



## BACHILLERATO GENERAL



## GASTRONOMÍA INTEGRAL



## ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE



## DISEÑO Y COMUNICACIÓN VISUAL



## SISTEMAS COMPUTACIONALES



La finalidad en la educación de Nivel Medio Superior es de carácter eminentemente formativo, promoviendo en los estudiantes el desarrollo integral que les permita: calidad de vida, integración a la sociedad y éxito en sus estudios profesionales. Abarca cuatro semestres y se imparten en sistema presencial y no presencial.

En el sistema presencial el estudiante asiste a clases en la preparatoria que se encuentra inscrito, y en el sistema no presencial se subdivide en: Sistema de Educación Abierta y Sistema de Educación a Distancia.

Este programa enfatiza la formación de jóvenes en el desarrollo humano y cuatro áreas disciplinares: Matemáticas, Comunicación y Lenguaje, Ciencias Experimentales y Ciencias Sociales; además tiene la flexibilidad de permitir la elección de algunas materias, según el interés particular de cada estudiante.

Se definen las frecuencias por semana para las prácticas de laboratorio dentro de las materias de Física, Química y Biología.

Se reelaboran los programas de las asignaturas con enfoque centrado en el aprendizaje que permita innovadoras prácticas académicas y énfasis en el desarrollo de competencias.

El bachiller técnico en gastronomía integral cubre 5 campos disciplinares; Calidad, Nutrición y Salud, Administración, Gastronomía y Repostería y Panadería.

El egresado del Bachiller técnico en Gastronomía Integral es capaz de prestar un servicio a la comunidad por sus conocimientos específicos para desempeñar actividades en servicios de alimentación como administrar, almacenar, preparar y conservar higiénicamente los alimentos, también en la optimización de los recursos del medio en el cual se desempeña en el ámbito laboral, además de valorar el estado nutricional, orientar, diseñar, planear y preparar dietas equilibradas para los diferentes grupos de edad en estado óptimo de salud o enfermedad.

- Gastronomía
- Servicios de Alimentación
- Confitería
- Panadería
- Nutrición
- Repostería y Decorado
- Cálculo dietético
- Conservación de Alimentos
- Microbiología
- Bromatología
- Educación y Orientación Nutricional
- Enología
- Etiqueta y Protocolo en la mesa
- Dietoterapia
- Técnicas Culinarias

Formar técnicos especializados con conocimientos y habilidades que les permitan desempeñarse eficientemente en el campo laboral de la actividad física y el deporte con una preparación dividida en cinco áreas fundamentales que los hace competentes en la sociedad.

El egresado puede laborar en escuelas, clubes deportivos, empresas, gimnasios, direcciones de deportes, entre otros; organizando, promoviendo, planificando y enseñando actividades recreativas, deportivas y artísticas.

- Atletismo
- Didáctica de la actividad física y deporte
- Fútbol Soccer
- Gimnasia
- Cuerpo estructura y movimiento
- Nutrición de la actividad física y deporte
- Actividad física para la salud
- Balonmano
- Prevención y tratamiento de lesiones
- Deporte adaptado
- Metodología del entrenamiento deportivo
- Psicología de la actividad física
- Voleibol
- Baloncesto
- Bailes y ritmos en la actividad física
- Elaboración y ejecución de programas
- Formación de emprendedores
- Actividad física escolar
- Folklore
- Organización y diseño de eventos deportivos

El bachillerato técnico en Diseño y Comunicación Visual permite al egresado conceptualizar, proyectar y producir visualmente sus ideas, a través de los campos profesionales de Arquitectura, Arte, Comunicación y Diseño.

Desarrolla proyectos arquitectónicos de manera integral, aplica diferentes técnicas de representación, identifica y manipula elementos del mensaje en una composición visual y diseña e ilustra de manera manual y digital los proyectos gráficos. El egresado puede laborar en bufet de Diseño y Arquitectura, Imprentas, así como ser emprendedor de su propio negocio en Video Fotografía, Impresión y Diseño Gráfico.

Vinculación con museos de la ciudad, acercamiento al Arte Municipal e Intercambios St. Phillip Collage en San Antonio Tx.

- Dibujo Técnico
- Comunicación Visual
- Trazo y Dibujo
- Caricatura
- Estudio perceptivo
- Proyección Arquitectónica
- Dibujo Artístico
- Teorías de Composición
- Taller de Ambientación
- Principios Arquitectónicos
- Dibujo Constructivo
- Historia del Arte
- Diseño Gráfico
- Fotografía
- Modelado y maquetas
- Técnicas mixtas
- Taller de Impresión
- Ilustraciones comerciales
- Técnicas de representación
- Dibujo Arquitectónico
- Edición en audio y video
- Publicidad y mercadotecnia

El Egresado del Bachillerato Técnico en Sistemas Computacionales es capaz de ser líder en el área Computacional, con conocimientos sólidos en los núcleos de: Programación, Diseño y Desarrollo Web, Seguridad en Informática, y Habilidades Tecnológicas, especializados en la implementación de soluciones informáticas integrales, resultantes del análisis, diseño, desarrollo y/o integración de productos y servicios.

El campo laboral de los egresados va desde el ensamble, reparación y configuración del equipo de cómputo, implementación de sistemas con alto nivel de seguridad en redes y sistemas computacionales, el diseño y desarrollo web, los principios de robótica, hasta el análisis y desarrollo de sofisticados sistemas de información, manteniéndose a la vanguardia a través de la competitividad de los programas educativos.

- Metodología de la Programación
- Mantenimiento de Equipo de Cómputo
- Mantenimiento a Equipos Portátiles
- Programación en C++ y C#
- Manejo de Base de Datos en SQL
- Seguridad en Informática
- Redes y Administración de Redes
- Diseño y Desarrollo Web
- Desarrollo Visual
- Robótica y Tecnologías





### Equipos Representativos Deportivos:

Ajedrez, Atletismo, Basquetbol, Béisbol y Softbol, Boliche, Box, Ciclismo de Montaña y Ruta, Frontón, Fútbol Rápido y Soccer, Grupo de Animación, Halterofilia, Handball, Judo Karate, Kung Fu, Lima Lama, Lucha Olímpica, Natación, Raquetbol, Tae Kwon Do, Tenis, Tenis de mesa, Tochito, Triatlón, Voleibol y Voleibol de playa.

### Grupos Culturales:

Rondalla, Folklore, Ritmos Latinos, Música Regional, Mariachi, Teatro, Modelaje, Oratoria, Matemáticas y Química.



DR. GERARDO GUSTAVO MORALES GARZA  
DIRECTOR



## ESCUELA INDUSTRIAL Y PREPARATORIA TÉCNICA "PABLO LIVAS" PONIENTE

TRÍPTICO INFORMATIVO  
ENERO - JUNIO 2018

Orgullosamente de pertenecer a la UANL desarrollamos un plan de trabajo orientado hacia una mejor atención al alumno, padres de familia y comunidad en general, buscando proyección a nivel Nacional e Internacional para que tu enseñanza sea de calidad.

## ASESORÍAS

**Prepárate para el proceso  
de asignación  
de Espacios en la Educación  
Media Superior.**

**DEL 28 DE MAYO AL 08 DE JUNIO**

Matemáticas / Español  
Habilidad Numérica / Habilidad Verbal  
Ciencias Naturales / Ciencias Sociales

**Lunes a Viernes**

**Turno matutino**

9:00 a.m. a 12:20 p.m.

**Turno vespertino**

2:00 p.m. a 5:20 p.m.

**Informes:**

**81-02-06-06 / 81-02-06-16**

Costo: \$1,750.00  
**¡YA INCLUYE LIBRO!**

**Fecha de examen: 16 de Junio de 2018**



UNIDAD CENTRO  
Jiménez # 321 Sur, Centro de Monterrey, N.L.,  
C.P. 64000, Teléfonos: 83-40-51-72 y 83-44-44-55

UNIDAD PONIENTE  
Nitrógeno y Ocaso #100, Monterrey, N.L.  
C.P. 64100, Teléfonos: 81-02-06-06 y 81-02-06-16



[www.pablolivas.uanl.mx](http://www.pablolivas.uanl.mx)



Facebook.com/EIPTPL



Twitter: @EIPTPL\_UANL