UTEG
Centro Universitario



Licenciatura en **Gastronomía y Gestión Restaurantera**

Modalidad Presencial

¿Por qué UTEG?

Somos la **universidad privada más grande de Jalisco** y, desde hace más de **55 años,** hemos impulsado historias de éxito, formando profesionales que hoy suman **más de 50,000 egresados,** cada uno de ellos construyendo su propio camino y dejando huella en el mundo.

Aquí no solo obtienes un título: **vives una educación de calidad pensada para ti,** que entiende los retos actuales y te prepara para enfrentarlos.

Sabemos que hoy el mercado laboral exige más que nunca, por eso te conectamos con el mundo real desde el primer día. Contamos con **más de 349 convenios con empresas líderes,** abriendo puertas y creando oportunidades reales de empleabilidad. ¿El resultado? El **84% de nuestros egresados logra incorporarse al mundo laboral en los primeros seis meses** tras terminar sus estudios.

Además, tu experiencia en UTEG va mucho más allá del aula. Con **más de 25 convenios internacionales en Europa y América Latina,** te ofrecemos la posibilidad de expandir tus horizontes, conocer nuevas culturas y construir una visión global de tu profesión.

¡Hoy es el momento de apostar por tu futuro!
En UTEG, te damos las herramientas para construirlo a tu manera: con pasión, con propósito y con la certeza de que todo lo que imaginas, es posible.

Instalaciones:

En UTEG la innovación y el confort se unen para brindarte una experiencia educativa única:

Laboratorios de cocina equipados con tecnología de vanguardia. En UTEG aprenderás en la infraestructura gastronómica más grande a nivel nacional.

Infraestructura moderna: estacionamiento, talleres especializados, laboratorios, aulas amplias y acondicionadas para el aprendizaje y espacios de cómputo para el desarrollo académico.

Bibliotecas físicas y virtuales con recursos académicos y tecnológicos para el estudio e investigación de la comunidad universitaria.

Áreas verdes y espacios recreativos, entornos que promueven la convivencia y el esparcimiento estudiantil.



Modalidad presencial:

Ideal para quienes prefieren un **aprendizaje con atención directa en el aula.**

Estudia en alguno de nuestros planteles con clases presenciales en horarios fijos que se adaptan a tus necesidades: **matutino o vespertino.** Contarás con el **acompañamiento constante de tutores, gestores y asesores educativos,** así como apoyo psicológico si lo requieres. Además, complementarás tu formación con **herramientas tecnológicas como Teams y Moodle.**

Beneficios:

- **Atención personalizada en el aula,** con contacto directo con tus docentes.
- **Horarios fijos** que promueven la disciplina y el compromiso.
- **Turnos matutino y vespertino** para adaptarse a tu estilo de vida.
- **Acompañamiento integral:** tutores, asesores y psicólogos educativos siempre disponibles.
- Apoyo con herramientas digitales como **Teams y Moodle** para reforzar tu aprendizaje.



Perfil de ingreso:

Si eres una persona con estas características y además con pasión por aprender, UTEG es el lugar para ti.



Sensibilidad a las necesidades sociales



Creatividad y proactividad



Liderazgo



Trabajo en equipo multidisciplinario



Apertura al cambio

Perfil de egreso:

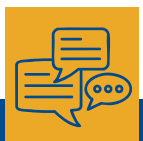
Al graduarte, tendrás las herramientas necesarias para destacar en tu carrera profesional y serás capaz de:



Gestionar restaurantes o áreas de alimentos y bebidas, catering, cruceros y empresas recreativas.



Elaborar proyectos de emprendimiento y gestión en el sector gastronómico.



Diseñar, elaborar y ejecutar planes eficientes de servicio y atención al cliente.



Aplicar técnicas culinarias innovadoras y de alta calidad.



Actuar con responsabilidad social, técnica y humana en el ámbito gastronómico.

Campo laboral:

Con tu título en Gastronomía y Gestión Restaurantera de UTEG, podrás desempeñarte en:

- **Restaurantes, hoteles y comedores industriales.**
- **Empresas de banquetes, panaderías y confiterías.**
- **Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas.**
- **Consultoría y capacitación gastronómica.**
- **Emprendimiento en la industria alimentaria.**



Plan de estudios:

Duración: 9 cuatrimestres

Plan de estudios modalidad presencial

Cuatrimestre 01

- Administración
- Higiene de los Alimentos
- Identificación y Calidad del Producto
- Análisis y Redacción de Textos

Cuatrimestre 02

- Entorno de la Organización
- Técnicas Culinarias
- Química de los Alimentos
- Habilidades de Comunicación

Cuatrimestre 03

- Análisis de Costos de Alimentos y Bebidas
- Liderazgo y Trabajo en Equipo
- Panadería y Repostería
- Ciudadanía y Participación

Cuatrimestre 04

- Contabilidad
- Equipamiento y Logística de Cocinas
- Inteligencia Emocional
- Optativa I

Cuatrimestre 05

- Mercadotecnia
- Economía, Política y Sociedad
- Optativa II
- Optativa III

Cuatrimestre 06

- Cocina Mexicana y Latinoamericana
- Inteligencia de Negocios
- Economía Aplicada a los Negocios
- Optativa IV

Cuatrimestre 07

- Planeación del Menú
- Planeación e Integración del Factor Humano
- Administración de Restaurantes
- Derecho Corporativo

Cuatrimestre 08

- Planeación Estratégica
- Emprendimiento y Empleabilidad
- Cocina Europea
- Metodología de la Investigación

Cuatrimestre 09

- Etiqueta, Protocolo y Banquetes
- Innovación y Creatividad
- Gestión de Proyectos
- Ética y Responsabilidad Social



Elige a UTEG:



Por el plan de estudios integral

Combinamos el aprendizaje culinario con la gestión restaurantera, brindando herramientas para emprender y administrar negocios en el sector.



Por su alta vinculación con la industria

Tendrás acceso a prácticas profesionales en restaurantes y hoteles de prestigio, facilitando la inserción laboral y la creación de una red de contactos clave.



Por la infraestructura especializada

Contamos con laboratorios de cocina totalmente equipados, espacios especializados y tecnología de vanguardia para la enseñanza gastronómica.



Por la educación de alta calidad

Los métodos de enseñanza combinan de manera integral la teoría con la práctica y se basan en competencias y habilidades específicas.

/POTTENCIA
TU CARRERA

Acceso a ecosistema PottencIA

Al ser parte de UTEG tu colegiatura incluye el ecosistema educativo de **inteligencia artificial PottencIA.**

En **PottencIA** tienes un **universo de conocimiento** relacionado con temas de **IA** que se adapta a ti.



Certificaciones: enfocadas en el conocimiento y uso de la IA, desde conocimientos básicos hasta conocimientos por áreas de especialidad.

/EXPERIMENTIA
BY POTTENCIA

ExperimentIA: con webinars, talleres, laboratorios y más certificaciones de partners, a las que accedes por ser parte de las certificaciones de PottencIA.

CONGRESO INTERNACIONAL
INTELIGENCIA ARTIFICIAL
BY POTTENCIA

Congreso Internacional de IA: que busca ser el punto de encuentro entre la industria y nuestros estudiantes.

Esto apenas comienza, y lo más importante:
¡lo estamos construyendo contigo!

Todo esto está al alcance de un clic.
Entra a **pottencia.com** y descubre lo que tenemos preparado para ti.

Internacionalización:

En UTEG, tu futuro académico se conecta con las mejores oportunidades internacionales.

Convenios con instituciones de salud de prestigio: realiza tu servicio social en instituciones de salud reconocidas.

Movilidad estudiantil: estudia un semestre o año completo en una universidad en Europa o América Latina.

Prácticas y seminarios internacionales: adquiere conocimientos invaluables en prácticas profesionales en entornos globales y en seminarios de titulación con expertos internacionales.



Apoyo económico:

El impulso económico que necesitas para construir un futuro lleno de oportunidades.

53% de los alumnos en UTEG cuentan con una beca.

Fidelidad UTEG: se otorga a los egresados de cualquier programa al inscribirse al siguiente nivel de estudio.

Beca hermanos estudiantes: se otorga a hermanos que estén estudiando simultáneamente en UTEG.

Fundador: se otorga a alumnos de nuevo ingreso en programas o planteles nuevos.



Prepárate para alcanzar el éxito en UTEG

Agenda tu cita

Solicita información:

33 1976 3324

33 1078 8000

www.uteg.edu.mx