

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



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.

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

Inicio: AGOSTO 2019

CERTIFICACION: OFICIAL NACIONAL Y CERTIFICACION DE LAS AMERICAS

MAESTRIA EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES



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.

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

Inicio: AGOSTO 2019

CERTIFICACION: OFICIAL NACIONAL Y CERTIFICACION DE LAS AMERICAS