



programas académicos complementarios

programa de orientación vocacional



hospitalidad y gastronomía

programa de orientación profesional

Programa diseñado en conjunto con CESSA Universidad® para jóvenes interesados en aprender sobre la Gastronomía y su relación con los individuos y su cultura. En este programa ampliarás tu visión respecto a la misma, así como la hospitalidad y el turismo, incluyendo su beneficio e impacto económico.

#elINDOesmiPrepa



beneficios

1. Tendrás un acercamiento al sector productivo con mayor crecimiento en el mundo y en México, la Hospitalidad.
2. Compararás los principales negocios que integran este sector, así como su impacto.
3. Aplicarás los principales elementos de algunas de las gastronomías más representativas del mundo a través de la elaboración de recetas tradicionales.
4. Aprenderás y emplearás conocimientos de química aplicados a la industria alimentaria.
5. Reconocerás los principales servicios que integran la industria restaurantera y de alimentos.
6. Integrarás a la cultura gastronómica los elementos de una cocina saludable y segura.
7. Obtendrás el **Diploma de Especialidad en Hospitalidad y Gastronomía**, así como un **Certificado de Competencias**, emitido por el Colegio Indoamericano y CESSA Universidad.

temáticas del programa

TEMÁTICA I: HOSPITALIDAD. Conocerás las generalidades del mundo de la hospitalidad, así como los antecedentes, características y tendencias actuales de hoteles, restaurantes y de la Gastronomía.

TEMÁTICA II: COCINAS DEL MUNDO. Prepararás la comida más representativa de las culturas emblemáticas del mundo: Francia, Japón, Italia y México; así como montajes y coctelería.

TEMÁTICA III: GASTRONOMÍA Y BIENESTAR. Aprenderás acerca de lo saludable en la Gastronomía, así como la importancia de aplicar las normas de higiene en la preparación de alimentos.

TEMÁTICA IV: INDUSTRIA RESTAURANTERA. Conocerás la importancia de los restaurantes en la actividad económica mundial, así como los factores clave para su éxito.

TEMÁTICA V: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. Practicarás la tecnología de los alimentos, en la que se aprecia la aplicación de la química en su transformación.

Las temáticas antes mencionadas se impartirán en sesiones intercaladas a lo largo de la duración del Programa.



5370.5433 exts. 208 a 214

www.indo.edu.mx

Cerro de las Campanas 102, Los Pirules, Tlalneantla, EDOMEX, 54040



IndoamericanoFANPAGE



indoprepa



C_Indoamericano



Indoamericano Preparatoria



Colegio Indoamericano



55.7670.9438 Whatsapp