución educativa pública ni privada de niveles elemental, secundario, post – secundario, universitario y graduado, no deberá utilizar el número de seguro social del estudiante como número de identificación.

## **Política Institucional De Intimidación o Acoso (BULLYING)**

La Escuela Hotelera de San Juan promueve un ambiente universitario seguro en donde se enfoque positivamente el proceso de enseñanza-aprendizaje del estudiante y las relaciones laborales. Entendemos que tanto el estudiantado como el personal tienen derecho a estudiar y trabajar en armonía sin intimidación o abusos físicos y/o mentales provocados por otros.

Es responsabilidad de cada miembro de la Institución asegurar que situaciones de intimidación o acoso no ocurran a ningún nivel dentro de la Institución. La comunidad (entiéndase empleados, estudiantes y profesores) debe de estar consciente de dicha conducta y su efecto en la dignidad del ser humano lo cual es inaceptable y requiere de medidas disciplinarias para su corrección.

## **SERVICIOS DIRECTOS AL ESTUDIANTE**

### **Servicios de Registraduría**

La Oficina de Registraduría se encarga de todo el proceso de registro, matrícula, bajas y readmisiones. Mantiene el archivo de todos los expedientes académicos de los estudiantes. Evalúa el programa académico y establece los créditos aprobados. Expide transcripciones de créditos, certificaciones de estudio y certificaciones de graduación a solicitud del estudiante. Para la solicitud de estos documentos, el estudiante debe tener su balance financiero actualizado.

### **Servicio de Empleo**

La Escuela Hotelera de San Juan, provee un programa formativo para la búsqueda de empleo de sus estudiantes. Nuestra oficina no garantiza ubicar egresados de nuestros programas en empleo, pero si provee al estudiante un programa formativo que lo capacita para el desarrollo de las destrezas de pre-empleo, madurez laboral y técnicas para búsqueda de empleos.

La Escuela Hotelera de San Juan mantiene un programa de seguimiento para mantener informados a sus egresados respecto a las ofertas de empleo en la industria hotelera.

### **Coordinación de Prácticas**

La institución provee experiencias de campo como parte de la formación educativa de sus estudiantes. El Coordinador de Práctica establece contacto con los hoteles, restaurantes y otras compañías relacionadas para la coordinación de estas experiencias, donde además del dominio de destrezas prácticas, se evalúa el perfil estudiantil respecto a: comunicación, liderazgo, solución de problemas y relaciones humanas.

### **Asuntos Estudiantiles**

A través de la oficial de asuntos al estudiante, la Escuela Hotelera de San Juan presta servicios de apoyo relacionados a orientación personal, académica y/o vocacional. De ser necesario, se hacen referidos a servicios especializados fuera de la institución.

### **Centro de Recursos para el Aprendizaje:**

La escuela Hotelera de San Juan cuenta con un centro de recursos para el aprendizaje con una amplia selección de títulos de libros y revistas dirigidos a la industria gastronómica. Además está equipado con alta tecnología audiovisual y computadoras con acceso a las redes informativas. El horario del mismo es de lunes a jueves de 7:00 a.m. a 9:00 p.m. y los viernes de 7:00 am a 4:00 pm.

### **Servicio de transportación**

La institución ofrece para sus estudiantes transportación gratuita a la Estación Piñero del Tren Urbano. Durante la mañana de 7:00am a 7:30am. En las tardes de 12:30pm a 1:00pm y de 6:00pm a 6:30pm. (este servicio no se encuentra disponible en el Recinto de Mayaguez)

## PERSONAL ADMINISTRATIVO

Presidenta	Sylvia Cestero León, CEO
Vice Presidenta	Sylvia Badía, BA Pratt Institute, NY
Vicepresidente	Héctor Badía, BA (candidato), Universidad Interamericana, PR
Administrador	Carmen Vargas BA, Universidad de Puerto Rico
Director de Cumplimiento	Elsie L. Villanueva, MHS, SAC, PA UCC- Escuela de Medicina, PR
Director, Recinto de San Juan	
Director, Recinto de Mayaguez	Nahim Vargas, MSJ, BSS Universidad del Este, PR
Coordinador (Artes Culinarias)	Chef Carlos Yunes CCA, BA, Univ. Cat. Madre y Maestra, RD
Coordinador (Panadería y Repostería Int.)	Chef Ramón Maldonado, BA, MA (progreso) Universidad de PR
Oficial Fiscal	Zenaida Rodriguez, BA Universidad Interamericana, PR
Asistente de la Presidenta, (SJ Campus)	Devaliss Ortiz, BA, Universidad Interamericana, PR
Asistente de la Presidenta, (M Campus)	Nilda Mena, BA, Universidad Int. CCA Esc. Hotelera de SJ, PR

## PERSONAL DE SERVICIO DIRECTO

### Admisiones

Oficial de Admisiones, (SJ Campus)	Taina Collazo, BA (candidata) Universidad Interamericana, PR
Oficial de Admisiones, (M Campus)	Norymar Ramos, BA, Universidad Interamericana, PR

### Registraduría

Registradora, (SJ Campus)	Eugenia Calderón, MA, Univ. Interamericana, PR
Registradora, (M Campus)	Maylene Valentin, BA Univ. Interamericana, PR

### Asistencia Económica

Directora de Asistencia Económica	Lizzette Ortiz, BA, Universidad Sagrado Corazón, PR
Oficial de Asistencia Económica, (SJ Campus)	Raquel Marín, BA, Universidad de PR
Oficial de Asistencia Económica, (M Campus)...	Edwin Vargas, BA, Universidad Interamericana de PR

### Recaudos

Recaudaciones, (SJ Campus)	Roberto Miranda, BA Universidad Interamericana, PR
Recaudaciones, (M Campus)	Ivette Soto, BA Universidad de PR

### Biblioteca

Bibliotecario, (SJ Campus)	Felipe Ramos, BA Universidad de Puerto Rico
Bibliotecario, (M Campus)	Margie Vargas, MLS Universidad Interamericana, PR

### Asuntos Estudiantiles

Coordinadora de Asuntos Estudiantiles	Alicia Calderón, MA Universidad de Puerto Rico
Coordinadora de Asuntos Estudiantiles	Aimé Marty, MA Universidad del Este, PR

### Practica y Colocaciones

Coordinador de Práctica, (SJ Campus)	Linda N. Cestero, CCA, Escuela Hotelera de San Juan, PR
Coordinador de Colocaciones, (SJ Campus)	Luis Albornoz, CCA, Escuela Hotelera de San Juan, PR
Coordinador de Práctica, (M Campus)	Jannette Pacheco, BA Universidad Interamericana, PR
Coordinador de Colocaciones (M Campus)	Jannette Pacheco, BA Universidad Interamericana, PR

### Almacén de Alimentos

Encargado de Almacén de Alimentos, (SJ Campus)	Epifanio Figueroa, HS Diploma, PR
Encargado de Almacén de Alimentos, (M Campus)	Roberto de Jesus, CCA Escuela Hotelera de SJ
Asistente de Almacén de Alimentos, (SJ Campus)	Lizerry Smalls, CCA Escuela Hotelera de San Juan, PR
Asistente de Almacén de Alimentos, (SJ Campus)	Dairon Colon. CCA (candidato) Escuela Hotelera de SJ
Asistente de Almacén de Alimentos, (SJ Campus)	Samuel Cabazas, CCA Escuela Hotelera de SJ, PR

### **Almacen de Equipos y Requisiciones**

Encargada de Equipos y Requisiciones  
Asistente de Equipos  
Asistente de Almacén de Equipos  
Asistente de Almacén de Equipos  
Asistente de Almacén de Equipos

Ingrid Rodríguez, CCA, Esc. Hotelera de SJ, PR  
Jorge Rodriguez Luna, CCA (candidato) EHSJ, PR  
Osvaldo Marrero, CCA Esc. Hotelera de SJ, PR  
Loraida Loperena, BA Universidad Metropolitana  
Alexander Ruiz, CCA Esc. Hotelera de SJ, PR

### **Recepción**

Recepcionista Diurno  
Recepcionista Nocturna  
Recepcionista Diurno, (M Campus)  
Recepción nocturna, (M Campus)  
Asistente Administrativa  
Asistente Administrativa

Lynnette Carrero, CCS, York Collage, PR  
Yessenia Rodríguez, BA Universidad de Puerto Rico  
Marielsa Roger, BA (candidata) Universidad de PR  
Loraida Loperena, BA Universidad Metropolitana  
Liana Badía, AA University Community College, TX  
Lourdes Mir, AA, Fashion Merchandising Institute, PR

### **FACULTAD**

#### **Departamento de Artes Culinarias**

##### ***San Juan Campus***

Chef Andrea Gancitano  
Chef Fernando Fernández  
Chef Gerardo Lugo  
Chef Joe Dávila  
Chef Jorge Rivera  
Chef Ingrid Rodríguez  
Chef Orlando Torres  
Chef Rodney Otaño

AA en Artes Culinarias, Esc. Hotelera Bristol Rapallo, Italia  
Certificado en Artes Culinarias, Escuela Hotelera de San Juan, PR  
Certificado en Artes Culinarias, Escuela Hotelera de San Juan, PR  
Certificado en Artes Culinarias, Globelle Technical Institute, PR  
BA en Artes Culinarias. Johnson & Wales University, MI  
Certificado en Artes Culinarias, Escuela Hotelera de San Juan, PR  
AA en Artes Culinarias, Cincinnati State College, OH  
CCA Instituto de Educación Universal, PR

##### ***Mayaguez Campus***

Chef Dámaso Chico  
Chef René Quintana  
Chef Sebastien Lamerre

AA Culinary Institute of America, Hyde Park, NY  
AA Hyde Park, NY, BA Interamerican University P.R.  
AA Quebec, Canada

#### **Departamento de Panadería y Repostería Internacional**

##### ***San Juan Campus***

Chef Ramón Maldonado  
Chef Noraima Ramos  
Chef Norma Torres

BA. Universidad de Puerto Rico, CBP EHSJ  
CBP, Escuela Hotelera de SJ, PR  
CBP, Escuela Hotelera de SJ, PR

##### ***Mayaguez Campus***

Chef Joel Malave  
Demelza Padro

AA (candidato) Inst. Culinario FL, CCA IBC  
CBP, Escuela Hotelera de SJ, PR

## **NORMAS ACADÉMICAS**

### **Requisitos y procedimientos de admisión ([admisiones@escuelahotelera.com](mailto:admisiones@escuelahotelera.com))**

La Escuela Hotelera de San Juan comienza cursos en los meses de agosto, octubre, (*Mayagüez Campus*) enero y abril. De acuerdo a los salones disponibles se abren nuevas secciones diurnas, vespertinas y nocturnas. Si no tenemos la matrícula suficiente, se retrasa el comienzo del programa.

Toda persona que interese ser admitida a la Escuela Hotelera de San Juan en cualquiera de los tres programas de estudio que ofrecemos deberá cumplir con los siguientes requisitos de admisión:

1. Ser graduado de escuela superior o haber aprobado el examen de equivalencia de escuela superior (GED) administrado por el Departamento de Educación de Puerto Rico.
2. Traer transcripción de créditos oficial del último grado obtenido (Escuela Superior, Asociado, Bachillerato).
3. Completar la solicitud de admisión. Si es menor de 21 años, además del solicitante, deberá firmar uno de los padres encargado.
4. Entrevista personal con Oficial de Admisiones.
5. Ser ciudadano de Estados Unidos o residente legal.
6. Pagar la cuota de admisión y matrícula (\$100.00).
7. Traer certificado de salud expedido por el Departamento de Salud de Puerto Rico.
8. Traer certificado de vacunas, si es menor de 21 años.

La persona interesada en ser admitida a la institución visitará la Escuela y llenará la solicitud de admisión. Presentará la documentación requerida y pagará la cuota de admisión. Si se determina que el solicitante reúne los requisitos para participar en el curso deseado, este será recomendado favorablemente y será referido a una entrevista con la Oficial de Admisiones para su admisión final.

### **Estudiantes Extranjeros**

Cumplir con los requisitos de admisión antes mencionados.

Presentar un documento bancario o carta de patrocinio gubernamental que certifique la solvencia económica del estudiante para el término del programa.

**Presentar los siguientes documentos autenticados por el país de origen: Certificado de Nacimiento, Certificado de Vacunas si es menor de edad, Certificado de haber completado Escuela Secundaria, y Certificado de Salud.**

### **Convalidación de Diploma de Escuela Superior del Departamento de Educación de Puerto Rico.**

#### **Causas para denegar admisión**

La Institución tiene el derecho de no admitir a cualquier solicitante que no cumpla con todos los requisitos de admisión o demuestre una conducta indecorosa o disociadora durante el proceso de admisión.

Se puede denegar la admisión a cualquier persona que no cumpla con los requisitos de admisión que la institución requiere. Aquellos estudiantes que reciban beneficios de Veteranos deberán entregar todos los documentos de admisión cinco días antes de la fecha de la matrícula.

#### **Fechas de matrícula**

<b>2011</b>	<b>2012</b>
19 enero	25 enero
16 abril	23 abril
17 agosto	22 agosto
18 octubre	25 octubre Matricula en octubre solo disponible en el Recinto de Mayagüez.

Todas las fechas de matrícula están sujetas a cambios.

### **Período de matrícula tardía**

La institución considerara solicitudes de candidatos a admisión hasta diez días laborables luego de haber comenzado el semestre. Las fechas límites para aceptar matrículas tardías aparecen en el calendario escolar. Será responsabilidad del estudiante ponerse al día y reponer el trabajo cubierto en este período.

### **Contrato de matrícula**

El estudiante deberá pasar por la Oficina de Finanzas a llenar el Contrato de Matrícula. Si es menor de 21 años deberá venir acompañado de uno de los padres o encargado.

### **Profesores asignados por cursos**

Al comienzo de cada curso se le asigna un profesor a cada grupo nuevo, quien será la persona que se encargue del adiestramiento durante los tres semestres. Sin embargo, podría cambiarse el profesor asignado de acuerdo a la organización escolar, si así fuera necesario.

### **Transferencias y convalidaciones**

La Escuela Hotelera de San Juan se reserva el derecho de convalidar hasta 12 créditos de sus programas por concepto de créditos aprobados.

1. Se someta la solicitud de convalidación durante el proceso de matrícula, antes de firmar contrato.
2. El prospecto estudiante someta una transcripción de créditos oficial y catalogo de la institución de procedencia. La transcripción de créditos deberá ser tramitada en la institución de procedencia, la cual a su vez deberá someter a la EHSJ la transcripción oficial vía correo.
3. Tener un mínimo de 2.00 puntos (C) en las clases que se pueden convalidar.
4. Cursos con 1.0 (D) no son transferibles.
5. No hayan pasado más de cinco años desde que el prospecto estudiante interrumpió sus estudios.
6. Los cursos convalidados de otras instituciones se considerarán para determinar el total de créditos para el programa, pero no para el promedio académico.
7. El programa de clases y el costo total del curso se reducirán proporcionalmente de acuerdo al número de créditos convalidados. Se le notificará al estudiante y a las agencias que provean ayudas económicas de acuerdo con el costo revisado.
8. No se aceptarán solicitudes de convalidación de créditos después de matriculado el estudiante.

### **Política de asistencia y reposición de ausencias**

La asistencia a clase en la Escuela Hotelera de San Juan es compulsoria y se espera que el estudiante asista con regularidad y puntualidad. Todo estudiante que se ausente con frecuencia, o que presente un patrón de ausentismo, será referido a la Oficina de Asuntos Estudiantiles quien se encargará de dar seguimiento a través de un proceso interno. El estudiante que se ausente debe establecer un acuerdo de reposición de trabajo con su profesor tan pronto se reintegre a su programa de estudio. Sólo se considerarán como ausencias justificadas cualquiera de las siguientes situaciones: enfermedad, muerte de familiar cercano, citación a corte o actividades militares. Cualquier estudiante que se ausente por un periodo prolongado y que no exista evidencia de actividad académica que respalde su asistencia, está expuesto a ser dado de baja del programa y, acorde con la reglamentación federal, pudieran ser suspendidas sus ayudas económicas.

### **Normas de asistencia para los estudiantes que reciben beneficios de Veteranos**

- El número de ausencias permitidas es un 10% de las horas totales en ambos programas. Esto equivale a un total de 108 horas. Sin embargo, cuando el estudiante se haya ausentado a un 6% de las horas totales de ambos programas (65 horas) ya se considerará como excesivo dicho numero de ausencias, por lo que será referido al Director de Educación.
- Se considera una tardanza cuando el estudiante llega 10 minutos luego de haber comenzado una clase teórica o sección de laboratorio.
- Un total de tres (3) tardanzas son consideradas una ausencia para una clase teórica o sección de laboratorio.
- Se interrumpirán los estudios por asistencia no-satisfactoria (Baja Administrativa) cuando el estudiante se haya ausentado más del 10% (108 horas) de las horas totales del programa.

### **Libros, materiales, herramientas y uniformes**

Al matricularse el estudiante, y durante su permanencia en el curso, tendremos disponibles los uniformes, libros y las herramientas establecidos por un costo adicional. El resto de los materiales y equipo de cocina estarán disponibles para su uso en la Institución. Todos los alimentos serán provistos por la escuela. Será responsabilidad del estudiante cumplir con las normas de uniforme, traer sus libros y herramientas a clases según se le solicite y hacer buen uso de los equipos de la Institución.

### **Unidad académica**

El estudiante candidato a graduación deberá haber repuesto el 100% de las horas ausentadas. Para la reposición se aplicarán las siguientes equivalencias:

Una hora de clases es igual a 50-60 minutos de instrucción. Un crédito es igual a 15 horas de teoría, 30 horas de laboratorio ó 45 horas de práctica. El año académico se compone de dos semestres o periodos de instrucción. Un semestre es un periodo no menor de 15 semanas en la sección diurna y 21 semanas en la sección nocturna, durante el cual el estudiante intenta no menos de 12 créditos.

### **Horario de clases**

Las clases de la sección diurna y vespertina se reúnen de lunes a viernes, de 7:30 a.m. a 12:30 p.m. y de 1:00 p.m. a 6:00 p.m. Las clases de la sección nocturna se reúnen de lunes a jueves, de 6:00 p.m. a 10:30 p.m. El programa de clases diurno y vespertino consta de 5 horas de clases. El nocturno consta de 4.5 horas de clases. El estudiante podrá disfrutar de un receso de 15 minutos en los siguientes horarios para cada sección:

Sección diurna: 10:00 a.m. - 10:15 a.m.

Sección vespertina: 3:00 p.m. - 3:15 p.m.

Sección Nocturna: 8:00 p.m. - 8:15 p.m.

### **Cambios en horarios de clase**

Los estudiantes pueden solicitar un cambio de horario de clase solamente al finalizar la sección, no cuando el semestre está corriendo. La aprobación del cambio depende de la disponibilidad de espacios y debe ser solicitada y autorizada con la firma del Registrador y el Director del Recinto. El proceso administrativo de cambio de sesión conlleva un costo de \$15.00.

### **Recesos académicos**

Al finalizar el primer y segundo semestre, el estudiante tendrá un mínima de 3 días de receso académico. También tienen receso de Navidad y Semana Santa. En el calendario académico para el grupo para el cual se ha matriculado se encuentran las fechas de estos recesos y de los demás días feriados.

## Normas de progreso académico

La Escuela Hotelera de San Juan utiliza la escala tradicional de cuatro puntos y otras calificaciones en el sistema de evaluación cuya relación indicamos a continuación:

Escala de 4 Puntos	Escala de notas por letra y otras calificaciones	Escala de %	Escala de valores
4	A	90-100%	EXCELENTE
3	B	80-89%	BUENO
2	C	70-79%	ACEPTABLE
1	D	60-69%	DEFICIENTE
0	F	0-59%	REPROBADO
-	I	0-59%	INCOMPLETO
-	W	-	BAJA
-	WF	-	BAJA ADMINISTRATIVA
-	CV	-	CONVALIDADA

El Informe de Notas se entregará al finalizar cada semestre a aquellos estudiantes con su balance financiero actualizado. La institución determina el progreso académico satisfactorio del estudiante utilizando medidas cuantitativas y cualitativas.

### Medida cuantitativa

La medida cuantitativa, en programas medidos por créditos, es la relación entre créditos intentados versus créditos aprobados.

**El estudiante deberá completar el 66% de los créditos intentados al final de cada semestre.**

En el cómputo de créditos intentados se tomarán en consideración todos los cursos en que el estudiante se haya matriculado, independientemente de la calificación obtenida. Se incluirán los cursos tomados mientras este bajo la clasificación de matrícula condicionada, los cursos repetidos, los cursos aceptados en transferencia, las bajas y los incompletos.

### Medida cualitativa

La medida cualitativa se expresa en término de promedio. El estudiante deberá mantener un promedio mínimo de 1.50 al completar el primer periodo o semestre de estudios, 1.75 al completar el segundo y 2.00 del tercero en adelante. En aquellos programas que sólo tengan dos semestres, el estudiante deberá haber obtenido 2.00 en todo momento.

Programa de cuatro semestres

Semestre	Promedio mínimo requerido
Primer semestre	1.50
Segundo semestre	1.75
Tercer semestre	2.00
Cuarto semestre	2.00

### Tiempo máximo autorizado

Todo estudiante deberá completar su programa de estudios dentro del 1.5 del tiempo establecido para el programa. Para los programas medidos por créditos, esta medida se calcula multiplicando el total de créditos del programa por 1.5. Este resultado será el máximo de créditos que el estudiante podrá intentar.

A continuación los programas por créditos vigentes y el máximo de créditos autorizados:

Programa	Total de créditos del programa	Mínimo de créditos autorizados
Especialista en Artes Culinarias	57 (14 meses para diurnos y vespertinos y 18 meses para nocturnos)	85.5 créditos (21 meses para los diurnos y vespertinos y 27 meses para los nocturnos)
Panadería y Repostería internacional	50 (14 meses para diurnos y vespertinos y 18 meses para nocturnos)	75 créditos (21 meses para los diurnos y vespertinos y 27 meses para los nocturnos)

## Normas de progreso académico para estudiantes que reciben beneficios de Veteranos

Promedio mínimo requerido para estudiantes con beneficios de Veteranos:

Semestre	Promedio mínimo requerido
Primer semestre	2.00
Segundo semestre	2.00
Tercer semestre	2.00
Cuarto semestre	2.00

El estudiante Veterano y beneficiario debe completar su programa de estudios en el tiempo regular (100% del mismo). Aquel estudiante que se extienda más allá del tiempo regular del programa no podrá continuar recibiendo los beneficios de Veteranos. Sin embargo, si recibe ayuda económica "Beca Pell" podrá acogerse al .50% adicional (150%) que estipula el reglamento de Título IV. El estudiante Veterano deberá ser evaluado utilizando los criterios de Veteranos y los de "Beca Pell", de ser estos recipientes de la misma.

Lo que se explica en los dos puntos siguientes sobre probatorias y suspensión también aplican a los estudiantes Veteranos.

### Probatorias

El estudiante puede estar en probatoria por las siguientes razones:

- ✓ Por promedio: no obtuvo el promedio acumulativo requerido para ese semestre.
- ✓ Por créditos intentados vs. créditos aprobados.

### Especialista en Artes Culinarias:

Créditos a aprobar en el primer semestre:	14 de 21 créditos
Créditos a aprobar en el segundo semestre:	25 de 38 créditos
Créditos a aprobar en el tercer semestre:	35 de 57 créditos
Créditos a aprobar el cuarto semestre:	38 de los 57 créditos totales
Créditos a aprobar en el semestre adicional:	57 créditos

### Panadería y Repostería Internacional:

Créditos a aprobar en el primer semestre:	12 de 18 créditos
Créditos a aprobar en el segundo semestre:	21 de 32 créditos
Créditos a aprobar en el tercer semestre:	30 de 50 créditos
Créditos a aprobar el cuarto semestre:	34 de los 50 créditos totales
Créditos a aprobar en el semestre adicional:	50 créditos

El estudiante será puesto en probatoria durante el próximo periodo de estudio. Al final del mismo deberá cumplir con el progreso académico requerido en ese momento. De no alcanzar el progreso académico establecido, el estudiante será suspendido de la institución.

Durante el periodo de probatoria el estudiante podrá recibir las ayudas económicas a las que tenga derecho.

### Suspensión

Aquellos estudiantes que no completen su programa de estudios en el tiempo máximo autorizado (1.5) serán suspendidos de la institución.

Todo estudiante que no cumpla con los parámetros establecidos durante su periodo de probatoria será suspendido de la institución. La suspensión será aplicada por el término de un semestre, pasado el cual el estudiante podrá ser readmitido a la institución. Al solicitar readmisión, el estudiante será evaluado por la política de progreso académico que esté vigente al momento de su solicitud. Si su solicitud de readmisión es aprobada, comenzará con una clasificación de probatoria.

Si el estudiante presenta circunstancias mitigantes y entiende que le han afectado su progreso académico, podrá apelar la decisión de suspensión ante el Director Académico. La apelación deberá someterse por escrito y será acompañada de aquella(s) evidencia(s) que puedan sustentar la misma. El Director Académico evaluará su apelación y emitirá su decisión, la cual será final e inapelable.

Si el estudiante recibe una apelación favorable podrá continuar estudios bajo una clasificación de matrícula condicionada. Durante el término, el estudiante no podrá utilizar ayudas económicas para cubrir el costo de sus estudios, incluyendo el beneficio de Veteranos. Una vez el estudiante cumpla con los parámetros que establece la Política de Progreso Académico será clasificado como estudiante regular y podrá volver a utilizar aquellas ayudas económicas a las cuales tenga derecho.

## **Suspensión por incumplimiento con el plan de pago**

La Escuela Hotelera de San Juan se reserva el derecho de suspender a estudiantes que, aún después de agotar la mediación verbal y escrita para que el estudiante se ponga al día con su responsabilidad financiera, no cumplen con su plan de pago. En el caso de estudiantes menores de edad, la comunicación será con los padres o tutores del menor.

### **Circunstancias mitigantes**

Las siguientes circunstancias podrán ser consideradas como mitigantes para efectos de una solicitud de apelación:

1. Cambios en la unidad familiar
2. Muerte de un familiar cercano
3. Problemas de salud
4. Cambios y/o pérdida de empleo
5. Encarcelamiento

### **Licencias para ausencias**

Los estudiantes que vayan a ausentarse por un periodo mayor a diez (10) días lectivos deberán solicitar en la Oficina de Registraduría una licencia para ausencias. Esta licencia se otorga sólo en circunstancias meritorias y no por más de 180 días. La institución se reserva el derecho a otorgar la licencia una vez al año por las siguientes razones: maternidad, enfermedad y licencia militar. Si el estudiante no regresa al vencer la licencia, la escuela da una baja administrativa a la fecha de su última actividad académica reconocida, y se le aplicará la política de reembolso establecida.

Todo estudiante que posea una licencia para ausencias aprobada por la institución mantendrá la clasificación de progreso académico que haya tenido al momento de la aprobación.

El beneficio de Veteranos se suspenderá durante el período de licencia otorgado y será reinstalado una vez el estudiante Veterano y beneficiario se reintegre a sus estudios.

### **Bajas**

La institución clasifica las bajas en dos tipos: 1-baja voluntaria 2-baja administrativa.

1. La baja voluntaria es la que realiza el estudiante voluntariamente.
2. La baja administrativa la procesa la institución por razones académicas, por indisciplina estudiantil, por deudas o por ausentismo sin justificación.
3. La Institución dará de baja a todo estudiante que no pueda demostrar con actividad académica que ha estado asistiendo a clases durante el semestre.

En cualquiera de las formas de baja, el estudiante deberá saldar los compromisos económicos contraídos con la institución, como requisito básico para recibir informes de notas o cualquier otro documento oficial.

El Director de la Escuela podrá dar de baja a un estudiante antes de completar el programa de estudios por razones de disciplina, drogas y/o abuso de sustancias controladas, crimen, seguridad, incumplimiento de deberes y/u obligaciones, insubordinación, inmoralidad, progreso no satisfactorio, ausencias, tardanzas o cualquier otro acto que perjudique o ponga en peligro la seguridad o el buen nombre de la institución y/o sus compañeros.

Todo curso con calificación de baja será incluido en el cálculo de créditos intentados versus créditos aprobados. Para fines de promedio general los cursos con baja no serán considerados.

### **Readmisión**

Los estudiantes que interrumpan voluntariamente sus estudios e interesen volver a estudiar, podrán solicitar readmisión y se integraran al curso cuando la clase esté disponible, dicha readmisión estará sujeta a la disponibilidad de espacio y la disponibilidad de la clase. La solicitud de readmisión se encuentra en la Oficina de Registraduría. Tiene un costo de \$30.00.

Los estudiantes que soliciten readmisión habiendo estado en probatoria al momento de la baja, podrán ser readmitidos luego de un análisis de sus casos, bajo la misma categoría o condiciones que antes de la baja.

Los estudiantes deberán cumplir con todos los cambios de costos y cambios curriculares que se hayan efectuado durante el período posterior a la baja y traer un Certificado de Salud vigente. Las solicitudes de readmisión serán evaluadas por el (la) Registrador(a), quien hará la recomendación correspondiente.

## Incompletos

La calificación de Incompleto (I) se aplica cuando el estudiante no ha completado algún requisito del curso. Todo Incompleto (I) deberá removerse dentro del plazo de treinta días laborables a partir de la fecha de terminación de la asignatura. De no ser removido el Incompleto (I), se aplica "cero" a dicho criterio evaluativo, afectando así el promedio general de dicha asignatura.

## Repetición de clases

Estudiantes que fracasen en determinada clase, podrán repetirla hasta un máximo de dos veces al costo por crédito, según aplique. En estos casos, los estudiantes deberán esperar a que la clase se ofrezca en la programación académica. La repetición de clases deberá efectuarse en su totalidad de horas-crédito y contenido.

Estudiantes que en su fase práctica obtengan evaluaciones no-satisfactorias, de acuerdo a los requisitos establecidos para esta etapa, deberán repetir el área de ejecución.

Para efectos de créditos intentados versus créditos aprobados se contarán todos los intentos del estudiante. Para efectos del promedio general se contará la última nota obtenida por el estudiante.

Los estudiantes que no estén satisfechos con una calificación de D o mayor pueden repetir la clase pero son responsables de costear en forma privada el monto total de la misma.

## Matricula de estudiantes por salones

La institución considera importante ofrecer ayuda individualizada a sus estudiantes para asistirlos en el proceso de adquisición de destrezas y conocimientos. Los cursos teóricos y prácticos se ofrecen en salones/laboratorio.

La cabida de estudiantes por salón es la siguiente:

### Recinto de San Juan

Salón- Laboratorios	101	102	103	104	105	106	107
Capacidad	25	25	25	29	20	20	40

### Recinto de Mayagüez

Salón	301	302	303	304			
Capacidad	25	25	20	20			
Laboratorios	101	102	103	104			
Capacidad	25	25	25	29			

## Requisitos de práctica

La institución requiere que los estudiantes cumplan con los requisitos académicos, la documentación necesaria y el saldo de finanzas antes de ir a sus áreas de práctica.

1. Requisitos académicos- Aprobar todos los cursos. Aquellos estudiantes que hayan fracasado en alguna asignatura tendrán que repetirla antes de iniciar su práctica.
2. Requisitos de documentación- Entregar al Coordinador de Practica el certificado vigente de salud, el certificado de antecedentes penales y cualquier otro documento específico que requiera el centro de practica seleccionado.
3. Requisitos financieros- Estar al día en sus pagos de deuda de estudios. Todo estudiante deberá firmar y cumplir fielmente con las estipulaciones del acuerdo de práctica.

## Requisitos de graduación

Los estudiantes deberán cumplir con los siguientes requisitos académicos para poder obtener la certificación de graduación: aprobar todos los cursos de su programa de estudios, obtener un promedio mínimo acumulado de 2.0 en el tiempo estipulado en la política de progreso académico y cumplir con sus obligaciones para con la institución (ya sea financieras o de documentos). Los estudiantes que completen los requisitos de graduación recibirán un certificado de acuerdo a su especialidad.

### Honores conferidos

La Escuela Hotelera de San Juan tiene la siguiente escala de honores:

Summa Cum Laude	3.85 – 4.00
Magna Cum Laude	3.70 – 3.84
Cum Laude	3.50 – 3.69
Valedictorian	Promedio General más alto de la clase graduanda
Chef Award	Reconocimiento otorgado a estudiante sobresaliente del curso de Especialista en Artes Culinarias que encarna los valores de integridad, honestidad, entusiasmo y disciplina que mejor recomienda la facultad de dicho programa.
Pastry Award	Reconocimiento otorgado a estudiante sobresaliente del curso de Panadería y Repostería Internacional que encarna los valores de integridad, honestidad, entusiasmo y disciplina que mejor recomienda la facultad de dicho programa.
Presidente Award	Reconocimiento otorgado a estudiante sobresaliente que se haya destacado en servicio.

Premios otorgados por la Presidenta de la Escuela, por cada uno de los dos programas, a aquel estudiante de Artes Culinarias o de Panadería y Repostería, que más encarna los valores de la Escuela: Integridad, honestidad, entusiasmo y disciplina.

### Entrega de certificados, transcripciones de crédito y otros documentos oficiales

Al finalizar el programa de estudio se le otorgara un Certificado (graduación del curso) y copia del record permanente. Estos documentos no serán entregados al estudiante hasta tanto este haya cumplido con todos los requisitos académicos (promedio acumulado de 2.0), asistencia y sus obligaciones financieras para con la institución. Si el estudiante desea un duplicado de su Certificado tiene un costo adicional de \$20.00.

### Primeros auxilios

La institución sólo será responsable por administrar primera ayuda en caso de enfermedad o accidente en los predios de la misma.

## NORMAS DE CONDUCTA ESTUDIANTIL

La siguiente sección contiene información sobre los derechos y deberes de los estudiantes como miembros de nuestra institución y las normas por las cuales se deben regir. Dispone las reglas que posibilitan la mejor convivencia diaria y las mejores relaciones entre los estudiantes, con la facultad y con la administración.

### Derechos de los estudiantes

1. El estudiante tiene el derecho a participar en organizaciones estudiantiles.
2. Todo estudiante tiene el derecho de recibir una educación que propenda al pleno desarrollo de su personalidad, de sus capacidades intelectuales y de sus libertades fundamentales.
3. El estudiante tiene derecho a que sus tareas estudiantiles sean objeto de cuidadosa y justa calificación por parte de sus maestros.
4. Todo estudiante tiene el derecho a que se le brinde una educación libre de discrimen ya sea por raza, sexo, condición social, color, edad, impedimentos o ideas políticas o religiosas.
5. El estudiante tiene derecho a expresar sus opiniones, así como a disentir de las opiniones de sus maestros y otro personal escolar en forma ordenada y respetuosa.
6. El estudiante tiene derecho a conocer los criterios y el proceso de evaluación en torno al cual se calificará su tarea académica y a que se le mantenga informado de sus calificaciones.
7. El estudiante tiene derecho a obtener de las autoridades correspondientes certificaciones relacionadas con su tarea estudiantil, una vez haya cumplido con las normas institucionales.
8. El estudiante tiene derecho a que sus expedientes y otros documentos relacionados sean de naturaleza confidencial.
9. El estudiante tiene derecho a presentar sus quejas y alegar sus derechos cuando lo estime necesario, siguiendo los procedimientos establecidos por la institución.
10. El estudiante tiene derecho a que, en cualquier acción en su contra, se le notifique la naturaleza de los cargos, la evidencia en que se basan los mismos y a que se le de la oportunidad de presentar su versión de los hechos.

## **Deberes y obligaciones de los estudiantes**

1. El estudiante asumirá responsabilidad por su aprendizaje.
2. Respetará las leyes y reglamentos de la institución, al igual que las normas establecidas por los centros de práctica.
3. Asistirá con regularidad y puntualidad a las clases. Los estudiantes serán responsables del material discutido en clases. El horario de entrada y salida deberá cumplirse fielmente. Cualquier estudiante que llegue diez (10) minutos después de comenzar la clase deberá excusarse con el profesor.. En caso de ausencia el estudiante será responsable del material discutido en clase.
4. Observará conducta óptima en la sala de clase, en los alrededores de la institución y en cualquier actividad en que participe representando la institución.
5. Seguirá las instrucciones de los profesores en el proceso educativo, aprovechará el tiempo y colaborara en aquellas tareas que le sean asignadas.
6. Conservará, cuidará, protegerá y no le causará daños a la propiedad de la Escuela. De causarle daño a dicha propiedad, restituirá su costo lo sustituirá.
7. El uso del uniforme es requerido en la institución. El estudiante mantendrá las normas del buen gusto, el decoro y la conservación de la salud y seguridad en el uso de su vestimenta y apariencia personal.
8. Todo estudiante se abstendrá de:
  - Interferir con el desarrollo sistemático y ordenado de las clases o de otras actividades escolares.
  - Violar el derecho de otros estudiantes a disentir de sus puntos de vista.
  - Coaccionar a otros estudiantes.
9. Todo estudiante respetará los derechos de los demás.
10. El estudiante no podrá realizar trabajo en los salones que no sea el asignado por la institución.
11. Se prohíbe al estudiante poseer, portar, utilizar o llevar consigo armas, drogas, bebidas embriagantes o cualquier objeto o sustancia prohibida o ilegal.
12. No se permite fumar en las facilidades de la institución.
13. El estudiante no usará celulares en horario de clase.
14. El estudiante se mantendrá en clase excepto en los momentos de receso.
15. A tenor con la Ley 267, el estudiante no deberá entrar a sitios de pornografía en el Internet. De hacerlo puede redundar en baja sumaria de la Institución.

## **Situaciones de indisciplina y medidas disciplinarias**

La institución ha establecido unas medidas disciplinarias en caso de que el estudiante no cumpla con las normas de conducta estudiantil. En la imposición de sanciones serán consideradas las circunstancias atenuantes o agravantes que existan. Se consideraran los siguientes atenuantes:

- Cuando el autor demuestra haber sido inducido por engaño o error al cometer la infracción.
- No haber tenido la intención de causar los efectos resultantes.
- El arrepentimiento durante una vista que se efectúe ante el Director de Educación.

Las faltas que se listan a continuación están sujetas a la revisión del comité de disciplina y a la acción disciplinaria impuesta por este organismo.

### **Lista de Faltas Disciplinarias**

1. Falta de responsabilidad en el trabajo escolar o relacionado
2. Conducta incorrecta en la sala de clases (dormir, lenguaje obsceno, falta de respeto)
3. La insubordinación
4. Impedir o limitar la tarea a realizar de otros
5. Pelear o tratar de causar daño físico a otros estudiantes o a la propiedad
6. Alteración a la tranquilidad
7. Comisión de cualquier acto obsceno, impúdico, lascivo o difamatorio en instalaciones escolares o centros de práctica
8. Incumplimiento con las normas de vestimenta o uniforme
9. Comisión de actos deshonestos como hurto, plagio, alteración de documentos, fraude u otros actos delictivos
10. Poseer, transportar, introducir, portar, vender, regalar, intercambiar, distribuir, solicitar o asistir a la escuela o centros de práctica con cualquier arma blanca, arma de fuego u objeto que pudiera causar daño a otras personas o a la propiedad escolar (Están exentas las herramientas y utensilios del programa).
11. Arrojar resultados positivos a pruebas toxicológicas requeridas por un centro de práctica.

Se considerarán las siguientes circunstancias agravantes:

- La premeditación o alevosía de cometer un acto que constituya una violación a las normas de la institución o del centro de prácticas.
- El inducir o incitar a una o más personas a cometer un acto que constituya una violación a las normas de la institución o del centro de prácticas.
- La incidencia de actos de indisciplina del estudiante.
- La violación a las leyes federales y Puerto Rico.

**Las siguientes acciones disciplinarias se tomarán de acuerdo a la decisión del comité de disciplina Amonestación verbal oficial:**

1. Amonestación verbal
2. Amonestación escrita
3. Advertencia
4. Vista disciplinaria
5. Suspensión de cinco (5) días
6. Suspensión de diez (10) días
7. Baja por un semestre
8. Baja sumaria (expulsión) permanente

La intención de suspender deberá ser notificada por escrito al estudiante. Se le concederá una vista disciplinaria donde se resuman los cargos que se le atribuyen y tiempo razonable para apelar esta decisión. La vista disciplinaria estará compuesta por un representante de la facultad, un representante del estudiantado, un representante de la administración y el Director del Recinto

## **CONFIDENCIALIDAD DE EXPEDIENTES ACADEMICOS (FERPA)**

El expediente académico y toda información relativa al estudiante, es confidencial y no puede ser divulgada a terceras personas sin autorización escrita del estudiante de acuerdo a la Ley Buckley, "Family Educational Rights and Privacy Act" (FERPA).

En el caso de los estudiantes menores de edad, cuyos padres han firmado el Contrato de Matrícula, la Escuela puede brindar información a los padres.

Todo estudiante tiene derecho a someter una querrela formal a la Oficina de "Family Educational and Privacy Act, Department of Health, Education and Welfare", 330 Independence Ave., SW, Washington, DC 20201 si entiende que se ha violado esta reglamentación federal.

El estudiante tiene derecho a presentar una querrela al Departamento de Educación Federal por supuestas fallas de la Escuela en cumplir con los requisitos de FERPA. El nombre y la dirección de la dirección ante la cual radicará la querrela es:

Family Policy Compliance Office  
U.S. Department of Education  
600 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20202-4605

## PROCEDIMIENTO DE QUERELLAS

A la institución le interesa el bienestar de los estudiantes. En la eventualidad de que un estudiante desee establecer una querella contra cualquier empleado, instructor, ejecutivo, asunto a procesar, material de calificaciones u otro factor que a su entender lesione sus mejores intereses, dicho estudiante deberá seguir el siguiente proceso:

- a. Toda querella deberá ser dirigida a la atención del Director de Educación de la Escuela Hotelera de San Juan.
- b. Para radicar una querella el estudiante deberá solicitar un formulario para querella en la recepción o en la oficina del Director. Esta es la persona que vela por los intereses de los estudiantes.
- c. Una vez radicada la querella del estudiante, el Director de Educación deberá designar un comité de querella con el propósito de armonizar las partes, luego de investigar a fondo la situación. El comité será designado dentro de los 5 días laborables siguientes a la querella. El comité entrevistara tanto a la parte querellante como a la parte querellada. Las entrevistas se llevarán a cabo por separado
- d. Si al final del proceso de entrevistas las partes no lograsen llegar a un acuerdo amigable, se procederá a señalar una vista administrativa en su fondo y así oír las partes y su entender respecto a la naturaleza de la querella. La decisión emitida al final de esta vista será final y las partes habrán de acatar los dictámenes de la misma

Si usted ha seguido el proceso de querellas que aparece aquí en el catalogo y aun se encuentra insatisfecho por entender que la Escuela no ha atendido correctamente su caso, usted puede presentar una querella a las siguientes agencias licenciadoras y acreditadoras:

### **Consejo General de Educación de PR**

286 Ave. Muñoz Rivera  
Hato Rey Tower, Piso 21  
Hato Rey, PR 00918  
Tel: (787) 764-0101

### **Comisión Acreditadora de Instituciones Educativas (CADIE)**

150 Ave. Ponce de León  
San Juan, PR 00901  
Tel: (787) 723-2911

## **Proceso de querellas y resolución de conflicto para la ACCSC**

Las escuelas acreditadas por la "Accrediting Commission of Career School and Colleges", tienen que tener un procedimiento y plan operacional para manejar querellas por parte de los estudiantes. Si un estudiante siente que la escuela no ha manejado adecuadamente la querella, entonces el estudiante puede considerar comunicarse con la Comisión Acreditadora.

Para que la querella pueda ser considerada por la Comisión Acreditadora, la misma debe ser presentada por escrito con la autorización del querellante para que la Comisión acreditadora envíe una copia de la querella a la escuela para que ésta responda a la misma. El querellante será informado del estatus de la querella así como de la decisión final tomada por la Comisión Acreditadora. Por favor, dirija sus(s) querella(s) a:

Accrediting Commission of Career Schools and Colleges  
2101 Wilson Blvd., Suite 302, Arlington, VA 22201  
TL. (703) 247-4212

La copia del Formulario de Querella de la Comisión acreditadora ACCSC está disponible en Recepción y en la Oficina del Director Académico.

## **ASISTENCIA ECONOMICA (lortiz@escuelahotelera.com)**

La Oficina de Asistencia Económica de la Escuela Hotelera de San Juan tiene como función principal el proveer opciones para realizar estudios postsecundarios a personas que no cuentan con suficientes recursos económicos para sufragar sus estudios y costos relacionados.

La Escuela Hotelera de San Juan participa de varios programas de ayuda económica:

### **Beca Pell**

Es la ayuda económica fundamental para los estudiantes subgraduados con necesidad económica.

### **Programa de Ayuda Suplementaria del Consejo de Educación Superior de Puerto Rico**

Fondos estatales disponibles para estudiantes subgraduados y graduados con necesidad económica de acuerdo a los criterios de elegibilidad de los programas de Título IV y/o requisitos académicos dispuestos en los reglamentos para los programas de becas.

### **Programa de Préstamos Federales**

La Escuela Hotelera de San Juan ofrece el Programa de Préstamos Estudiantiles a estudiantes que no son elegibles para la Beca Pell o a aquellos que la Beca Pell no les otorga el máximo.

### **Requisitos para solicitar asistencia económica**

Los estudiantes interesados en estudiar en la Escuela Hotelera de San Juan y recibir algún tipo de asistencia económica pueden radicar su solicitud si reúnen los siguientes requisitos:

- ❖ Ser ciudadano de los Estados Unidos de América, residente permanente o no-ciudadano elegible.
- ❖ Demostrar necesidad económica. La Escuela Hotelera de San Juan basa el sistema de determinación de ayuda en el sistema de análisis de la Beca Pell.
- ❖ Estar inscrito en el servicio selectivo (si aplica).
- ❖ Haber entregado certificado de graduación, copia del diploma de escuela superior o un equivalente reconocido en la Oficina de Admisiones.
- ❖ Radicar la Solicitud Federal de Asistencia Económica con todos 105 documentos requeridos en las fechas establecidas anualmente.
- ❖ Estar al día en el pago de préstamos federales y no deber reembolsos de Beca Pell ni de otras ayudas de Título IV.

### **Procedimiento para solicitar asistencia económica**

La Oficina de Asistencia Económica tiene disponibles las solicitudes para ayuda económica federal. Además se encuentran en la recepción y en otras Oficinas de la Escuela. El estudiante, además, tiene la opción de entrar los datos de su beca por Internet ([www.fafsa.ed.gov](http://www.fafsa.ed.gov)).

El estudiante solicitará, primeramente, la Beca Pell para cubrir sus gastos de estudio y podrá solicitar otras ayudas disponibles tales como: Veteranos, Consorcios y Consejo de Educación Superior, entre otras, para completar sus costos de estudio.

Para facilitar el proceso de participación en los programas de ayuda económica, se establecen las fechas límites para cada proceso. Estas fechas son anunciadas en los tabloncitos de edictos por la oficina de Asistencia Económica. La solicitud debe estar acompañada por los siguientes documentos según aplique:

- ❖ Copia de Planilla del estudiante y/o sus padres.
- ❖ W-2 o carta oficial del patrono en caso de estudiantes y/o padres que no radicaron planilla.
- ❖ Beneficios de Seguro Social, Departamento de la Familia (PAN), Asistencia Económica (TANF), Veteranos, Departamento de Trabajo ( Desempleo), Fondo del Seguro del Estado, Pensión Alimenticia (ASUME) u otro, presentara certificación oficial de la agencia correspondiente o certificación del estudiante y/o sus padres.
- ❖ Si el solicitante estudió en otras instituciones, en el mismo año fiscal, presentará su número de Transferencia de Beca (DRN) o su Pin Number otorgado por el Departamento de Educación Federal.

La solicitud y todos los documentos que deben acompañarla se radican en la Oficina de Asistencia Económica en las fechas establecidas y anunciadas.

### **Normas de progreso académico Satisfactorio para estudiantes que reciben Asistencia Económica**

Todo estudiante matriculado en la Escuela Hotelera de San Juan, deberá cumplir con las normas de Progreso Académico Satisfactorio establecidas en este catálogo.

Estas Normas tienen el propósito de lograr que los estudiantes que se benefician de alguna ayuda, hagan buen uso de ellas, demostrando que realizan una labor constante y progresiva para cumplir con los requisitos de su programa de estudios.

Cada estudiante es responsable de conocer cuál es su estado o condición académica. En la evaluación se toman en cuenta dos criterios: el elemento cualitativo y el elemento cuantitativo.

El **elemento cualitativo** mide el aprovechamiento académico del estudiante utilizando el promedio o índice académico acumulativo.

El **elemento cuantitativo** consta de dos aspectos. El primero mide el periodo máximo de tiempo en que se otorgará ayuda económica al estudiante. El segundo determina el progreso gradual hacia la obtención del grado, mediante la aprobación anual de un determinado mínimo de créditos.

Las normas de progreso académico aplican a todos los estudiantes que reciben asistencia económica y abarcan aspectos particulares, tales como: los requisitos para la repetición de cursos, casos de probatoria académica, suspensión, proceso apelativo, restitución y notificación.

### **Desglose de costos educativos 2011-2012**

La Escuela Hotelera de San Juan ha adoptado 105 siguientes costos educativos para los programas de estudio conducentes a certificado:

#### **Especialista en Artes Culinarias**

<b>Total</b>	<b>\$10,250.00</b>
No incluye \$100.00 de Cuota de Admisión y Graduación No Reembolsable	
Cuota de Graduación	\$100.00

#### **Panadería y Repostería Internacional**

<b>Total</b>	<b>\$10,080.00</b>
No incluye \$100.00 de Cuota de Admisión y Graduación No Reembolsable	
Cuota de Graduación	\$100.00

#### **Otros costos**

Transcripción de créditos	\$3.00
Cambio en el Programa de clases	\$15.00
Duplicado de diploma	\$20.00
Certificaciones	\$2.00
Reemplazo de tarjeta de ID	\$5.00
Readmisión	\$30.00
Uniformes, libros y herramientas*	

\*Los estudiantes son responsables de costear los uniformes, libros y herramientas.

## OFICINA DE FINANZAS

La función principal de la Oficina de Finanzas es orientar al estudiante sobre las alternativas que existen para satisfacer su responsabilidad económica con la Escuela Hotelera de San Juan. Esta oficina contabiliza y acredita los pagos efectuados por los estudiantes.

Entre las alternativas ofrecidas al estudiante para sufragar su carga económica, está el establecimiento de un plan de pago por el balance del costo del curso que no sea cubierto por ayudas económicas. El plan de pago será diseñado por un Oficial de Finanzas.

El plan de pago es como sigue a continuación:

Duración del programa	Plan de Pago
Programa de 14 meses diurno	Plan de pago de 12 meses
Programa de 18 meses nocturno	Plan de pago de 14 meses

El estudiante será responsable de cumplir con este plan de pago. De no hacerlo, la Escuela Hotelera de San Juan se reserva el derecho de suspender de clases al estudiante. Los pagos tardíos tendrán un recargo de \$10.00. Si los pagos no están al día, el estudiante no podrá tomar los exámenes finales de la sesión en curso. Además, el estudiante no recibirá calificaciones, ni transcripciones de créditos oficiales, ni podrá matricularse en los próximos términos académicos si no ha saldado su deuda. Todo cheque devuelto tendrá un cargo de \$15.00.

## POLITICA DE Y REEMBOLSO INSTITUCIONAL 2011-2012

Si el estudiante se retira o es dado de baja por la institución se acreditará a la cuenta del estudiante el costo de los cursos no comenzados.

Se considerará un curso comenzado a todo aquel curso asistido dentro de la programación estipulada por registro, y/o el estudiante haya sido evaluado.

Se considerará un curso no comenzado a todo aquel curso no asistido dentro de la programación estipulada por registro, y/o el estudiante haya sido evaluado.

Cualquier balance adeudado al estudiante se le pagará en catorce (14) días

### , Política de Devolución de Fondos de Título IV.

- Si el estudiante se da de baja después de haber completado un curso dentro del término académico, el estudiante no es considerado de baja y el requisito R2T4 para devolución de fondos de Título IV a ED no aplica. El método de recálculo de acuerdo a la carga académica asistida es requerido.
- Si el estudiante se da de baja antes de completar al menos un curso dentro del término académico se considerará de baja y el requisito R2T4 para devolución de fondos de Título IV al ED sí aplica.

## OTRAS DISPOSICIONES

### Transcripción de Créditos

Las copias del record del estudiante pueden ser enviadas a personas o agencias interesadas, por correo, sólo con la autorización escrita del estudiante. Copias del record del estudiante entregadas a éste personalmente serán marcadas como "Copia del Estudiante" y no serán utilizables para asuntos oficiales. El costo de la copia será de \$3.00 cada una. No se emitirán copias oficiales de transcripciones de crédito a estudiantes o ex alumnos que mantengan deudas con la institución.

### Casos especiales

En caso de enfermedad, accidente, tragedia en la familia o cualquier otra circunstancia que le imposibilite al estudiante terminar su adiestramiento, la institución podrá hacer un arreglo razonable y aceptable para ambas partes.

## **PROGRAMAS DE ESTUDIO**

La Escuela Hotelera de San Juan, en cumplimiento con sus metas educativas, ha diseñado una variedad de programas dirigidos a contribuir a suplir las necesidades de la fuerza trabajadora del país y fortalecer la industria hotelera.

### **Programas de certificados**

Estos programas van dirigidos a proveer conocimientos y destrezas a personas interesadas en adiestrarse en una carrera corta en el campo de Artes Culinarias y Panadería y Repostería Internacional. La institución ofrece los siguientes programas:

- Especialista en Artes Culinarias
- Panadería y Repostería Internacional

Los programas conducentes a certificados se ofrecen en horas-crédito en sesiones diurnas y nocturnas. Las clases de la sesión diurna se ofrecen de lunes a viernes en la mañana y en la tarde. La sesión nocturna opera de lunes a jueves.

## PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS

### Descripción general del programa

El programa de Especialista en Artes Culinarias capacita a los estudiantes para trabajar a nivel de entrada como cocineros en hoteles y restaurantes. También podrían montar su negocio propio. Los estudiantes adquieren conocimientos de higiene y saneamiento, nutrición y planificación de menús, destrezas básicas de cocina profesional, cocina internacional y criolla, técnicas de cortes y preparación de aves, carnes y mariscos, *Garde manger*, técnicas de preparación de *buffet*, servicio de mesas y protocolo, preparación de desayunos y *delicatessen*, repostería, servicio de bebidas, y otros. Las experiencias de laboratorio en la institución contribuyen al proceso de desarrollo de destrezas en las áreas de estudio. Se estudian las técnicas de administración de cocina y supervisión de personal. Las experiencias de práctica se realizan en escenarios reales de trabajo.

### Objetivos generales

1. Durante el transcurso del programa de Especialista en Artes Culinarias el (la) estudiante: Identificará los eventos más significativos en la historia de la industria culinaria y las influencias culturales que contribuyeron a su desarrollo.
2. Reconocerá la importancia de la higiene y la salubridad en la industria culinaria.
3. Aplicará operaciones matemáticas en la solución de problemas relacionados con la confección de alimentos.
4. Aplicará los conceptos básicos de nutrición en la planificación y preparación de menús con platos balanceados.
5. Desarrollará las técnicas fundamentales de la cocina profesional.
6. Aplicará técnicas apropiadas en la preparación de salsas, cremas, sopas, vegetales, arroces y pastas.
7. Demostrará el dominio de las técnicas para la preparación de diferentes cortes utilizando aves, carnes y mariscos y métodos de cocción.
8. Pondrá en práctica las técnicas aprendidas de *garde manger*.
9. Desarrollará habilidades para la preparación de *buffets*, servicio de mesas y protocolo.
10. Aplicará técnicas correctas en la preparación de desayunos.
11. Desarrollará técnicas apropiadas para la búsqueda de empleo y entrevistas de empleo.
12. Aplicará los conocimientos y las destrezas desarrolladas en experiencias de práctica en escenarios reales de trabajo.

### Equivalencias

Las siguientes equivalencias aplican para calcular el número de horas por crédito:

1 crédito teoría =	15 horas
1 crédito laboratorio =	30 horas
1 crédito práctica =	45 horas
	<b>1260 Horas</b>
	<b>57 Créditos</b>

**Programa Modelo**  
**Programa Especialista en Artes Culinarias**

**I SEMESTRE- 20 créditos académicos**

**Sección diurna: 72 días, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas**  
**Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas**

**Primera sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-100	Historia culinaria y terminología	2 créditos (30 horas)
HIG-100	Higiene y saneamiento	2 créditos (30 horas)
MAT-110	Matemática culinaria	4 créditos (60 horas)
ETC 100	Ética, empleo y madurez laboral	2 créditos (30 horas)
	Sub-total	10 créditos (150 horas)

**Segunda sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-110	Principios de nutrición y planificación de menús	2 créditos (30 horas)
CUL-120	Destrezas básicas de cocina profesional, materiales, equipos y herramientas	2 créditos (30 horas)
CUL-121	Laboratorio de destrezas básicas de cocina profesional, materiales, equipos y herramientas	2 crédito (60 horas)
	Sub-total	6 créditos (120 horas)

**Tercera sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-130	Sopas, cremas, salsas, vegetales, pastas y Arroces	2 créditos (30 horas)
CUL-131	Laboratorio de sopas, cremas, salsas, vegetales, pastas y arroces	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	4 créditos (90 horas)

## II SEMESTRE - 17 créditos académicos

Sección diurna: 72 días, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas

Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas

### Primera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-140	Técnicas de corte y preparación de aves, carnes y mariscos	2 créditos (30 horas)
CUL-141	Laboratorio de técnicas de corte y preparación de aves, carnes y mariscos	3 créditos (90 horas)
	Sub-total	5créditos (120 horas)

### Segunda sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-150	<i>Garde Manger</i>	2 créditos (30 horas)
CUL-151	Laboratorio de <i>Garde Manger</i>	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	4 créditos (90 horas)

### Tercera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
CUL-180	Preparación de desayunos y. técnicas de <i>Delicatesen</i>	2 créditos (30 horas)
CUL-181	Laboratorio de preparación de desayunos y técnicas de <i>delicatesen</i>	2 crédito (60 horas)
SAB 100	Servicio de alimentos y bebidas	4 créditos (60 horas)
	Sub-total	8 créditos (150 horas)

### III SEMESTRE- 16 créditos académicos

Sección diurna: 72 días, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas

Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas

#### Primera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
SAB 101	Laboratorio de alimentos y bebidas	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	2 créditos (60 horas)

#### Segunda sesión

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
PAN-155	Repostería	2 créditos (30 horas)
PAN-156	Laboratorio de repostería	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	4 créditos (90 horas)

#### Tercera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
CUL-190	Cocina Fusión e Internacional	4 créditos (60 horas)
CUL-191	Laboratorio de cocina internacional y criolla	4 créditos (120 Horas)
CUL-195	Administración de cocina y supervisión de personal	2 créditos (30 horas)
	Sub-total	10 créditos (210 horas)

### IV Cuarto Semestre- 4 créditos de práctica

Sección diurna: 36 días, 9 semanas, 180 horas

Sección nocturna: 40 días, 10 semanas, 180 horas

Código	ASIGNATURA	créditos académicos
CUL -200	Práctica	4 créditos (180 Horas)
	Sub total	4 créditos (180 horas)

#### Artes Culinarias

Créditos	Horas
34 créditos de Teoría	510
19 créditos de Laboratorios	570
<u>4 créditos de Práctica</u>	<u>180</u>
57 créditos	1260

Semanas programa diurnas 56 semanas  
(Equivalente a 14 meses)

Semanas programa nocturno 72 semanas  
(Equivalente a 18 meses)

**DESCRIPCION DE ASIGNATURAS**  
**Programas Conducentes a Certificados**

**PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS**  
**(CHEF DE COCINA)**

<b>CUL – 100</b>	<b>Historia culinaria y terminología</b> En este curso se estudia la historia culinaria y las influencias culturales que contribuyeron grandemente al desarrollo de la industria culinaria. La clase se enfoca en la gastronomía de los grandes chef y la relación que existe entre comida y cultura en términos sociales.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>HIG – 100</b>	<b>Higiene y saneamiento</b> Introducción al manejo de alimentos y la seguridad en las áreas de trabajo. Se discuten enfermedades causadas por la contaminación a través de las comidas, los métodos para prevenir la contaminación y las agencias de gobierno encargadas de controlar la higiene y el saneamiento. Los estudiantes obtendrán una Certificación de Manejo Seguro de Alimentos (ServSafe Certificación).	<b>2 crédito-30 horas</b>
<b>MAT – 110</b>	<b>Matemática culinaria</b> Repaso de matemática fundamental aplicada al campo culinario. El curso cubre multiplicación, división, fracciones y porcentajes. Los estudiantes aprenden sobre rendimiento, costos de recetas, sistema de pesos y medidas, presupuesto y conversión de recetas.	<b>4 créditos-60 horas</b>
<b>ETC-100</b>	<b>Ética, empleo y madurez laboral</b> Este curso abarca los fundamentos medulares de la ética, incluyendo su trasfondo histórico y su evolución directamente relacionada al mundo del trabajo. El comportamiento define la identidad de la persona, y el éxito en la industria de la hostelería depende en gran medida de la disposición de servicio que tenga el empleado. En este curso se discuten y se desglosan las 24 virtudes como herramientas de trabajo. Se reparan, además, cartas de presentación, resumes, portafolios y se discuten leyes laborales. El estudiante recibe adiestramiento para entrevistas de empleo efectivas.	<b>2 créditos – 30 horas</b>
<b>CUL – 110</b>	<b>Nutrición y planificación de menús</b> Esta clase expone a los estudiantes a los conceptos básicos de la nutrición: proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales y agua. Los estudiantes aprenden a planificar y preparar menús con platos balanceados basados en la pirámide alimenticia. Se realizan análisis nutricionales y se discuten las diferentes dietas de acuerdo a la salud del cliente.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>CUL – 120</b>	<b>Destrezas básicas de cocina profesional, materiales, equipos y herramientas</b> Se introducen 105 términos, conceptos, técnicas y destrezas básicas del arte culinario. Los estudiantes se familiarizan con 105 materiales, equipos y herramientas. Identifican los ingredientes utilizados en la cocina: vegetales, frutas, especias y hierbas aromáticas. Se examina la historia, términos y preparación de platos que componen la comida clásica tradicional. Se discute la importancia de la presentación de los platos y los métodos de cocción.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>CUL – 121</b>	<b>Laboratorio de destrezas básicas de cocina profesional, materiales, equipos y herramientas</b> Se desarrollan las técnicas fundamentales de la cocina mediante ejercicios de preparación de recetas. Se practican todos los métodos de cocción: salteado, braceado, freír, asar y otros. Los estudiantes tienen la oportunidad de poner en práctica los conceptos y practicas aprendidos en clase. Se da énfasis al uso del cuchillo, equipos y herramientas de la cocina profesional.	<b>2 crédito-60 horas</b>
<b>CUL – 130</b>	<b>Sopas, cremas, salsas, vegetales, arroces y pastas</b> Este curso estudia la composición de las salsas madres y sus derivados. Se identifican las técnicas utilizadas para la preparación de salsas, cremas y sopas. Por medio de este curso los estudiantes se adiestran en la identificación, selección y aplicación de métodos de cocción en vegetales, arroces y pastas.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>CUL – 131</b>	<b>Laboratorio de sopas, cremas, salsas, vegetales, arroces y pasta</b> Los estudiantes adquieren experiencias de laboratorio en las que desarrollan las destrezas relacionadas con la preparación de salsas, cremas y sopas. Se preparan vegetales, arroces y pastas utilizando diferentes técnicas de cocina.	<b>2 créditos-60 horas</b>

- CUL – 140**      **Técnicas de corte y preparación de aves, carnes y mariscos**      **2 créditos-30 horas**  
 En este curso se estudian las técnicas para la fabricación de cortes utilizados en la industria. Se identifican los aspectos a considerar en la selección de aves, carnes y mariscos según las inspecciones y grados relacionados con cada categoría. Se calcula el rendimiento de alimentos antes y después de la cocción. Se discuten las enfermedades relacionadas al tema.
- CUL – 141**      **Laboratorio de corte y preparación de aves, carnes y mariscos**      **3 créditos-90 horas**  
 Los estudiantes tienen la oportunidad de desarrollar técnicas de *butcher* al preparar diferentes cortes utilizando aves, carnes y mariscos. Se proveen ejercicios de práctica con los métodos de cocción mediante la preparación de recetas básicas.
- CUL – 150**      **Garde Manger**      **2 créditos-30 horas**  
 Los estudiantes se familiarizan con el departamento de *Garde Manger* o cocina fría. Se discuten los métodos preservativos, técnicas de ahumados, charcutería, ensaladas, salsas frías, aderezos y variedades de entremeses. Se discuten varios estilos de banquetes y los componentes a considerar en la planificación de banquetes. Se analizan las destrezas de *garnish* para la preparación de decoraciones comestibles.
- CUL – 151**      **Laboratorio de Garde Manger**      **2 créditos-60 horas**  
 En este laboratorio se practican las técnicas introducidas relacionadas con el departamento de *Garde Manger*. Se preparan canapés, *hors d'oeuvre*, patés, galantinas, terrinas, ensaladas, aderezos, salsas finas y decoraciones comestibles.
- CUL – 180**      **Preparación de desayunos y técnicas de *delicatessen***      **2 créditos-30 horas**  
 En este curso se introducen las destrezas necesarias en la preparación de desayunos en restaurantes. Se discuten los métodos de cocción utilizados en la preparación de huevos, granos, cereales, papas y otros. Se analizan las técnicas de preparación de panes, *muffins*, *biscuits* y pastelillos de hojaldre.
- CUL – 181**      **Laboratorio de preparación de desayunos y técnicas de *delicatessen***      **1 crédito-30 horas**  
 Los estudiantes practican las técnicas presentadas en el curso teórico. Se preparan diversos platos de desayunos con sus acompañantes tradicionales. Se practican diferentes métodos de cocinar tortillas, *pancakes*, *muffins*, panes y pastelillos de hojaldre.
- SAB-100**      **Servicios de alimentos y bebidas**      **4 créditos – 60 horas**  
 Se adquieren los conocimientos necesarios para poder servir correctamente alimentos a clientes en restaurantes, bares, y banquetes de cualquier tipo.
- SAB-101**      **Laboratorio de servicio de alimentos y bebidas**      **2 créditos – 60 horas**  
 Se practican todos los conocimientos adquiridos para servir correctamente alimentos a clientes en restaurantes, bares, y banquetes de cualquier tipo.
- PAN – 155**      **Repostería**      **2 créditos-30 horas**  
 En este curso se discuten los conceptos necesarios para la preparación de: pastas laminadas, bizcochos, *frostings*, *pastries*, *tartas*, *pies*, chocolates, dulces, *buffetes* dulces, flanes, y otros. Se estudian en detalle las técnicas y métodos utilizados en la industria con respecto a la repostería. Se estudia, además, la historia de varios postres regionales e internacionales.
- PAN – 156**      **Laboratorio de repostería**      **2 créditos-60 horas**  
 En este laboratorio se practican las técnicas y métodos utilizados en la confección de dulces, postres y bizcochos. Se hace uso de la manga pastelera y el diseño de bizcochos.
- CUL - 190**      **Cocina Fusión e Internacional**      **4 créditos - 60 horas**  
 En este curso se estudia el desarrollo de la cocina fusión e internacional, su historia, geografía, agricultura y hábitos alimentarios en los principales países de los continentes europeo, americano, asiático y africano. Se examina detalladamente la gastronomía del país y el impacto cultural que ha tenido en otras culturas.
- CUL – 191**      **Laboratorio de cocina fusión e internacional**      **4 créditos-120 horas**  
 Los estudiantes desarrollan las destrezas relacionadas con la cocina fusión e internacional a través de demostraciones y la producción de recetas, aplicando las técnicas, ingredientes y especias que se utilizan en este campo.

- CUL - 195**      **Administración de cocina y supervisión de personal**      **2 créditos 30 horas**  
Este curso ayuda a los estudiantes a obtener un conocimiento básico de la administración de la cocina y la supervisión de personal. Se discuten procedimientos para el manejo efectivo de los recursos humanos, las técnicas de supervisión y las leyes laborales. Se adiestra a los estudiantes en la interpretación de estados financieros, procedimientos de adquisición, inventario, mercadeo, estrategias operacionales, nomina, flujo de dinero, use y mantenimiento de equipos, satisfacción del cliente y otros.
- CUL – 200**      **Práctica**      **4 créditos - 180 horas**  
Pre requisito: El estudiante deberá haber aprobado todas las asignaturas antes de irse a Práctica. Durante la práctica, el estudiante pone en práctica los conocimientos básicos de cocina y se le evalúa en una escala de 1 a 4 en las categorías de: profesionalismo, higiene y saneamiento, manejo de herramientas (cuchillos, peladores, cortadores y otros); manejo de equipos: batidoras, licuadoras, procesador de alimentos, estufas y hornos convencionales; métodos de preparación para el servicio (*Mise en Place*); métodos de cocción básicos, almacenamiento de equipos y alimentos.

## PROGRAMA PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL

### Descripción general del programa

El programa de Panadería y Repostería Internacional capacita a los estudiantes para obtener un empleo a nivel de entrada como panaderos y/o reposteros en la industria hotelera y de servicio en panaderías y reposterías comerciales, hoteles, restaurantes y/o en el establecimiento de su propio negocio. Los estudiantes adquieren conocimientos de higiene y saneamiento, nutrición y planificación de menús. El currículo incluye componentes teóricos y prácticos de laboratorio y experiencias de campo bajo la supervisión de un maestro *chef o pastry chef*. Se da singular énfasis a las normas y procedimientos de seguridad ya la adquisición y manejo de materiales, utensilios y equipo propio del oficio. Incluye adaptación y preparación de recetas, así como elaboración de panes, pastelería europea, bizcochos, chocolatería y estilos clásicos y modernos de decoración con azúcar.

### Objetivos generales

Durante el transcurso de este adiestramiento en panadería y repostería internacional el estudiante:

1. Identificará los eventos más significativos en la historia culinaria con énfasis en la panadería y la pastelería.
2. Reconocerá la importancia de la higiene y la salubridad en el campo de la panadería y repostería internacional.
3. Aplicará procesos matemáticos en la solución de problemas.
4. Utilizará técnicas correctas para la elaboración de panes.
5. Aplicará los conocimientos adquiridos en la preparación de bizcochos y sus variedades.
6. Utilizará correctamente las técnicas y las herramientas necesarias para la decoración de bizcochos en estilos variados.
7. Desarrollará la habilidad para trabajar en chocolatería y azúcar.
8. Aplicará técnicas avanzadas en la preparación de una extensa variedad de productos de pastelería europea.
9. Desarrollará técnicas apropiadas para el dominio de la búsqueda y retención de empleo, relaciones interpersonales y comunicación efectiva.
10. Aplicará los conocimientos y destrezas adquiridas en experiencias de práctica en escenarios reales de trabajo.

### Equivalencias

Las siguientes equivalencias aplican para calcular el número de horas por crédito:

1 crédito teoría =	15 horas
1 crédito laboratorio =	30 horas
1 crédito practica =	45 horas

**1260 Horas**

**57 Créditos**

### Programa Modelo

#### Programa Panadería y Repostería Internacional

#### I SEMESTRE- 18 créditos académicos

**Sección diurna: 72 días, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas**

**Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas**

#### Primera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
PAN-100	Historia de la panadería y pastelería	2 créditos (30 horas)
HIG-100	Higiene y saneamiento	2 créditos (30 horas)
MAT-100	Matemática pastelera	2 créditos (30 horas)
NUT-100	Nutrición	2 créditos (30 horas)
	Sub-total	8 créditos (120 horas)

**Segunda sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
PAN-110	Elaboración del pan	2 créditos (30 horas)
PAN-111	Laboratorio de elaboración del pan	4 Créditos (120 horas)
	Sub-total	6 créditos (150 horas)

**Tercera sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
PA-150	Repostería Comercial	2 créditos (30 horas)
PAN-151	Laboratorio de repostería comercial	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	4 créditos (90 horas)

**II SEMESTRE- 14 créditos académicos**

**Sección diurna: 72 días, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas**

**Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas**

**Primera sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
PAN-120	Preparación de bizcochos y sus variedades	2 créditos (30 horas)
PAN-121	Laboratorio de preparación de bizcochos y sus variedades	4 créditos (120 horas)
	Sub-total	6 créditos (150 horas)

**Segunda sesión**

CODIGO	ASIGNATURA	créditos académicos
PAN-130	Decoración de bizcochos	2 créditos (30 horas)
PAN-131	Laboratorio de decoración de bizcochos	6 créditos (180 horas)
	Sub-total	8 créditos (210 horas)

### III SEMESTRE- 14 créditos académicos

**Sección diurna: 72 horas, 15 semanas, 5 horas diarias, 360 horas**  
**Sección nocturna: 80 noches, 21 semanas, 4.5 horas diarias, 360 horas**

#### Primera sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
PAN-132	Chocolates y Azúcar	2 créditos (30horas)
PAN-133	Laboratorio de Chocolates y Azúcar	2 créditos (60 horas)
	Sub-total	4 créditos (90 horas)

#### Segunda sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
PAN-140	Pastelería Europea	2 créditos (30horas)
PAN-141	Laboratorio de pastelería europea	4 créditos (120 horas)
EMP-110	Pre-empleo y madurez laboral	2 créditos (30 horas)
	Sub-total	8 créditos (180 horas)

#### Tercera Sesión

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
PAN-160	Práctica Básica	2 créditos (90horas)
	Sub-total	2 créditos (90horas)

#### V Cuarto Semestre- 4 créditos de práctica

**Sección diurna: 36 días, 9 semanas, 180 horas**  
**Sección nocturna: 40 días, 10 semanas, 180 horas**

CODIGO	ASIGNATURA	Créditos académicos
PAN-161	Práctica Avanzada	4 créditos (180 horas)
	Sub-total	4 créditos (180 horas)

#### Panadería y Repostería Internacional

<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>
<b>22 créditos de Teoría</b>	<b>330</b>
<b>22 créditos de laboratorio</b>	<b>660</b>
<b><u>6 créditos de Práctica</u></b>	<b><u>270</u></b>
<b>50 créditos</b>	<b>1260</b>

Semanas programa diurnas 56 semanas

(Equivalente a 14 meses)

Semanas programa nocturno 72 semanas

(Equivalente a 18 meses)

## PROGRAMA DE PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL

### DESCRIPCION DE ASIGNATURAS

<b>PAN – 100</b>	<b>Historia de la panadería y pastelería</b> Este curso provee a los estudiantes el conocimiento de la evolución culinaria con énfasis en las artes de la panadería y la pastelería y su influencia en la cultura humana. Permite a los estudiantes aprender los principios básicos de la producción de alimentos, la aportación de figuras reconocidas en el campo culinario y una mayor comprensión de las técnicas empleadas en la industria moderna.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>HIG – 100</b>	<b>Higiene y saneamiento</b> A través de este curso los estudiantes conocen los fundamentos de higiene, salubridad y seguridad en el servicio de alimentos y su vital importancia para el funcionamiento adecuado de esta industria.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>MAT – 100</b>	<b>Matemática pastelera</b> Estudio de las operaciones matemáticas básicas aplicadas al campo de la pastelería. Los estudiantes se familiarizan con el uso del porcentaje del panadero, el rendimiento y la conversión de recetas, análisis de costos, presupuesto, pesos y medidas.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>NUT – 100</b>	<b>Principios básicos de nutrición</b> Este curso expone a los estudiantes a los conceptos básicos de la nutrición, aplicándolos a la industria de servicio de alimentos. Se analizan los seis tipos de nutrientes, así como las regulaciones establecidas por agencias gubernamentales y organizaciones de salud. El estudiante aprende y se adiestra sobre la sustitución de ingredientes con el fin de adaptar el valor nutritivo de las recetas a necesidades específicas. Este curso expone a los estudiantes a los conceptos básicos de la nutrición: proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales y agua. Se analiza la sustitución de ingredientes con el fin de adaptar el valor nutritivo de las recetas a la necesidad del cliente.	<b>2 créditos-30 horas</b>
<b>PAN – 110</b>	<b>Elaboración del pan</b> Estudio de los fundamentos y principios científicos de la panadería, que incluyen terminología, equipo, ingredientes, métodos para la elaboración de panes, masas y diversos productos horneados.	<b>2 créditos - 30 horas</b>
<b>PAN – 111</b>	<b>Laboratorio de elaboración del pan</b> Aplicación de las destrezas presentadas en el curso teórico. Experiencia práctica en el uso de las herramientas y el equipo estacionario del laboratorio de panadería y en la elaboración de masas de levadura, panes decorativos, <i>croissants</i> , pastelería de masa danesa, rellenos y coberturas. Los estudiantes son guiados a evaluar los productos creados con diferentes técnicas e ingredientes.	<b>4 créditos-120 horas</b>
<b>PAN – 150</b>	<b>Repostería comercial</b> Este curso se enfoca en la repostería a un nivel comercial. Se guía al estudiante a conocer los recursos disponibles para la elaboración de repostería a partir de productos semi-preparados, el manejo recomendado por los manufactureros y las opciones disponibles para disminuir los costos de producción.	<b>2 crédito-30 horas</b>
<b>PAN – 151</b>	<b>Laboratorio de repostería comercial</b> Este laboratorio expone a los estudiantes al trabajo en producción típico de establecimientos comerciales. Se hace énfasis en la elaboración de productos que estarán expuestos en vitrinas o empacados, tales como galletas, donas, bizcochos, dulces variados de masas semi-preparadas y dulces típicos. Se realzan las medidas de higiene y salubridad en el manejo adecuado de los productos semi-preparados.	<b>2 créditos-60 horas</b>
<b>PAN – 120</b>	<b>Preparación de bizcochos y sus variedades</b> Este curso ofrece a los estudiantes un entendimiento profundo de las funciones de los ingredientes, las técnicas y procedimientos para la confección de una extensa gama de bizcochos, tortas, <i>pies</i> , rellenos y coberturas.	<b>2créditos -30 horas</b>
<b>PAN – 121</b>	<b>Laboratorio de preparación de bizcochos y sus variedades</b> Práctica de las diferentes técnicas de mezclado de bizcochos, desde las básicas hasta las mas complejas, empleadas en la confección de una amplia variedad de bizcochos esponjosos, bizcochos a base de mantequilla, bizcochos elaborados de capas, bizcochos clásicos y modernos, tortas y <i>pies</i> . A esto se añade la preparación, uso y manejo adecuado de rellenos y coberturas.	<b>4 créditos-120 horas</b>

- PAN – 130**      **Decoración de bizcochos**      **2 créditos-30 horas**  
 En este curso se presenta y analiza el aspecto teórico de la decoración de bizcochos y otros productos de repostería, tomando en cuenta los diferentes estilos reconocidos alrededor del mundo. Se hace énfasis en el conocimiento de la materia prima que se utiliza; sus cualidades, funciones y múltiples aplicaciones.
- PAN – 131**      **Laboratorio de decoración de bizcochos**      **6 créditos-180 horas**  
 En este curso los estudiantes adquieren las destrezas necesarias para lograr una fusión entre el arte y el oficio en el extenso campo de la decoración y presentación de bizcochos utilizando diversos medios: pastillaje, marzipan, royal icing, pasta laminada, cremas y frutas.
- PAN – 132**      **Chocolatería y azúcar**      **2 créditos-30 horas**  
 Este curso abre las puertas al fascinante mundo del chocolate y las creaciones en azúcar. Se presenta y analiza la historia y manufactura del chocolate a partir del cultivo del cacao, el aspecto teórico del templado y las técnicas fundamentales para el manejo adecuado del chocolate. Por otro lado, se lleva al estudiante a conocer y familiarizarse con las cualidades del azúcar en diferentes estados y los métodos para trabajarla, así como los usos que se dan a los aditivos y productos base en las confecciones de azúcar.
- PAN – 133**      **Laboratorio de chocolatería y azúcar**      **2 créditos-60 horas**  
 Práctica de las técnicas de templado y manejo de chocolate oscuro, de leche y blanco en una diversidad de decoraciones; moldes, decoraciones individuales cortadas, color y escritura, entre otras. Manejo y aplicaciones del azúcar en sus diferentes formas para confitería y decoraciones para piezas o postres plateados.
- PAN – 140**      **Pastelería europea**      **2 créditos-30 horas**  
 Se presenta a los estudiantes la teoría indispensable para el dominio de las técnicas fundamentales en la confección de pastelería europea. Se discuten y analizan las cualidades y funciones de los ingredientes, tanto como los métodos y procedimientos para lograr postres de alta calidad.
- PAN – 141**      **Laboratorio de pastelería europea**      **4 créditos-120 horas**  
 En este curso el estudiante desarrolla el aspecto práctico de la pastelería europea al confeccionar natillas, tartas, *souffles*, *petit fours*, galletas finas, *mousses* y postres congelados, entre otros. Las presentaciones de los postres se enfocan en técnicas de plating individual y bandejas con énfasis en estilos contemporáneos para las diversas áreas del servicio de pastelería.
- EMP – 110**      **Pre-empleo y madurez laboral**      **2 créditos-30 horas**  
 Este curso provee a los estudiantes herramientas para manejar su carrera a través de técnicas de búsqueda y retención de empleo, verificación de destrezas y áreas de mejoramiento, y diseño de documentos profesionales. Los estudiantes adquieren conocimientos para mercadearse efectivamente en el mundo laboral.
- PAN – 160**      **Practica Básica**      **2 créditos - 90 horas**  
 Pre requisito: El estudiante deberá haber aprobado todas las asignaturas antes de irse a Práctica. Este curso brinda a los estudiantes la oportunidad de adquirir experiencia práctica de trabajo a través de internados en diversos lugares de la industria de hostelería y servicios ya aprobados por la institución. Los estudiantes son guiados por evaluaciones escritas de tareas con objetivos individualizados que complementan y realzan la instrucción impartida en los laboratorios de panadería y repostería. Esta experiencia hace del estudiante un mejor candidato para emplearse en la industria de hotelería y servicios.
- PAN – 161**      **Práctica Avanzada:**      **4 créditos - 180 horas**  
 Pre requisito: El estudiante debe haber aprobado la Práctica Básica para poder ir a la Práctica Avanzada. El estudiante practicará y será evaluado por el/los supervisor(es) del centro de práctica en una escala de 1 a 4 en conocimientos y destrezas de mediano y alto nivel de un pastelero: preparación de platos según las especificaciones de menú, operación de equipos; banquetes y repostería; y cualquier otra función de mediano y alto nivel requerido por el supervisor en el centro de práctica.

## PROGRAMA DE ANFITRIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE

### Descripción general del programa

El programa de Anfitrión de Servicio de Restaurante capacita a los estudiantes para trabajar a nivel de entrada como anfitriones en servicio de restaurante. Los estudiantes adquieren conocimiento de historia y geografía de Puerto Rico, matemática relacionada, destrezas de comunicación en español e inglés, higiene y saneamiento, servicio de mesa, y servicio de vinos, banquetes, etiqueta y protocolo y otros complementos del servicio de restaurante.

El programa de Anfitrión de Servicio de Restaurante complementa la formación de fundamentos teóricos con laboratorios prácticos en la escuela. Las experiencias de práctica se llevan a cabo bajo supervisión de expertos en la materia en escenarios reales de trabajo.

### Objetivos generales

Durante el transcurso del programa de Anfitrión de Servicio de Restaurante, el o la estudiante:

1. Identificará los eventos más significativos en la historia y geografía de Puerto Rico y el impacto del desarrollo del servicio de restaurante en la economía de la Isla.
2. Reconocerá la importancia de la higiene y la salubridad en la industria de servicio de restaurante.
3. Aplicará operaciones de matemáticas y análisis directamente relacionadas al servicio al cliente.
4. Desarrollará destrezas de comunicación efectivas en español e inglés directamente relacionadas a servicios de restaurantes.
5. Desarrollará destrezas básicas de servicio de mesa, mixología, vinos, bufets, banquetes y protocolo.
6. Aplicará las técnicas apropiadas para los diferentes tipos de servicio de alimentos, vinos y otros complementos.
7. Demostrará el dominio de las técnicas del servicio francés, inglés, ruso y americano.
8. Demostrará un dominio de los fundamentos de la decantación de vinos y otros complementos.
9. Desarrollará las habilidades para montar bufets.
10. Aprenderá y aplicará las técnicas correctas de etiqueta y protocolo en el servicio de restaurante.

### Equivalencias:

Las siguientes equivalencias aplican para calcular el número de horas por crédito:

1 crédito de teoría =	15 horas contacto
1 crédito de laboratorio =	30 horas
1 crédito de práctica =	45 horas contacto

**810 Horas**

**42.5 Créditos**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2009-2010  
PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS  
FECHA DE COMIENZO 19 DE ENERO DE 2010  
(DIURNO-VESPERTINO)**

19 de enero de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
19-ene @ 22-feb-10	Primer semestre, primera sección
<b>15 -feb-2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
23-feb @ 05-abr-2010	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2010</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>29-marzo @ 02-abr-2010</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
06-abr @ 10-mayo-2010	Primer semestre, tercera sección
<b>19-abril de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>11 al 13 de mayo de 2010</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
14-mayo-10 @ 09-jun-10	Segundo semestre, primera sección
<b>31-mayo de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
10-jun @ 09-ago-2010	Segundo semestre, segunda sección
<b>05-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>19-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>26 al 30 de julio de 2010</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
10-ago @ 03-sept-2010	Segundo semestre, tercera sección
<b>06-septiembre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>07 al 09-sept. de 2010</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
10-sept @ 05-oct-2010	Tercer semestre, primera sección
06-oct @ 01-dic-2010	Tercer semestre, segunda sección
<b>12-octubre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
<b>11 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>25-26 de nov. de 2010</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>20-dic-10 @ 10-ene-11</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
02-dic-10 @ 19-ene-11	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I )</b>
20-ene @ 11-marzo-11	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA II )</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2009-2010  
PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS  
FECHA DE COMIENZO 19 DE ENERO DE 2010  
(NOCTURNO)**

19 de enero de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
19-ene @ 09-mar-10	Primer semestre, primera sección
<b>15 -feb-2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
10-mar @ 06-may-2010	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2010</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>29-marzo @ 02-abr-2010</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
10-may @ 24-jun-2010	Primer semestre, tercera sección
<b>19-abril de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>25 al 29 de junio de 2010</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
30-jun-10 @ 16-ago-10	Segundo semestre, primera sección
<b>31-mayo de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
17-ago @ 01-nov-2010	Segundo semestre, segunda sección
<b>05-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>19-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>26 al 30 de julio de 2010</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
02-nov @ 13-dic-2010	Segundo semestre, tercera sección
<b>06-septiembre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>14 al 16-dic. de 2010</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
11-ene @ 15-feb-2011	Tercer semestre, primera sección
16-feb @ 05-may-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>12-octubre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
<b>11 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>25-26 de nov. de 2010</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>20-dic-10 @ 10-ene-11</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
09-may-11 @ 13-jun-11	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I)</b>
14-jun @ 24-ago-11	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA II)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2009-2010  
PROGRAMA PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL  
FECHA DE COMIENZO 19 DE ENERO DE 2010  
(VESPERTINO)**

19 de enero de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
19-ene @ 22-feb-10	Primer semestre, primera sección
<b>15 -feb-2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
23-feb @ 13-abr-2010	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2010</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>29-marzo @ 02-abr-2010</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
14-abr @ 10-mayo-2010	Primer semestre, tercera sección
<b>19-abril de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>11 al 13 de mayo de 2010</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
14-mayo-10 @ 25-jun-10	Segundo semestre, primera sección
<b>31-mayo de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
28-jun @ 02-sep-2010	Segundo semestre, segunda sección
<b>05-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>19-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>26 al 30 de julio de 2010</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
<b>06-septiembre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>03 al 08-sept. de 2010</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
09-sept @ 04-oct-2010	Tercer semestre, primera sección
05-oct @ 30-nov-2010	Tercer semestre, segunda sección
<b>12-octubre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
<b>11 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>25-26 de nov. de 2010</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>20-dic-10 @ 10-ene-11</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
01-dic-10 @ 18-ene-11	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I)</b>
19-ene @ 10-marzo-11	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA II)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2009-2010  
PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS  
FECHA DE COMIENZO 26 DE ABRIL DE 2010  
(NOCTURNO)**

26 de abril de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
26-abr @ 14-jun-10	Primer semestre, primera sección
<b>31-mayo de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
15-jun @ 11-ago-2010	Primer semestre, segunda sección
<b>05-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>19-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>26 al 30 de julio de 2010</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
12-ago @ 29-sept-10	Primer semestre, tercera sección
<b>06-septiembre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>30-sept. al 5 de oct. de 2010</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
6-oct-10 @ 10-nov-10	Segundo semestre, primera sección
<b>12-octubre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
15-nov @ 22-feb-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>11 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>25-26 de nov. de 2010</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>20-dic-10 @ 10-ene-11</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
<b>17 enero de 2011</b>	<b>: FERIADO: MARTIN LUTHER KING</b>
<b>21 de febrero de 2011</b>	<b>: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
23-feb @ 31-mar-11	Segundo semestre, tercera sección
<b>22 marzo de 2011</b>	<b>: FERIADO: ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>4 al 6-abril de 2011</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
7-abr @ 18-may-2011	Tercer semestre, primera sección
<b>18 abril de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>19-22 abril de 2011</b>	<b>: SEMANA SANTA</b>
19-may @ 11-ago-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>30 de mayo de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
<b>4 de julio de 2011</b>	<b>:FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18 de julio de 2011</b>	<b>:FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>25-29 de julio de 2011</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
15-ago-11 @ 19-sept-11	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I)</b>
20-sept @ 30-nov-11	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA II)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2009-2010  
PROGRAMA PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL  
FECHA DE COMIENZO 26 DE ABRIL DE 2010  
(NOCTURNO)**

26 de abril de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
26-abr @ 14-jun-10	Primer semestre, primera sección
<b>31-mayo de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
15-jun @ 23-ago-2010	Primer semestre, segunda sección
<b>05-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>19-julio de 2010</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>26 al 30 de julio de 2010</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
24-ago @ 28-sept-10	Primer semestre, tercera sección
<b>06-septiembre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>29 sept-4 de oct. de 2010</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
5-oct-10 @ 7-dic-10	Segundo semestre, primera sección
<b>12-octubre de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
8-dic @ 28-mar-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>11 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2010</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>25-26 de nov. de 2010</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>20-dic-10 @ 10-ene-11</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
<b>17 enero de 2011</b>	<b>: FERIADO: MARTIN LUTHER KING</b>
<b>21 de febrero de 2011</b>	<b>: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
<b>22 marzo de 2011</b>	<b>: FERIADO: ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>29-31 de marzo de 2011</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
4-abr @ 12-may-2011	Tercer semestre, primera sección
<b>18 abril de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>19-22 abril de 2011</b>	<b>: SEMANA SANTA</b>
16-may @ 4-ago-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>30 de mayo de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
<b>4 de julio de 2011</b>	<b>:FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18 de julio de 2011</b>	<b>:FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>25-29 de julio de 2011</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
8-ago-11 @ 1-sept-11	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I )</b>
6-sept @ 15-nov-11	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA II )</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN**  
**CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011**  
**PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS**  
**FECHA DE COMIENZO 16 DE AGOSTO DE 2010**  
**(DIURNO-VESPERTINO)**

16 de agosto de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>27 de agosto de 2010</b>	<b>ULTIMO DIA DE LA MATRICULA TARDIA</b>
16-agosto @ 27-sept-10	Primer semestre, primera sección
<b>06-sept-2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Trabajo</b>
28-sept @ 3-nov-10	Primer semestre, segunda sección
<b>12-oct-de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de la Raza</b>
4-nov @ 3-dic-2010	Primer semestre, tercera sección
<b>11-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Veterano</b>
<b>19-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Descubrimiento de P.R.</b>
<b>25-26-nov de 2010</b>	: <b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>6-8 de diciembre-2010</b>	<b>PRIMER RECESO DE CLASES</b>
9-dic-10 @ 3-feb-2011	Segundo semestre, primera sección
<b>20 de dic-10 @ 7-enero-11</b>	: <b>RECESO DE NAVIDAD</b>
<b>10-enero de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Eugenio Ma. de Hostos</b>
<b>17-enero-2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Martín Luther King</b>
4-feb-11 @ 2-marzo-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>21-feb de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de los Presidentes</b>
<b>22-marzo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Abolición de la Esclavitud</b>
3-marzo @ 14-abril-11	Segundo semestre, tercera sección
<b>18-22 de abril 2011</b>	: <b>RECESO DE SEMANA SANTA</b>
<b>18-abril de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de José de Diego</b>
<b>15-26 de abril de 2010</b>	<b>SEGUNDO RECESO DE CLASES</b>
27-abr @ 13-may-2011	Tercer semestre, primera sección
<b>6 de mayo de 2011</b>	<b>DIA DEL MAESTRO</b>
16-may @ 9-jun-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>30-mayo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Recordación</b>
10-junio- @ 17-agosto-2011	Tercer semestre, tercera sección
<b>4 de julio de 2011</b>	: <b>FERIADO:CELEBRACION DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Luis Muñoz Rivera</b>
<b>25-29 de julio de 2011</b>	: <b>RECESO DEL VERANO</b>
<b>18-agosto @ 07-oct.-2011</b>	<b>Cuarto semestre, primera sección (PRACTICA)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN**  
CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011  
PROGRAMA PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL  
FECHA DE COMIENZO  
16 DE AGOSTO DE 2010  
(DIURNO-VESPERTINO)

16 de agosto de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>27 de agosto de 2010</b>	<b>ULTIMO DIA DE LA MATRICULA TARDIA</b>
16-agosto @ 17-sept-10	Primer semestre, primera sección
<b>06-sept-2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Trabajo</b>
20-sept @ 1-nov-10	Primer semestre, segunda sección
<b>12-oct-de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de la Raza</b>
2-nov @ 1-dic-2010	Primer semestre, tercera sección
<b>11-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Veterano</b>
<b>19-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Descubrimiento de P.R.</b>
<b>25-26-nov de 2010</b>	: <b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>2-6 de diciembre-2010</b>	<b>PRIMER RECESO DE CLASES</b>
7-dic-10 @ 9-feb-2011	Segundo semestre, primera sección
<b>20 de dic-10 @ 7-enero-11</b>	: <b>RECESO DE NAVIDAD</b>
<b>10-enero de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Eugenio Ma. de Hostos</b>
<b>17-enero-2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Martín Luther King</b>
10-feb-10 @ 12-abr-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>21-feb de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de los Presidentes</b>
<b>22-marzo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Abolición de la Esclavitud</b>
<b>18-22 de abril 2011</b>	: <b>RECESO DE SEMANA SANTA</b>
<b>18-abril de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de José de Diego</b>
<b>13-15 de abril de 2010</b>	<b>SEGUNDO RECESO DE CLASES</b>
25-abr @ 19-may-2011	Tercer semestre, primera sección
<b>6 de mayo de 2011</b>	<b>DIA DEL MAESTRO</b>
20-may @ 12-jul-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>30-mayo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Recordación</b>
<b>4 de julio de 2011</b>	: <b>FERIADO:CELEBRACION DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Luis Muñoz Rivera</b>
<b>25-29 de julio de 2011</b>	: <b>RECESO DEL VERANO</b>
<b>13-jul @ 15-agosto-2011</b>	Tercer semestre, tercera sección (PRACTICA I)
<b>16-agosto @ 5-oct.-2011</b>	Cuarto semestre, primera sección (PRACTICA II)

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

## **ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN**

**CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011  
PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS  
FECHA DE COMIENZO 16 DE AGOSTO DE 2010  
(NOCTURNO)**

16 de agosto de 2010	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>27 de agosto de 2010</b>	<b>ULTIMO DIA DE LA MATRICULA TARDIA</b>
16-agosto @ 14-oct-10	Primer semestre, primera sección
<b>06-sept-2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Trabajo</b>
18-oct @ 6-dic-10	Primer semestre, segunda sección
<b>12-oct-de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de la Raza</b>
<b>11-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Veterano</b>
<b>19-nov de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día del Descubrimiento de P.R.</b>
<b>25-26-nov de 2010</b>	: <b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
7-dic @ 2-feb-2011	Primer semestre, tercera sección
<b>20 de dic-10 @ 7-enero-11</b>	: <b>RECESO DE NAVIDAD</b>
<b>10-enero de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Eugenio Ma. de Hostos</b>
<b>17-enero-2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Martín Luther King</b>
<b>3-8 de febrero-2011</b>	<b>PRIMER RECESO DE CLASES</b>
9-feb-11 @30-mar-2011	Segundo semestre, primera sección
<b>21-feb de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de los Presidentes</b>
<b>22-marzo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Abolición de la Esclavitud</b>
31-mar @ 11-mayo-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>18-22 de abril 2011</b>	: <b>RECESO DE SEMANA SANTA</b>
<b>18-abril de 2010</b>	: <b>FERIADO: Día de José de Diego</b>
<b>6 de mayo de 2011</b>	<b>DIA DEL MAESTRO</b>
12-may @ 13-julio-11	Segundo semestre, tercera sección
<b>30-mayo de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Recordación</b>
<b>4 de julio de 2011</b>	: <b>FERIADO:CELEBRACION DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de Luis Muñoz Rivera</b>
<b>14-20 de julio de 2011</b>	<b>SEGUNDO RECESO DE CLASES</b>
<b>25-29 de julio de 2011</b>	: <b>RECESO DEL VERANO</b>
21-jul @ 22-ago-2011	Tercer semestre, primera sección
23-ago @ 27-sep-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>5-sept de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día del Trabajo</b>
<b>12-oct-de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día de la Raza</b>
<b>11-nov de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día del Veterano</b>
<b>19-nov de 2011</b>	: <b>FERIADO: Día del Descubrimiento de P.R.</b>
<b>24-25-nov de 2011</b>	: <b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
28-sep @ 21-dic-2011	Tercer semestre, tercera sección
<b>10-ene @ 21-mar-2012</b>	<b>Cuarto semestre, primera sección (PRACTICA)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN**  
**CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011**  
**PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS**  
**FECHA DE COMIENZO 18 DE ENERO DE 2011**  
**(DIURNO-VESPERTINO)**

18 de enero de 2011	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>1 de febrero de 2011</b>	<b>MATRICULA TARDIA</b>
18-ene @ 1-mar-11	Primer semestre, primera sección
<b>21 -feb-2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
2-mar @ 05-abr-11	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2011</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>18-abril de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>18-abr @ 22-abr-2011</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
6-abr @ 9-mayo-11	Primer semestre, tercera sección
<b>10 al 12 de mayo de 2011</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
13-mayo @ 16-jun-11	Segundo semestre, primera sección
<b>30-mayo de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
17-jun @ 13-julio-2011	Segundo semestre, segunda sección
<b>4-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>25-julio de 2011</b>	<b>DIA DE LA CONSTITUCION</b>
<b>25 al 29 de julio de 2011</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
14-julio @ 1-sept-2011	Segundo semestre, tercera sección
<b>5-septiembre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>2 al 6-sept. de 2011</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
7-sept @ 22-sept-2011	Tercer semestre, primera sección
23-sept @ 19-oct-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>12-octubre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
20-oct @ 21-dic de 2011	Tercer semestre, tercera sección
<b>11 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>24-25 de nov. de 2011</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>22-dic-11 @ 9-ene-12</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
10-ene @ 1-marzo-12	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA I)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**

**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN  
CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011  
PROGRAMA ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS  
FECHA DE COMIENZO 18 DE ENERO DE 2011  
(NOCTURNO)**

18 de enero de 2011	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>1 de febrero de 2011</b>	<b>MATRICULA TARDIA</b>
18-ene @ 17-mar-11	Primer semestre, primera sección
<b>21 de feb de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
21-mar @ 12-may-11	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2011</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>18-abril de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>18-abr @ 22-abr-2011</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
16-may @ 20-jun-11	Primer semestre, tercera sección
<b>30-mayo de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
<b>21 al 23 de junio de 2011</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
27-jun @ 22-ago-11	Segundo semestre, primera sección
<b>4-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>25-julio de 2011</b>	<b>DIA DE LA CONSTITUCION</b>
<b>25 al 29 de julio de 2011</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
23-ago @ 27-sept-2011	Segundo semestre, segunda sección
<b>5-septiembre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
28-sept @ 29-nov-2011	Segundo semestre, tercera sección
<b>12-octubre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
<b>11 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>24-25 de nov. de 2011</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
<b>30 de nov al 5 de dic de 2011</b>	<b>SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
6-dic @ 12-ene-2012	Tercer semestre, primera sección
<b>22 de dic. al 9 de enero de 2012</b>	<b>RECESO DE NAVIDADES</b>
<b>9 de enero de 2012</b>	<b>FERIADO:EUGENIO M. DE HOSTOS</b>
<b>16 de enero de 2012</b>	<b>FERIADO:MARTIN LUTHER KING</b>
17-ene @ 21-feb-12	Tercer semestre, segunda sección
<b>20 de febrero de 2012</b>	<b>FERIADO:GEORGE WASHINGTON</b>
22-feb @ 23-may de 2012	Tercer semestre, tercera sección
<b>22 de marzo de 2012</b>	<b>FERIADO:ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
<b>1 al 6 de abril de 2012</b>	<b>RECESO DE SEMANA SANTA</b>
<b>16 de abril de 2012</b>	<b>FERIADO:JOSE DE DIEGO</b>
<b>4 de mayo de 2012</b>	<b>DIA DEL MAESTRO</b>
<b>28 de mayo de 2012</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
29-may @ 9-ago-12	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA I)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**  
**ESCUELA HOTELERA DE SAN JUAN**  
**CALENDARIO ACADEMICO 2010-2011**  
**PROGRAMA PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL**  
**FECHA DE COMIENZO 18 DE ENERO DE 2011**  
**(VESPERTINO)**

18 de enero de 2011	<b>INICIO DE CLASES</b>
<b>1 de febrero de 2011</b>	<b>MATRICULA TARDIA</b>
18-ene @ 18-feb-11	Primer semestre, primera sección
<b>21-feb-2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LOS PRESIDENTES</b>
22-feb @ 05-abr-11	Primer semestre, segunda sección
<b>22-marzo-2011</b>	<b>: FERIADO DIA DE LA ABOLICION DE LA ESCLAVITUD</b>
6-abr @ 9-mayo-11	Primer semestre, tercera sección
<b>18-abril de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE JOSE DE DIEGO</b>
<b>18-abr @ 22-abr-2011</b>	<b>: RECESO DE SEMANA SANTA</b>
<b>10 al 12 de mayo de 2011</b>	<b>PRIMER RECESO DEL SEMESTRE</b>
13-mayo @ 24-jun-11	Segundo semestre, primera sección
<b>30-mayo de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA RECORDACION</b>
27-jun @ 1-sept-11	Segundo semestre, segunda sección
<b>4-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LA INDEPENDENCIA</b>
<b>18-julio de 2011</b>	<b>FERIADO: DIA DE LUIS MUÑOZ RIVERA</b>
<b>25-julio de 2011</b>	<b>DIA DE LA CONSTITUCION</b>
<b>25 al 29 de julio de 2011</b>	<b>: RECESO DEL VERANO</b>
<b>5-septiembre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL TRABAJO</b>
<b>2 al 6-sept. de 2011</b>	<b>: SEGUNDO RECESO DEL SEMESTRE</b>
7-sept @ 30-sept-2011	Tercer semestre, primera sección
3-oct @ 23-nov-2011	Tercer semestre, segunda sección
<b>12-octubre de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DE LA RAZA</b>
<b>11 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL VETERANO</b>
<b>19 de nov. de 2011</b>	<b>: FERIADO: DIA DEL DESCUBRIMIENTO DE P.R.</b>
<b>24-25 de nov. de 2011</b>	<b>RECESO DE ACCION DE GRACIAS</b>
28-nov @ 21-dic de 2011	Tercer semestre, tercera sección <b>(PRACTICA I )</b>
<b>22-dic-11 @ 9-ene-12</b>	<b>RECESO DE NAVIDAD</b>
10-ene @ 1-marzo-12	Cuarto semestre, primera sección <b>(PRACTICA I I)</b>

**ESTE CALENDARIO ESTÁ SUJETO A CAMBIOS**