



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.

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.

Programa conjunto con la

