



ACRA

**DEPARTAMENTO
DE ACRA
EMPRENDE
INCUBADORA
EMPRENDEDORA**



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010





PRESIDENCIA



Tener un Departamento de Incubadora Emprendedora dentro de nuestra asociación gastronómica significa contar con un espacio estratégico, técnico y humano dedicado a identificar, acompañar, formar y potenciar nuevos emprendimientos gastronómicos con impacto económico, social, cultural o territorial. Es crear un ecosistema de apoyo para emprendedores del mundo gastronómico en todo nuestro territorio nacional especialmente en etapas tempranas, donde se brindamos:

- Formación profesional (cocina, gestión, marketing, costos, identidad de marca)
- Mentorías y asesoramiento técnico
- Acompañamiento en el diseño de proyectos
- Red de contactos, aliados y visibilidad institucional
- Espacios de validación, prueba de producto o vinculación con mercados
- Acceso a herramientas, financiamiento o convocatorias públicas/privadas

Tener un Departamento de Incubadora Emprendedora es apostar al futuro de la gastronomía, formando nuevos actores con herramientas concretas, identidad cultural y visión de impacto. Es cuidar y acompañar el nacimiento de proyectos con sabor, propósito y raíces.



Cristian Javier Ponce de León
Presidente ACRA
secretaria@cocinaregionalweb.com.ar





ACRA EMPRENDE



VISION

En su Visión, pretende promover el encuentro de emprendedores y microempresarios gastronómicos con los sectores económicos que sean los encargados de generar políticas de apoyo y promoción del sector.

EN SU ACCION

En su acción, busca ser un espacio de encuentro de emprendedores y micro empresarios, que fomente el debate, la reflexión y la búsqueda de herramientas que promuevan el desarrollo de nuevos emprendimientos y la consolidación de los ya existentes

ORIENTADO

Está orientado a todos aquellos que de manera directa o indirecta estén relacionados con la producción, el comercio y los servicios microempresariales gastronómicos.

BRINDAMOS

“Todas las herramientas para que un emprendimiento sea exitoso”

Participan emprendedores, microempresarios, representantes de instituciones vinculadas con el sector, directores de microempresas.

SUMATE AHORA !

Si quieres ser parte de ACRA Emprende, solo tienes que ingresar a www.cocinaregionalweb.com.ar , nos contactas, envías tus datos y nos comunicamos con vos para contarte más de ACRA EMPRENDE.





DIRECCION INTERNACIONAL



ACRA EMPRENDE tiene como objetivo central, que emprendedores y microempresarios gastronómicos, encuentren en un solo lugar diferentes herramientas que le permitan fortalecer sus emprendimientos.

La Asociación de Cocina Regional Argentina, tiene entre sus objetivos fundacionales, promover el desarrollo de nuevas empresas que sean el motor productivo de una región y sobre todo del País. Para ello diseña, desarrolla y ejecuta programas de fomento al emprendedorismo y apoyo a la creación de micro empresas gastronómicas.

ACRA EMPRENDE, busca ser un espacio de encuentro y una herramienta fundamental para el emprendedor.

Tener un área de internacionalización dentro de una incubadora gastronómica es clave para potenciar la proyección global de los emprendimientos, generando oportunidades reales de exportación, alianzas estratégicas y posicionamiento internacional.

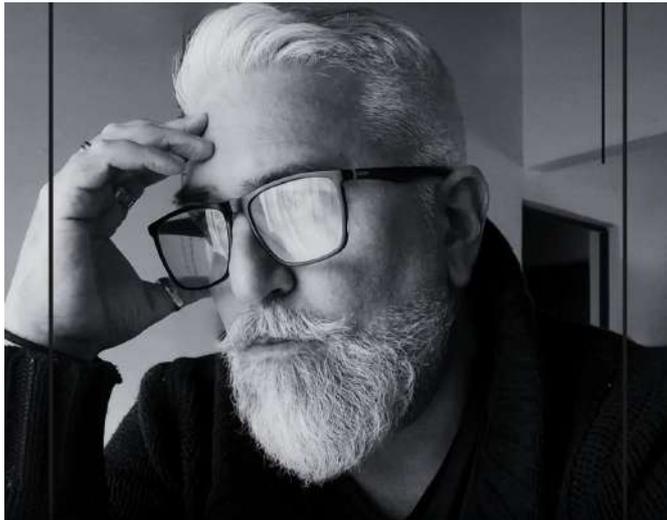


Lic. Gabriel Ascarate
Director ACRA EMPRENDE INTERNACIONAL
info@cocinaregionalweb.com.ar





DIRECCION NACIONAL ACRA EMPRENDE



Martin Gorchs DIR. Nacional ACRA

- Asesor en Proyecto de Salud Integral y Tematicas Comuunitarias en la Honorable Camara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires
- Coordinador de Actividades en organizaciones de Salud Mental desde 2025
- Productor de Medios de Comunicación desde 2000
- Productor de Espectaculos, Eventos en general desde el año 2000

Carla Suyai Maturano SUB.DIR. ACRA

- Coordinadora del Club de Jovenes Chefs de ACRA
- Campeona Nacional de Cocina 2021
- Represento a Argentina en la Continental Culinary Cup Cartagena Colombia 2024
- Productora de Eventos del Club de Jovenes Chef de ACRA





PRESENTA TU PROYECTO PLAN DEL PROYECTO



Se concursará una vez por año y el proyecto ganador podrá acceder desde la proyección parcial hasta el 100% de financiamiento del proyecto. ACRA regulará en conjunto la forma de financiar el proyecto y acompañará al mismo en su ejecución.

La descripción de la Oportunidad de Proyecto o Negocio deberá contener al menos la siguiente información:

(su redacción en total no podrá exceder las seis (6) páginas)

1) Introducción / Resumen general del proyecto

2) **Descripción de la Idea:** ¿Por qué se la considera una oportunidad de mercado? ¿Cuáles son las necesidades que satisface?

3) **Actividades:** Una descripción de las actividades del futuro proyecto o empresa. Exponer y comentar las inversiones necesarias (activo fijo necesario, capital de trabajo, etc.), el perfil del personal necesario, el ciclo de explotación ó producción, etc.

4) **Mercado:** Descripción de la competencia (oferta actual), clientes, potencial del mercado, proveedores, etc. Deberá aquí ponerse especial atención a la dependencia con ciertos proveedores o clientes. También se debe examinar la oferta de productos alternativos. La participación esperada en el mercado, el crecimiento esperado en el sector, etc.

5) **Una primera aproximación a los “números” del proyecto:** el capital inicial y a mediano plazo, el volumen de ventas (precios, descuentos, etc.), los costos, la rentabilidad esperada, etc.

6) **Riesgos y amenazas principales:** ¿Qué puede salir mal? ¿Cuáles son las debilidades del proyecto en las cuales es necesario profundizar?

7) **Otra información complementaria**





WEBINARS ACRA INSPIRA



Los webinars totalmente gratuitos, están pensado para acompañar a todos en esta recuperación post pandemia, generando resiliencia. Importa y mucho generar herramientas que permitan enfrentar esta crisis mundial.

Desde el Instituto Americano del CPGA y la Incubadora de ACRA EMPRENDE estamos presente ahora más que nunca. Persiguiendo la filosofía del Consejo Profesional Gastronómico de las América y de ACRA EMPRENDE

SIN DEJAR A NADIE ATRAS



*Impulsamos Proyectos Gastronomicos con
Identidad. Innovacion y Raices*





MAESTRIAS



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. ACRA EMPRENDE lleva adelante las maestrías del Instituto Americano CPGA y los postgrado no solo aumenta las oportunidades de carrera y potencial de ingresos, sino que también contribuye al crecimiento personal y profesional. Es una inversión significativa que puede proporcionar ventajas competitivas y abrir puertas en diversos aspectos de la vida.

SIN DEJAR A NADIE ATRAS

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN FORMACION DOCENTE EN GASTRONOMIA Y POLITICS EDUCATIVAS

DURACION 3 MESES

2025

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN COACHING Y LIDERAZGO PARA LA GASTRONOMIA

DURACION 2 MESES

2025

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN DESARROLLO DE COMPETENCIA GERENCIAL PARA HOTELES RESTAURANTES Y CATERING

DURACION 2 MESES

2025

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA





MAESTRIAS



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. ACRA EMPRENDE lleva adelante las maestrías del Instituto Americano CPGA y los postgrado no solo aumenta las oportunidades de carrera y potencial de ingresos, sino que también contribuye al crecimiento personal y profesional. Es una inversión significativa que puede proporcionar ventajas competitivas y abrir puertas en diversos aspectos de la vida.

SIN DEJAR A NADIE ATRAS

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN
DESARROLLO DE
ALIMENTOS
BASADOS EN
PLANTAS

DURACION 2 MESES

20
25
August

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN
MANAGEMENT DE
SALON &
RECURSOS
HUMANOS

DURACION 2 MESES

20
25
August

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MBA EN
ALIMENTACION
DE BIENESTAR
SALUDABLE
SOSTENIBLE

DURACION 2 MESES

20
25
August





CERTIFICACIONES

PROFESIONALES





CERTIFICACIONES

PARA JURADOS DE COMPETENCIAS NACIONALES



ASOCIACIÓN
Cocina Regional
ARGENTINA

CURSO DE JURADOS
PARA COMPETENCIAS

NACIONALES

COCINA-PASTRY- ASADORES



CAPACITACION

DOCENTE EN GASTRONOMIA



CURSOS DE FORMACIÓN DOCENTE

- ENTRENAMIENTO CULINARIO
- PROGRAMA DE EDUCACION CULINARIA
- FORMACION SOBRE CONTENIDOS Y COMO DESARROLLARLOS
- CAPACIDAD TALENTO VS OSIO Y PEREZA
- COMO ENSEÑAR EN EL AULA
- METODOS DE ENSEÑANZA
- LOS DESAFIOS DEL ROL DOCENTE
- LA COMUNICACIÓN ENTRE DOCENTE –ALUMNO
- LA COMUNICACIÓN ENTRE DOCENTE –FAMILIA
- COMUNICACION EFICAZ Y EFICIENTE

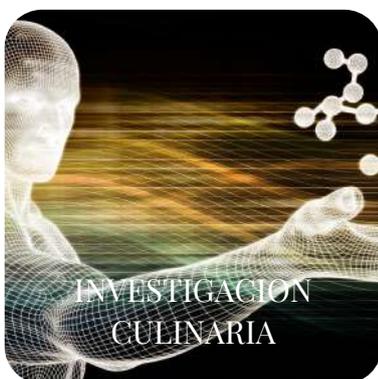
**SOLICITA
TU CAPACITACION
EN TU ESCUELA**



INNOVACION 360° KITCHEN LAB



CIENCIA



INVESTIGACION
CULINARIA



TECNOLOGIA



PROYECTOS



EXPERIMENTOS



SOSTENIBILIDAD

Donde Nacen Sabores que Transforman Comunidades



BOUTIQUE ACRA EMPRENDE



ACCESORIOS



ROPA CULINARIA



PRODUCTOS



EQUIPAMIENTOS



DISEÑO & DECO



TURISMO

Incubadora con proposito , impacto y territorio



PUBLICITA CON NOSOTROS

INSIDE BITUK RADIO ON LINE



www.insidebituk.com



Publicta en Nuestra Revista VIDA CULINARIA

Si tenés una idea con aroma a territorio, sabor auténtico y mirada de futuro... este es tu lugar.

☞ Sumate a la Incubadora
Gastronómica.

Donde el fuego emprendedor
encuentra su cocina.



ACRA EMPRENDE INCUBADORA

“Cada idea que nace en una cocina puede transformar el mundo. En nuestra incubadora, ese fuego se enciende.”

ACRAEMPRENDE@COCINAREGIONALWEB.COM.AR

ACRA EN ACCION

ACRA EMPRENDE INCUBADORA

“Convertimos ideas con sabor en proyectos sostenibles y con identidad.”

FORMACION



acraemprende@cocinaregionalweb.com.ar

ACRA EN ACCION

PROYECTOS EDUCATIVOS



CLUSTER EN LA INDUSTRIA

ALIMENTARIA

Desde ACRA EMPRENDE apoyamos a todos los clústeres en la industria alimentaria que son agrupamientos estratégicos junto a empresas, instituciones y actores vinculados a un mismo sector de la cadena de valor, que además colaboramos entre sí para mejorar la competitividad, la innovación y el desarrollo territorial del sector alimentario.

acraemprende@cocinaregionalweb.com.ar

ACRA EN ACCION

EVENTOS Y FESTIVALES



Los festivales gastronómicos son espacios clave para el desarrollo cultural, social y económico de una región. No solo celebran la comida: generan identidad, visibilizan productos locales, activan economías y fortalecen el turismo. Son verdaderas plataformas de encuentro entre productores, cocineros, emprendedores y comunidad.

Los festivales gastronómicos no solo alimentan el cuerpo. Alimentan el desarrollo local, la cultura y el alma de los pueblos.





ACRA

**DEPARTAMENTO
DE ACRA
EMPRENDE
INCUBADORA
EMPRENDEDORA**



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010

