



CPGA EN ACCION

DIPLOMATURA EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SANOS SEGUROS Y SOSTENIBLES

Let's go!



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

Saber Hacer

El campo de la agricultura y la alimentación se complejiza cada vez más y por ello requiere de una formación de alto nivel, con perfil internacional y adaptada a los nuevos escenarios globales y locales. Este campo constituye un sector de la economía fundamental, con un gran potencial para el desarrollo sostenible integral del territorio, en función de la diversidad de actores involucrados en los sistemas alimentarios y como parte de la industria del turismo. Hay que tener en cuenta que refiere a una de las cadenas de valor de mayor construcción de empleo del presente, con bajo impacto medioambiental y alto impacto social en tanto convoca a personas integrando positivamente géneros, colectivos, autopercepciones, y otras diversidades.

Abordar el campo de la agricultura y la alimentación desde el Desarrollo y la Innovación (D+I) es indispensable para dar un salto cuali/cuantitativo en la materia, con un énfasis marcado en la realización de un proyecto gastronómico aplicado, en coherencia con los valores de la institución: "Saber y saber hacer".

2/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

APRENDERAS A

- Comprender el contexto de cambio global en el que se desarrollan los Sistemas Alimentarios Sanos Seguros y Sostenibles , a los fines de poder implementar una gestión estratégica basada en una visión renovada.
- Interpretar y promover programas desde una perspectiva amplia, que implique aspectos técnicos, como así también desde las ciencias naturales y sociales. Gestionar de manera eficaz en ambientes altamente competitivos, incorporando buenas prácticas e innovación para potenciar proyectos gastronómicos.
- Incorporar conceptos, perspectivas y herramientas de gestión de la sostenibilidad.
- Compartir casos de éxitos y recomendaciones de los expertos, e interactuar con colegas a nivel nacional e internacional.
- Desarrollar un proyecto de trabajo final que le permita transformar sus conocimientos, ideas y reflexiones, en un modelo de gestión renovado y competitivo, aplicable a su entorno

3/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACIÓN SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

METODOLOGIA

E-LEARNING

Proponemos al participante una diversidad de actividades: lectura del material, aportes escritos a los debates, foros, ejercicios de refuerzo y exámenes. El hecho de que sea online y presencial facilita al estudiante a administrar eficazmente su propio tiempo. Los participantes que aprueben el curso recibirán un certificado digital.

4/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

BENEFICIOS

- 05%: graduados y docentes academia culinarias asociadas a acra y al cpga
- 15%: 2 o más personas de una misma empresa/organización.
- Estos beneficios se consideran sobre los aranceles (excluyendo la matrícula) y no se acumulan. La persona puede elegir el de mayor conveniencia y según la forma de pago gozará de descuentos adicionales

5/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
E INVESTIGACIÓN SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMERICAS

EL FUTURO ESTA
EN TUS MANOS

SE PARTE ACTIVA DE
ESTE GRAN CAMBIO

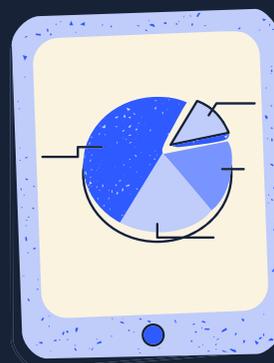
6/10



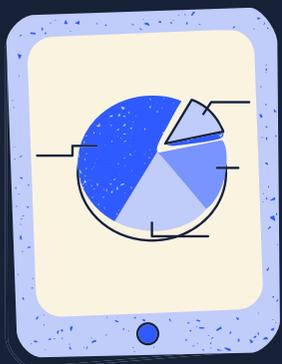
MODULOS PEDAGOGICOS



MODULO 1: CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS



MODULO 2: LAS CIENCIAS NATURALES EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES



MODULO 3: DESARROLLO E INNOVACION I+D EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS



MODULO 4: SOSTENIBILIDAD FHET THE PLANET



MODULO 5: REDUCCION DE PERDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

7/10



MODULOS PEDAGOGICOS



MODULO 6: DISEÑO DE EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS Y ALIMENTARIAS



MODULO 7: BIODIVERSIDAD PARA LA RESILIENCIA



MODULO 8: ENFOQUE DE LA INVESTIGACION EN SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES



MODULO 9: LIDERAZGO PARA LA GESTION DEL CAMBIO. DESARROLLO DE NUEVOS PARADIGMAS DE POLITICAS PUBLICAS



MODULO 10: TESIS FINAL (PRESENTACION DE PROYECTOS)

7/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

SOBRE SISTEMAS ALIMENTARIOS

CPGA TRANSFORMA

DECALOGO
PARA LA
REDUCCION DEL
DESPERDICIO
DE ALIMENTOS

"SI HAY ALGO QUE CAMBIA
ES QUE TODO CAMBIA"

JUNTOS PODEMOS TRANSFORMAR LA REALIDAD

WE ARE
THE ONE
AMERICA 



CPGA EN ACCION

UNIENDO FUERZAS PARA CONSTRUIR UN
SISTEMA ALIMENTARIO RESILIENTE
SOSTENIBLE SEGURO Y SALUDABLE

#bethechange #seelcambio

8/10



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

SISTEMA GLOBAL EDUCATIVO



INSCRIBITE

educacioncpga@gmail.com
www.consejoamerica.org



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS