



## Planteles y Campus UTEG

**Bachillerato con Diplomado en Gastronomía**  
se imparte en:

📍 **PLANTEL PEDRO MORENO**  
Av. Enrique Díaz de León No. 80,  
Esq. Pedro Moreno, Col. Americana,  
Guadalajara, Jalisco.  
**Teléfono: 33 3070-2279**

📍 **CAMPUS UTEG**  
Héroes Ferrocarrileros No. 1325, entre  
Washington y Dr. R. Michel, Col. La Aurora,  
Guadalajara, Jalisco.  
**Teléfono: 33 1078-8000**

📍 **PLANTEL AMÉRICAS**  
Av. Américas No. 425, Esq. Manuel Acuña,  
Col. Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco.  
**Teléfono: 33 3898-8600**

📍 **PLANTEL LÁZARO CÁRDENAS**  
Av. Lázaro Cárdenas No. 2351, Col. Abastos,  
Guadalajara, Jalisco.  
**Teléfono: 33 1454-9350**

📍 **PLANTEL OLÍMPICA**  
Blvd. Gral. Marcelino García Barragán No. 1610,  
Esq. Olímpica y Río Pánuco, Col. Atlas,  
Guadalajara, Jalisco.  
**Teléfonos: 33 3658-2808 / 33 1598-8400 /  
33 1200-3065**

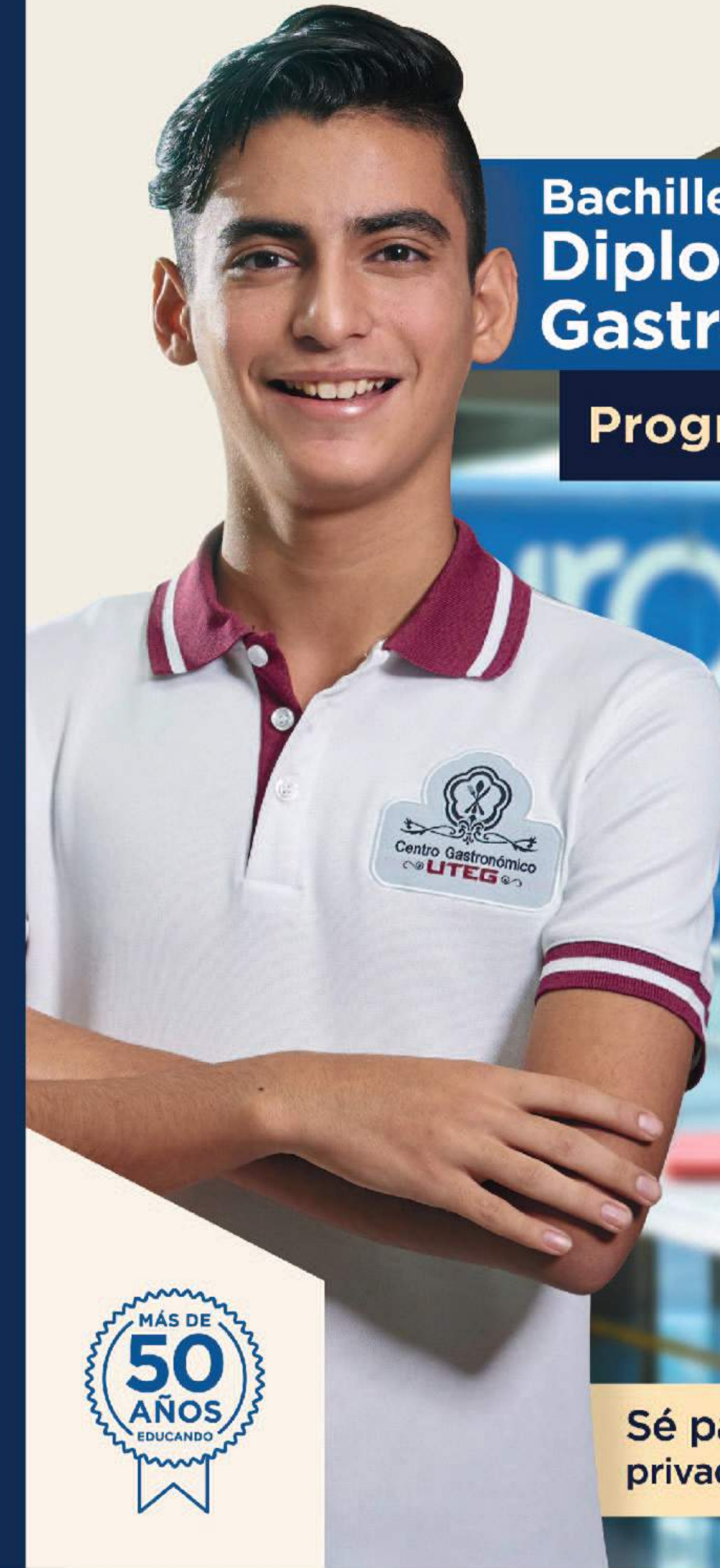
📍 **CAMPUS TLAJOMULCO**  
Prol. 1º de Mayo No. 1355,  
Esq. Av. Concepción,  
Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco.  
**Teléfono: 33 1454-9380**

📍 **PLANTEL RÍO NILO**  
Av. Río Nilo No. 7546, Col. Flores Magón,  
Tonalá Jalisco.  
**Teléfono: 33 1454-9300**

📍 **PLANTEL ZAPOPAN**  
Av. Parres Arias No. 145, entre Av. Laureles  
y Prolongación López Cotilla, Col. Centro,  
Zapopan, Jalisco.  
**Teléfono: 33 3898-8700**



uteg.edu.mx | 33 1078 8000



## Bachillerato con Diplomado en Gastronomía

### Programa Académico



**Sé parte de la universidad  
privada más grande de Jalisco**



# Bachillerato con Diplomado en Gastronomía:

El bachillerato es una parte sustantiva del desarrollo académico de cualquier ciudadano/a, en esta etapa es donde el estudiante analiza las herramientas que serán sustento de sus aptitudes laborales. Es un espacio de auto descubrimiento, donde el estudiante conforma la personalidad profesional y descubre sus habilidades y actitudes que le ayudarán a enfocar su futuro estudiantil en pro de una mejor toma de decisiones y con todo ello ser la puerta para el posterior estudio de una licenciatura.

El Centro Universitario UTEG, desarrolló un modelo de trabajo que se adapta a los requerimientos modernos de educación; el Bachillerato con Diplomado en Gastronomía está centrado en el estudiante y el desarrollo de sus capacidades individuales, donde el alumno/a es el responsable de su propio aprendizaje y el docente pasa a ser un guía y facilitador del conocimiento, no el expositor.

Con esto, se logra una mayor identidad, un pensamiento más crítico y creativo, además de potencialidad sus capacidades personales en busca de un desarrollo que adecúe a si mismo.



## Resultados:

El egresado/a será más responsable de sí mismo, autodidacta y con actitud de liderazgo. Este modelo está acompañado de una plantilla docente capacitada, una estructura tecnológica completa y una institución con más de 50 años de experiencia que le da certidumbre a los procesos educativos. Infraestructura y equipamiento al más alto nivel.

## Ventajas Competitivas UTEG

- La infraestructura del plantel cuenta con un diseño innovador, posee tres laboratorios de cocina a la altura de las mejores escuelas del mundo, módulos de cocina profesionales, marmitas, hornos de convección, tarjas, salamandras, mesas de trabajo, extractores de humo, refrigeradores, freidoras y utensilios de producción.
- Nuestros laboratorios de demostración incluyen mesas de trabajo, módulo profesional de cocina, tarjas de lavado, extractores, equipo de producción. Un salón de servicios en el cual los estudiantes aprenden sobre el montaje y la atención al cliente, barra de servicio y contra barra con coctelera, tarjas y mesa de trabajo.
- Un aula de enología, una biblioteca especializada en el área, un sistema de circuito cerrado por medio del cual se transmitirán en las pantallas instaladas en el edificio, programas gastronómicos, que servirán de fortalecimiento en la educación de los estudiantes.

• **Programa de Trayectoria de Aprendizaje Especializante (TAE): "Proyecto Emprendedores"** en todos los planteles y Campus

TAE	Plantel Pedro Moreno
A1	La Empresa
A2	La Administración
A3	Desarrollo de la Empresa
A4	Vivencia Emprendedora

TAE	Plantel Pedro Moreno	
B1	Arte Culinario	Nociones básicas de preparación de alimentos
B2	Elaboración de menús y platillos especiales	
B3	Atención al comensal	Preparación de bebidas y cócteles
B4	Organización de grupos y eventos	Panadería y Repostería

## Plan de Estudios:



### Primer Semestre

- Comprensión de la Ciencia
- Sexualidad Humana
- Taller de Habilidades para el Aprendizaje
- Descripción y Comunicación
- Lengua Extranjera I
- Tecnologías de la Información I
- Matemática y Vida Cotidiana I
- Apreciación del Arte
- Física I
- Educación para la Salud
- Perspectiva de Género

### Segundo Semestre

- Comprensión y Exposición
- Lengua Extranjera II
- Tecnologías de la Información II
- Matemática y Vida Cotidiana II
- Autoconocimiento y Personalidad
- Física II
- Química I
- Acercamiento al Desarrollo Deportivo

### Tercer Semestre

- Análisis y Argumentos
- Lengua Extranjera III
- Matemática y Ciencia I
- Raíces Culturales
- Química II
- Recreación y Aprovechamiento del Tiempo Libre
- TAE A1
- TAE B1

### Cuarto Semestre

- Crítica y Propuesta
- Lengua Extranjera IV
- Matemática y Ciencia II
- Democracia y Soberanía Nacional
- Formación Ciudadana
- Biología I
- Actividades Físicas y Desarrollo Personal
- TAE A2
- TAE B2

### Quinto Semestre

- Estilo y Corrección
- Lengua Extranjera V
- Precálculo
- Ciudadanía Mundial
- Identidad y Filosofía de Vida
- Biología II
- Diseño de Plan de Vida
- TAE A3
- TAE B3

### Sexto Semestre

- Habilidad Verbal
- Lengua Extranjera VI
- Matemática Avanzada
- Geografía y Cuidado del Entorno
- Reflexión Ética
- Análisis Económico
- TAE A4
- TAE B4

## Duración 6 Semestres

Matutino | 08:00 a 15:00 h\*      Vespertino | 15:00 a 21:00 h\*

\*Sujeto a cambios

Curso propedéutico previo al inicio de clases.

