



ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL



Filosofía Empresarial



GLOBAL INNOVATION CULTURE
MAKING
THE WORLD
A BETTER
PLACE



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



MAESTRIA EN COCINA REGIONAL ARGENTINA

Online | Global Community

Dictado & Certificado por

- ❖ ACRA (Global Innovation Culture)
- ❖ ASIN (America's Social Innovation Network-CPGA)

EVOLUCIÓN

Como diseñar e implementar prácticas sociales que mejoren la calidad de vida de las personas a través de la cocina regional argentina



WE ARE
THE ONE
AMERICA



GLOBAL INNOVATION CULTURE

MAKING
THE WORLD
A BETTER
PLACE



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



BIENVENIDO/A

ACRA, global innovation culture y ASIN , America´s Social Innovation Network- CPGA, programa del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, presentan la primer MAESTRIA EN COCINA REGIONAL ARGENTINA. En formato On Line, la misma es certificada por ACRA Y CPGA.



- ❖ MASTER EN COCINA REGIONAL ARGENTINA
- ❖ ACRA global innovation culture
- ❖ CERTIFICADO NACIONAL -ACRA
- ❖ CERTIFICADO AMERICANO –ASIN
- ❖ CURSADO 12 MESES
- ❖ FORMATO ON LINE
- ❖ IDIOMA ESPAÑOL
- ❖ PRESENTACION DE TESIS ANTE TRIBUNAL ON LINE

CERTIFICACION INTERNACIONAL. La Comunidad del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, cuenta con un sistema unificador de formación gastronómica de las Américas, los títulos tienen validez en todo el Territorio Nacional y en todas las Américas, permitiendo así la libre circulación de los titulados como de estudiantes y profesores.

El mismo, es un sistema de títulos fácilmente comprensible a fin de promover la empleabilidad de los ciudadanos y la competitividad del sistema de enseñanza superior nacional a escala internacional.

El sistema promueve la cooperación entre los países de Américas en materia de aseguramiento de la calidad en educación en lo que respecta a la elaboración de programas de estudios, la cooperación institucional, los programas de movilidad y los programas integrados de estudios, formación e investigación.

El MASTER EN COCINA REGIONAL ARGENTINA es un Programa de Formación con titulación de reconocimiento internacional, dictado y certificado por ACRA, global innovation culture y ASIN, America´s Social Innovation Network y avalado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



VISION Y MISION

VISION. A medida que la innovación abraza con sus creaciones cada rincón del planeta, nuevas maneras de imaginar el futuro nos invaden continuamente. El creciente protagonismo de la escena tecnológica, la invasión de los entornos digitales, y las innumerables herramientas y aplicaciones creadas por el hombre para solucionar cada necesidad inmediata que se nos presenta, modifican las diferentes esferas de nuestras vidas. Como si estuviéramos estableciendo y siendo testigos a la vez, de una transición hacia nuevos sistemas convergentes, nuevas formas de pensamiento. Buscando aprovechar y expandir el potencial transformador e impactando la realidad circundante. Pero existe un mundo de oportunidades en ese sentido, y como especie humana intentamos cultivarlo al máximo.

Hoy la sociedad del conocimiento tal como la conocemos, ha sido eclipsada por la economía de la creatividad. Un modelo que busca generar crecimiento a través de la promoción de ideas creativas, la convergencia de diferentes conocimientos, y los avances científicos tecnológicos que generan nuevo valor para la sociedad.

En el marco de esta visión subrayamos la importancia de la innovación orientada al impacto social, no solo fortaleciendo las competencias futuras, sino por el potencial, de provocar cambios significativos a muchos problemas que se presentan en la realidad y aún esperan solución. En este contexto, emerge la Cocina Regional Argentina, para extender la cultura ancestral y preservar las formas de cocina ancestral potenciando así la cultura de raíz, con la innovación actual pero pensando en el futuro de la alimentación.

OBJETIVO

Tiene por objetivo desarrollar competencias que le permitan al profesional en cuestión diseñar estrategias para posicionar a la COCINA REGIONAL ARGENTINA, comprendiendo las raíces culturales y la importancia de la cocina ancestral en la actualidad y fundamentalmente para el futuro alimentario.

Una formación superior, a la que Usted podrá acceder y enriquecerse con mejores prácticas, a través de Expertos en Cocina Regional Argentina que exponen una visión y conocimientos con una diversidad cultural de participantes acorde a las necesidades de formación para comprender los conceptos en cuestión.





ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



PERFIL Y REQUISITOS

PERFIL

Orientado a profesionales del sector alimentario, a profesionales de la gastronomía, y personas vinculadas al sector que demuestre su expertise de experiencia en la gastronomía.

REQUISITOS.

El programa admite candidatos que puedan contribuir de manera sustancial a la preservación de la Cocina Regional Argentina tanto en el campo profesional como en el plano académico.

A tal fines, usted debe contar con la documentación requerida para iniciar el Cursado y el área académica le solicitará enviar los requisitos oportunamente.

- ❖ Foto Personal
- ❖ Título de grado y post grado (fotocopia)
- ❖ Experiencia adquirida (cv comprobable)
- ❖ DNI

CERTIFICACION

El **MASTER EN COCINA REGIONAL ARGENTINA**, es un programa de reconocimiento nacional e internacional, dictado y certificado por ACRA, global innovation culture y ASIN, América's Social Innovation Network- CPGA, programa del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Se encuentra alineada a los más altos estándares de la calidad educativa internacional.

ACRA Global Innovation Culture, es un programa de excelencia educativa desarrollado desde la Escuela de Negocios Sostenibles, orientado al desarrollo de líderes globales con una marcada visión de sostenibilidad.

CONTRIBUCION Diseñar, desarrollar y facilitar experiencias de aprendizaje on line, apasionantes y convenientes, basadas en el hacer colaborativo, conectando personas de todo el mundo, a través del uso eficiente y responsable de tecnología innovadora.

COMPROMISO Inspirar a las personas a implementar mejores prácticas culinaria comprendiendo la sostenibilidad y perdurabilidad de los negocios gastronómicos del futuro, implementando mejores prácticas globales que transformen el mundo a un lugar mejor para todos.





**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**



ASIN

ASIN America's Social Innovation Network

Es una **RED** del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas que trabaja para lograr introducir un nuevo modelo de compromiso social económico educativo del CPGA, con bases en la combinación de actividades curriculares y extracurriculares de todos los institutos internacionales adheridos a la RED. El apoyo de material educativo y herramientas de enseñanza con formación práctica, la tutoría en el aprendizaje, y la creación de unidades de apoyo específicas que se dedican al fortalecimiento del vínculo entre institutos, con el entorno social más amplio. El proyecto dará paso a la creación de un nuevo paradigma relacionado con la transferencia del conocimiento a cada institución, que se basa en la idea de que la innovación gastronómica es la clave para el desarrollo y la cohesión social a nivel tanto regional como internacional.

Este proyecto es financiado por la **Comisión Educativa del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas**, los cuales estarán coordinados por cada Asociación que lo solicite.

Las Actividades del mismo están enmarcadas dentro de 5 regiones de las Américas, América Central, América del Sur, Norteamérica y Antillas Caribeñas, con sede Central en Argentina.

IMPACTO Aunque los beneficiarios directos del proyecto serán, los profesores, estudiantes e investigadores que participen, este también impactará indirectamente a una serie de entidades e individuos comprometidos con mejorar la sostenibilidad a través de la gastronomía.

Estos proyectos garantizan la máxima inclusión de las mujeres y grupos minoritarios en todas las actividades del proyecto. Adicionalmente, las iniciativas y herramientas desarrolladas serán especialmente diseñadas para ser transferibles a otras instituciones, universidades de cada región y ayudarán a establecer directrices de impacto social culinario.

BENEFICIOS se podrán beneficiar instituciones, empresas del sector docentes, estudiantes, y emprendedores a través de los talleres y actividades de formación programadas en cada país. Adicionalmente profesionales, y estudiantes de cualquier región del mundo pueden obtener información valiosa para el desarrollo de sus iniciativas de emprendimientos sostenibles gracias a las publicaciones y artículos divulgados por el proyecto a través de su página web.



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



PROGRAMA - CONTENIDOS

MODULO I | BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARGENTINA

POR ING. LEON PAGNUTTI

Higiene Personal | Enseñanza de la higiene | Enfermedades contagiosas | Edificios, Patios, terrenos e Instalaciones | Instalaciones Sanitarias | Áreas de Producción | Instalaciones de Desinfección | Servicio a Planta | Abastecimiento de Agua | Drenaje | Iluminación | ventilación | Recipientes de Basura | Recomendaciones para un buen mantenimiento sanitario del equipo para productos alimenticios | Procesos Materias Primas | Procesos de Elaboración | Prevención de la contaminación cruzada | Almacenamiento | Transporte | Control de Plagas | Limpieza principios generales | Programas de Higiene | Desinfección consideraciones generales.

MODULO II | GASTRONOMIA Y TURISMO SUSTENTABLE EN ARGENTINA POR LIC. EUGENIA PERRINO | LIC. AGUSTINA ROMERO

Turismo, Identidad, cultura y patrimonio | turismo gastronomía sustentabilidad. Estudio de Casos | alimentación y cultura, fiestas y escenarios gastronómicos situación de argentina contexto | gastronomía rural y estudio de casos | marketing imágenes y desarrollo de productos – plan de marketing como destino turístico gastronómico | directrices y confección de un mapa gastronómico nacional | ficha de nuevos proyectos y guías de nuevos proyectos sustentables | presentación del proyecto gastronómico sustentable | la cocina como patrimonio

MODULO III | DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES EN LA GASTRONOMIA POR MBA CRISTIAN PONCE DE LEON

Desde el capitalismo hacia la sociedad del saber | El nuevo significado del saber | La revolución industrial | La revolución de la productividad | La revolución de la gestión | Las organizaciones como especie diferente | La teoría de la empresa | La Planificación para lo incierto | Introducción a las organizaciones y a la administración | Los Objetivos de la empresas | El mundo de los negocios | Responsabilidades de una empresa | Evolución de las teorías de la administración. | La escuela de las relaciones humanas | La administración moderna y la teoría de la organización | Gestión del Conocimiento (*Knowledge Management*) | Definición de la cultura en las organizaciones | Holdings Organizaciones innovadoras | Internet y la estructura de las organizaciones | La tecnología de la información en las organizaciones | Evolución del E-Business en las organizaciones | La función Marketing en Argentina | La gestión financiera | Decisiones de inversión y financiamiento | La función Recursos Humanos | Estrategia de recursos humanos. Reclutamiento. Selección.

MODULO IV | INOVACION Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA EN LAS EMPRESAS ARGENTINAS

POR ING. LEON PAGNUTTI

El cambio tecnológico. El entorno tecnológico en la empresa | Desde la ciencia hasta la innovación. La empresa ante la mutación tecnológica | El proceso innovador y la gestión de la innovación tecnológica | Estrategia tecnológica y competitividad industrial | La innovación en productos y procesos | Universidad, industria y desarrollo | La vinculación universidad - sector productivo y la transferencia de tecnología | La protección de los resultados de la investigación | Financiamiento de la innovación | Acceso y gestión de instrumentos de políticas públicas de apoyo a la innovación tecnológica e instrumentos de fomento: agencias de desarrollo local y regional.



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



PROGRAMA - CONTENIDO

MODULO V | ECOLOGIA Y BIODIVERSIDAD ARGENTINA

POR EL BIOLOGO ALEJANDRO SANTO DOMINGO – ING ESTEBAN SERRA

Valores que la naturaleza ofrece al hombre para que éste los administre | Administración que hoy en día denominamos **DESARROLLO SOSTENIBLE** sustentable o equilibrado y que se define como la explotación de los recursos naturales evitando su agotamiento y deterioro de forma que puedan seguir siendo utilizados por las generaciones venideras

Que es una **SOCIEDAD SOSTENIBLE** Promover comportamientos éticos que impidan el deterioro de la naturaleza a costa del desarrollo de los pueblos La **ECOLOGÍA** como la parte de la Biología | El **ECOSISTEMA** | El conjunto de características físicas o **BIOTOPO** y de los organismos vivos o **BIOCENOSIS** | **MEDIO AMBIENTE** | Su evolución | **ECOSISTEMAS** | seres vivientes que quedan incorporadas al **ACERVO GENÉTICO** | la **EVOLUCIÓN** y su **BIODIVERSIDAD**, alteraciones que pueden ser naturales (vulcanismo, meteorología, etc...) o introducidas por el hombre (antibióticos insecticidas, etc...) | Los **PARÁMETROS FÍSICOS**

MODULO VII Y VIII | VINOS Y OLIVEROS DE ARGENTINA

POR EL LICENCIADO EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | JUAN JOSE SORIA

Vitivinicultura | ¿Qué es el vino? | Historia Antigua del Vino. Vitivinicultura moderna, salto tecnológico | Variedades tintas y blancas, características y diferenciación | Cultivo: suelo, clima, nutrientes. | Regulaciones y Calidad de Gestión | Geografía del Vino: zonas del mundo y zonas de Argentina, características, diferenciación varietal | Trabajos culturales en Finca (tradicional, intensiva, biodinámica, etc) | Vinos Tintos - Generalidades y técnicas enológicas de elaboración | Vinos Blancos - Generalidades y técnicas enológicas de elaboración | Vinos Especiales y Generosos - Generalidades y técnicas enológicas de elaboración | Post-producción. Técnicas de guarda. | Degustación de Vinos y Maridaje.

Olivicultura: Historia del Olivo | Cultivo: geografía, tareas culturales, variedades y adaptación | Olivicultura Argentina, cambios de época | Proceso de Elaboración de Aceitunas de Mesa | Proceso de Extracción de Aceite de Oliva, diferentes métodos | Componentes, Nutrición y Regulaciones | Usos del AOEV en la cocina | Degustación de Aceites y Maridaje.

MODULO VI | TECNICAS CULINARIAS DE PUEBLOS ORIGINARIOS Y COCINA REGIONAL ARGENTINA

POR MBA CRISTIAN PONCE DE LEON | TRIBU INDIGENA IÑA ÑAM

La cocina guaraní | la cocina del litoral | fiestas populares | ingredientes de la región: la mandioca | Almidón de mandioca | Usos de la harina de maíz | Arroz | Papa | El chipa tradicional | chipa guazú- chipa soho- el mbaipy y sus variantes- sopa paraguaya cazuelas | Guisos de lentejas | Guisos carreros | Guiso con albóndigas | Chicharrón trenzado Matambre | Chipa cuerito | Asado a la olla | Asado a la estaca | Asado a la parrilla | Dulce de maní- dulce de mamón – Dulce de Guayaba- buñuelos de calabaza | Pastelitos de queso | Pucheros- bife a la criolla- carbonada- Dulce de leche | Alfajores santafesinos | alfajores cordobeses | Arroz con leche | Presentación de Platos Tipos de empanadas según la región | El loco en cada provincia argentina | Historia del Asado | El asado y sus variantes: a la parrilla, a la estaca, con cuero. Cocina al rescoldo. Cocina de Autor.

Conocimiento general del país | ubicación en Latinoamérica | países que limita | hidrografía, clima, flora y fauna | Productos agrícolas y ganaderos | Zonas Turísticas más importantes | La cocina tradicional Argentina según la región | La cocina indígena, comidas regionales del nordeste, noroeste y Cuyo, Centro o Pampeana, y Patagonia o Sur | Adecuación de la gastronomía argentina en la cocina europea | Los usos de la carne vacuna en Argentina | Aportes fundamentales de las cocinas del mundo a la cocina popular | Fiestas populares | Tradiciones del campo: la yerra, doma, yerba mate | Animales de Caza | Productores Alternativos | Frutos de mar utilizados en zonas costeras, sus usos | Cordón Fruti hortícola de Argentina | Uso de hierbas tradicionales

TESINA FINAL: (presentación de proyecto de COCINA REGIONAL ARGENTINA basado en la sostenibilidad)

Director Tesina: Andrew Rigie | Supervisarían: Equipo Interdisciplinario



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



DIRECTOR Y PROFESIONALES



JUAN JOSE SORIA
Licenciado en Tecnología de Alimentos de la Universidad Católica de Cuyo de San Juan. Obtuvo su Especialización en Gestión y Logística, Calidad y Comercio Internacional Director de BAIIOC



MARIA INES VICENTE VIDAL
Directora de la División de Diplomacia Multilateral CPGA. Comité de Maestrías en ACRA. Directora en IMG Academia Culinaria.



CRISTIAN PONCE DE LEON
Presidente del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Director Inside Management Group. Consultor BID. Committee Feed de Planet Worldchef Representante de Naciones Unidas.



EDUARDO UMAR
Grand Diplome de honor de ACF. Chef Propietario del Instituto Arrayanes de Mendoza. Presidente de la Asociación Cocina Regional Argentina.



CARO DE PAOLA
Directora de Turismo Sostenible de ACRA. Participa del Equipo del Ente de Turismo de la Ciudad de la Plata. Docente en la Carrera de Turismo en la Universidad Nacional de la Plata.



LEON PAGNUTTI
Director de Educación Culinaria de Calidad de ACRA. Comisión de Ciencia Tecnología y Educación CPGA. Consultor en Implementación BPM en la Industria Alimentaria



ESTEBAN SERRA
Agrónomo BPA ODS. Co Fundador de SURCO Horticultura Producción y Comercialización. Dir de Agricultura Sustentable en ACRA Y CPGA.



MARIA OCHOA IÑA ÑAM
Área de Comunidades Indígenas de ACRA. Experta en Cocina Ancestral. Experta en Alimentos Nutritivos y Primitivos



ALEJANDRO SANTO DOMINGO
Licenciado en Ciencias Biológicas de la UBA. Biology Sciences Ecology Comité de Investigación ACRA



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



ASOCIACION ARGENTINA COCINA REGIONAL



INVERSION

BENEFICIOS SOCIOS

INSCRIPCIONES

HASTA EL 30 DE MARZO 2022

ARG 216.750.-

(al contado)

2 PAGOS (CUOTA 1 Y 6) **115.000**

Cuotas (1 a 3) **18.000** Cuota (4 a 6) **20.000**

CUOTA (7 A 9) **22.000** CUOTA (10 A 12) **25.000**

INSCRIBITE AHORA MISMO

(OBTENE LOS BENEFICIOS EXCLUSIVOS DE SER SOCIO ACRA Y CPGA)

MATRICULA ARG 10.000 (al momento de completar la inscripción)

TASA DE TITULACION recién una vez completado el cursado y aprobado el programa, usted podrá abonar la tasa académica de emisión y envío de titulación por valor de USD 100 o bien 6.500 Pesos ARG. Recibirá en su dirección postal que marco adecuadamente el certificado de titulación.



INVERSION NO SOCIOS

INSCRIPCIONES

HASTA EL 30 DE MARZO 2022

ARG 250.000.-

(al contado)

2 PAGOS (CUOTA 1 Y 4) **135.000**

12 PAGOS **23.500**

INSCRIBITE AHORA MISMO



Importante: todos los pagos con descuento son exclusivos para Socios ACRA y Socios CPGA. Todos los pagos pueden realizarse mediante tarjeta de crédito a través de Mercado Pago o por transferencia bancaria a cuenta Banco Nación Del exterior se podrá utilizar Pay Pal para depósito en cuenta dólar USD.



VISA



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**



BENEFICIOS EXTRAS

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ALUMNOS 10% OFF | EGRESADOS 10% OFF | PROFESORES 10% OFF |

SOCIOS ACRA Y CPGA con el objetivo de promover a la formación académica internacional , ACRA y CPGA brinda a sus actuales alumnos de diferentes institutos, egresados y profesores la posibilidad de incorporarse a los programas por medio de un **BENEFICIO ADICIONAL EXCLUSIVO**

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| DE 2 A 4 ALUMNOS 5% OFF | 5 A 19 EGRESADOS 10% OFF | +DE 20 ALUMNOS 20% OFF |

SOCIOS ACRA Y CPGA con el objetivo de promover a la formación académica internacional , ACRA y CPGA brinda a grupos interesados la posibilidad de incorporarse a los programas por medio de un **BENEFICIO ADICIONAL EXCLUSIVO** . el descuento varía según la cantidad e interesados.



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



INSCRIPCIÓN con descuentos exclusivos hasta el 30 DE MARZO
COMIENZO ABRIL 2022

Únete a
nosotros



2007

15
AÑOS

2022

WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR



Global Innovation Culture
Making The World A Better Place

