

# EDUCACION CULINARIA DE CALIDAD

## Maestrías de ACRA

Las Maestrías están específicamente diseñada para todos aquellos egresados de carreras de cocina, egresados de carreras de nutrición y alimentación, y egresados de carreras de turismo y gastronomía. Cuentan con AVAL del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.



### MAESTRIA EN COCINA REGIONAL ARGENTINA



### MAESTRIA EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES

### MAESTRIA EN MICROMASTER DE CULTIVOS SUSTENTABLES



**OBJETIVOS:** Nuestro Mayor compromiso será definir la formación de profesionales con actitud empresarial, mediante el aporte de la certificación n responsabilidad social culinaria. Definiendo de esta forma un perfil de cocineros modernos con una gestión educativa, sustentada en sólidos valores éticos.

**CONTENIDO CON CERTIFICACION: OFICIAL NACIONAL Y CERTIFICACION DE LAS AMERICAS**

**Duración:** 6 Módulos de 2 meses cada uno. Carga Horaria de 16hs por Modulo.

**Inicio:** MARZO 2021 (Inscripciones con importantes descuentos hasta el 20 de diciembre de 2020)