



## Prepa INDO Universitaria



### VIAJES Y GASTRONOMÍA

Programa conjunto entre el Colegio Indoamericano y la Escuela Bancaria y Comercial, que te permitirá contar con los conocimientos para poder ser un experto en el área del turismo y desarrollar modelos de negocio en las áreas de la hospitalidad y la gastronomía.

VIVE INDO



## Beneficios

1. Descubrirás el fascinante mundo de los viajes y la gastronomía, creando experiencias atractivas en sitios turísticos, conociendo la cultura gastronómica más representativa de nuestro país y el mundo.
2. Practicarás técnicas culinarias y prepararás recetas prácticas y deliciosas, descubriendo los 5 ejes que rigen al mundo del viajes y la gastronomía.
3. Aprenderás a realizar proyectos de negocios relativos a la industria del turismo y la gastronomía, para el desarrollo de tu espíritu emprendedor.
4. Desarrollarás habilidades de trabajo en equipo, negociación y enfoque a resultados.
5. Identificarás tus intereses, gustos y habilidades vocacionales para elegir la carrera profesional que te apasione.
6. Obtendrás el **Diploma de Gestión de Negocios en Turismo, Restaurantes y Hospitalidad**, así como un **Certificado de Competencias**, emitido por el Colegio Indoamericano en conjunto con la Escuela Bancaria y Comercial.

## Módulos del programa

**MÓDULO I: GESTIÓN DE RESTAURANTES.** Conocerás las nuevas tendencias del mundo de la gastronomía, descubriendo aspectos técnicos y operativos de la gran industria de restaurantes, aprendiendo de un experto cómo costear platillos.

**MÓDULO II: EL MUNDO DE LOS VIAJES.** Incursionarás en el fascinante mundo de los viajes y el turismo, creando experiencias de viaje relacionadas con servicios turísticos y realizarás un análisis del sector turístico, haciendo una propuesta de mejora sustentable.

**MÓDULO III: MERCADOTECNIA PARA FOOD & TRAVEL.** Aprenderás técnicas de comercialización para los productos gastronómicos y de viaje, presentando una propuesta de comercialización de un producto turístico, ofreciendo un ejemplo de innovación.

**MÓDULO IV: SERVICIOS AL VIAJERO.** Descubrirás estrategias para dar valor agregado al servicio al cliente, conocerás las actividades de un anfitrión turístico, diseñando un evento con base en los conocimientos compartidos por un experto.

**MÓDULO V: EL ARTE DE SER CHEF.** Practicarás las técnicas de preparación de platillos dulces y salados, descubriendo técnicas de tallado de frutas y verduras, conociendo los secretos de recetas de platillos deliciosos y de fácil preparación.

