

# Seminario Internacional de Gastronomía y Hotelería 2017 (Miami, USA)

04 al 10 de Junio de 2017



## Incluye:

- ✓ Inscripción
- ✓ Seminario Académico
- ✓ Visitas guiadas a restaurantes y hoteles de la ciudad
- ✓ Transporte desde y hacia el aeropuerto en Miami (horarios fijos para el grupo)
- ✓ Transportes locales a hoteles y restaurantes
- ✓ Hospedaje en hotel (acomodación doble) con desayuno
- ✓ Almuerzo de lunes a viernes
- ✓ Certificado del Seminario
- ✓ Seguro de viaje en USA
- ✓ Seminario dictado en español

Precio USD  
\$1,620\*

\*Precio en dólares americanos. Oferta válida para registros antes de **15 de Abril 2017**. Aplican restricciones. No incluye Visa ni pasaje aéreo, serán cotizados de acuerdo a la ciudad de origen y fechas de compra.

## Mayor Información:

Teléfono: (571) 7438737 / 3018050

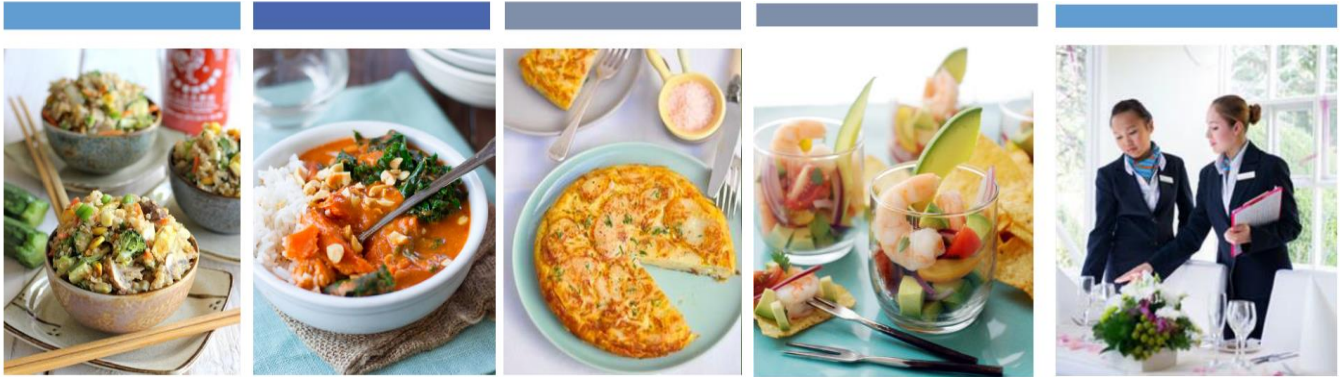
Celular: +57 (300) 8893836 / 300 3590989

info@languagetourscanada.com

info@englandeducation.co

## Misión académica dirigida a estudiantes, graduados y docentes de la Escuela de Turismo.

Este programa fue diseñado para preparar a los participantes en el arte culinario de la cocina internacional y la hotelería de lujo, principalmente a través de clases prácticas y visitas de inmersión. El Seminario Internacional de Gastronomía y Hotelería brinda a los estudiantes una visión global de la tradición gastronómica de cuatro continentes: América, África, Asia y Europa. Igualmente, el programa fue diseñado para brindar las herramientas necesarias para una gestión estratégica del mercado hotelero en Miami. Las clases serán lideradas por profesores de San Ignacio University, liderados por profesionales locales e internacionales, con gran experiencia y conocimiento en el área gastronómica y hospitalaria a nivel mundial.



### ASIA

La gastronomía asiática, una de las más antiguas del mundo, se caracteriza por la búsqueda de equilibrio entre sabores, aromas y texturas.

Aprenderemos recetas de inspiración asiática, bajo la tutela de un chef experto, utilizando ingredientes clásicos de toda la región oriental, combinados con técnicas de cocina milenarias.

### AFRICA

Inspirada por influencias indias y marroquí, la cocina Surafricana se caracteriza por sus sabores atrevidos y por el uso de especias como la nuez moscada, pimienta dioica y pimientos picantes.

Exploraremos el continente africano a través de un grupo seleccionado de recetas haciendo uso de los ingredientes y técnicas típicas de esta cultura.

### EUROPA

Tan diversa como los países de la región, la gastronomía europea se caracteriza por sus distintivos sabores y su extensa historia.

Prepararemos platos regionales del norte, sur y este de Europa, bajo la guía de un chef profesional que compartirá su conocimiento y experiencia para ayudarles a dominar la preparación de platos europeos.

### AMERICA

La gastronomía de las Américas está caracterizada por su gran diversidad de componentes, alimentos y técnicas, así como también por la fusión de culturas.

Crearemos platos inspirados en la gastronomía de Norte y Sur América, utilizando ingredientes tradicionales al igual que métodos y técnicas de cocina que se han conservado de generación en generación, creando muchos de los platos más ricos y diversos en el mundo.

### CURSO: ESTRATEGIAS DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA:

Este curso proporcionará a los estudiantes la teoría y los modelos prácticos pertinentes para la gestión estratégica de hoteles, a través del vínculo de estrategias y estudios de casos.

Entre los temas a estudiar se encuentran:

- Gestión Estratégica
- Gestión Estratégica Global
- Dirección Estratégica
- Estrategia a nivel corporativo
- Estrategias para la iniciativa empresarial
- Aplicación de estrategia a través de la gestión de los recursos financieros
- Implementación de la estrategia a través del diseño y control de la organización
- Ambiente de negocios y beneficiarios externos
- Recursos de la Organización

**Cierre de inscripciones: Abril 15, 2017**

**FECHAS: Junio 04 al 10, 2017**

### Cronograma de pagos:

Pago #1: **Abril 15:** Inscripción \$420 USD (pago en efectivo) Aplicación a Visa (Si aplica)

Pago #2: **Mayo 08:** Compra del tiquete (Aprox \$600 USD) (pago tarjeta débito, crédito o consignación)

Pago #3: **Mayo 08:** Saldo del seminario \$1.200 USD (pago tarjeta crédito o transferencia a San Ignacio)

### Proceso de Inscripción:

El interesado debe comunicarse con la Oficina de Movilidad, diligenciar el formulario de inscripción y enviarlo al correo [movilidad@poligran.edu.co](mailto:movilidad@poligran.edu.co) a más tardar el 15 de Abril, 2017

El Depto. de Movilidad enviará los datos de contacto de la agencia y las instrucciones para realizar los pagos.

**Nota: En caso de no completar el cupo o de negación de Visa, los 420 USD de inscripción serán reembolsados al participante. Los participantes deberán leer y aceptar Términos y Condiciones de San Ignacio University y LTC-EEC (Agencia).**