



ACRA

NUESTRA HISTORIA



@ACRA.COCINARGENTINA



ACRA

ARGENTINA

Como presidente de la Asociación de la Cocina Regional Argentina, nuestro mayor compromiso es el desarrollo en el crecimiento turístico y gastronómico de todas las regiones de nuestro país, y tomar el compromiso de educación culinaria y formación continua de jóvenes y adultos.

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE ACRA



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



ACRA

ARGENTINA

Fortalecer la Sociedad civil

Durante el siglo XXI, de transición, enfrentamos el desafío ineludible de renovar el paradigma moral y adoptar una estrategia para fortalecer una sociedad civil con un futuro equilibrado, con una educación técnica y cultural adecuada al momento y a una conciencia solidaria y responsable



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



ACRA ARGENTINA

La gran protagonista debe ser la sociedad civil. De lo que hagamos con ella dependerá nuestro futuro. Sin dudas buscamos perseguir el Interés propio orientado a la eficiencia y al bien común.



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA

ORIGEN Y FUNDACION

La Asociación de la Cocina Regional Argentina (ACRA) nace en el año 2007, creada por los chef más representativos de cada región de nuestro país. En una época en donde da comienzo a una historia diferente de la gastronomía nacional y mundial, nuestro país y el mundo están dando un giro hacia el buen comer y el buen beber, a partir de allí es que nacen infinitos conceptos gastronómicos y una gran necesidad de canalizar esfuerzos para lograr una infinita sinergia.

ACRA ARGENTINA



NUESTRO ESCUDO (PROMETEO)

Es el titán que robó el fuego sagrado del cielo (Olimpo griego) para entregárselo a la humanidad. Le entrego a la una antorcha ardiente como símbolo de la sabiduría, del conocimiento, de la ciencia y de la técnica, junto al compromiso humanizador de que los hombres nunca la dejaran apagar.

Seremos los nuevos prometeos responsables que adquirir la Sabiduría de nuestros maestros y brindar generosamente nuestra energía de juventud, para convertir entre sabiduría y juventud la retroalimentación necesaria para el crecimiento.

Nuestros laureles simbolizan la búsqueda de la felicidad de la victoria pero también simbolizan la nobleza que debemos tener como cocineros.

El Sol que apenas asoma en nuestro escudo es nuestro enfoque hacia el futuro es esencialmente la búsqueda de nuestro horizonte.

El simbolismo del escudo nace para festejar la creación de ACRA, una organización joven y moderna que llevara el siguiente lema:

ACRA ARGENTINA



“En la esencia la unidad, en la acción la libertad y en el todo la confianza”



VALORES FUNDACIONALES

HOLISTICA

El hombre es la unidad integrada, holística, más perfecta y compleja: cuerpo- psiquis, espíritu- sociedad. El paradigma holístico ofrece una visión completa de la vida humana al integrar el conocimiento sensorial, de los sentidos u ojos de la carne, con el conocimiento mental, empírico-analítico-racional, y el conocimiento trascendental de la intuición y la contemplación . (Kent Wilber, Los tres ojos del conocimiento 1994).



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



VALORES FUNDACIONALES

SISTEMICO

La visión sistémica de la vida ha sustituido al modelo mecánico. La vida es una red de interdependencias, un ecosistema o totalidad integrada, cuyas propiedades de conjunto no las tienen las partes aisladas y estos sistemas vivos no pueden ser comprendidos desde el análisis de las partes. El pensamiento sistémico se entiende desde el contexto y el entorno, es un pensamiento medio-ambiental. Se trata de comprender el funcionamiento de la sociedad.



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



VALORES FUNDACIONALES

MISIONERA

Las instituciones tienen un gran poder social y su razón de existir se basa en su misión. Se debe construir de un pluralismo de misión única, desde la propia perspectiva, y un comportamiento y con valores para el bien común. Perseguiremos el interés propio orientado a la eficiencia y al bien común.

TRASCENDENTE

Concibe su misión independiente de la coyuntura o de la realidad circunstancial del presente. Proyecta su función en el largo plazo trascendiendo los límites generacionales de sus fundadores y de sus autoridades ocasionales.



Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



MISION

Sin dudas la cocina nos ha enseñado a Priorizar el Amor, sobre la Envidia, la Cooperación sobre la Competencia, y la Intuición sobre la Razón y este será nuestro mayor objetivo.

Apoyarse en la razón y moverse en la pasión. Nuestra razón y pasión son el timón y la vela de nuestra alma de cocineros.



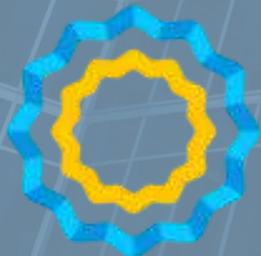
Argentina

@ACRA.COCINARGENTINA



**BIENVENIDO A LA NUEVA
COMISION DIRECTIVA DE
ACRA 2025**

PRESIDENTE: Cristian Ponce de Leon
VICEPRESIDENTE: Ruben Oña Mazzola
SECRETARIO: Carla Suyai Maturano
VOCAL TITULAR: Daniel Lopez
VOCAL SUPLENTE: Leon Nicolas Pagnutti
TESORERO: Maria Ines Vicente Vidal
REVISOR DE CUENTAS TITULAR: Nicolas Quintana
REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: Alejandro Aquino



Argentina





CONSEJO EDUCATIVO ACRA 2025

ING. LEON NICOLAS PAGNUTTI / EDUCACION CULINARIA DE CALIDAD
BIOLOGO. JEREMIAS PUENTES / MBA ACRA
LIC. MARTINA MONETTI / NUTRICION
CHEF LUCIANO MIGUELE / DOCENCIA
LIC. ALVARO ACUÑA / POST GRADO

DEPARTAMENTOS ACRA 2025

ING. ESTEBAN SERRA / AGRONOMIA Y PRODUCCION
LIC. MICAELA BIANCO / HABITOS ALIMENTICIOS
DR. GUSTAVO ESTEBAN / NUTRICION Y SALUD
CHEF LUCIANO MIGUELE / DOCENCIA
LIC. ALVARO ACUÑA / POST GRADO
DIEGO MINGORANCE / BEBIDAS DE ARGENTINA
BRIAN TOLEDO / BEBIDAS DE ARGENTINA
ING. RUBEN BAEZ / OPERACIONES LOGISTICAS
LIC. IGNACIO BATALLAN / DEPORTE & BIENESTAR
ARQ. JUAN AGUERREBEHERE / GASTROARQUITECTURA
LIC. ROMINA LEGUIZAMON / TURISMO ACRA



Argentina





DEPARTAMENTOS DE TURISMO ACRA 2025

LIC. ROMINA LEGUIZAMON / TURISMO ARGENTINA
RUBEN OÑA MAZZOLA / TURISMO EUROPA
ALEJANDRO BELGRANO / TURISMO ANTILLA

DEPARTAMENTOS DE ASADORES ACRA 2025

OSCAR ORCAJO / BUENOS AIRES
DANIEL LOPEZ PEREZ / CORDOBA
FRANCISCO NADAL GUAY / ENTRE RIOS

DEPARTAMENTOS DE COMUNICACION ACRA 2025

MARIA INES VICENTE VIDAL / RELACIONES GLOBALES
EVELIN MELNESIUK / RELACIONES GLOBALES
CARLA SUYAI MATURANO / SECRETARIA DE PRESIDENCIA
INGRID MERELES / SECRETARIA DE SOCIOS



Argentina





DEPARTAMENTO DE PASTELERIA ACRA 2025

CHEF PASTRY PABLO REMAGGI / JUNIN BUENOS AIRES
CHEF PASTRY CAMILA COSTANTINI / CABA BUENOS AIRES

DIRECTORIO DE PROVINCIAS ACRA 2025

CHEF MARIO CHOCOBAR / TUCUMAN
CHEF FRANCO MACIAS / CATAMARCA
CHEF ROLANDO ALMENA / SAN LUIS
CHEF DIEGO MALDONADO / LA RIOJA
CHEF MAXIMILIANO ARIAS / CORDOBA
CHEF JUAN IGNACIO RAYES / BUENOS AIRES
CHEF DANIEL GUAJARDO / LA PAMPA
CHEF NICOLAS QUINTANA / ENTRE RIOS
CHEF ARIEL LEGUIZA / CORRIENTES
CHEF ALEJANDRO AQUINO / FORMOSA
CHEF SANTOS LEGUIZA / MISIONES
CHEF NAHUEL SEPULVEDA / NEUQUEN
CHEF FERNANDO NUÑO / CHUBUT
CHEF LUIS BERNAL / TIERRA DEL FUEGO



Argentina





ASESORES EXTERNOS DE ACRA 2025

ANDREW RIGIE	/ ESTADOS UNIDOS
JOSEFA BICHILLI	/ PANAMA
LARS CHARAS	/ ALEMANIA
OMAR MAKRAM	/ EGIPTO
WANDA PANTOJAS	/ PUERTO RICO
YIU TANG	/ CHINA
MARIA BAEZ VALEZ	/ MEXICO
JOAO LEME	/ BRASIL
ANDONI ADURIZ	/ ESPAÑA
STEFANO DI PRETOR	/ ITALIA
MUHABUD	/ INDIA
FERJANI ABDERAZAK	/ TURQUIA



Argentina





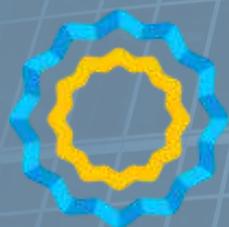
AGENDA 2025

23 DE MARZO "FESTIVAL DE ASADORES A LA ESTACA" CORDOBA

8 - 9 - 10 - 11 DE MAYO
"JORNADAS SALUDABLES"
EN LA PLATA

25 DE MAYO "ADN ARGENTINA"
EN REPUBLICA DOMINICANA

5-6-7 DE JULIO "FESTIVAL DE LOS
FUEGOS FORMOSEÑOS" CONCURSO
NACIONAL DE ASADORES A AL
ESTATACA



Argentina





AGENDA 2025

8-9-10 DE AGOSTO "CAMPEONATO ARGENTINO DEL ALFAJOR" LA PLATA BUENOS AIRES

5-6-7 DE SEPTIEMBRE FESTIVAL DE LAS PROVINCIAS LA PLATA BUENOS AIRES

8-9-10 DE NOVIEMBRE "FESTIVAL BONAERENSE DEL ALFAJOR" MUNICIPIO DE MALVINAS ARGENTINAS

6-7-8 DE DICIEMBRE "FESTIVAL FORMOSEÑO DEL ALFAJOR ARGENTINO" FORMOSA



Argentina

ARGENTINA MARCA PAIS



WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR

