



ACRA

ESCUELA DE NEGOCIOS SOSTENIBLES DE ARGENTINA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010





PRESIDENCIA



Estoy convencido que podemos lograr el equilibrio para contener a la globalización trabajando juntos. Pensar en el bien común será una suma o integración de virtudes y de conciencia cívica: libertad, justicia, verdad, amor, honestidad, honor colectivo, para lograr entre todos un verdadero sentido de la pertenencia. Debemos recurrir a la reflexión y a la intuición para mejorar la percepción. Debemos sin dudas mejorar la conciencia moral y crear hábitos de eficiencia y solidaridad para enseñar a pensar en forma constructiva, reflexionando sobre nuestra verdadera identidad. El reduccionismo científico nos integra como personas a un mundo sacralizado, el sistema nos relaciona en forma de RED a todos los seres vivos y nuestra “gran misión” será el “Bien Común”. Por ello nuestro nuevo paradigma sera hacer el uso apropiado de la información a través de la percepción.



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

“...SIN DEJAR A NADIE ATRAS...”





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 CPGA 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 Escuela de Negocios Sostenibles de ACRA 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





WELLCOMME

El instituto americano de formación profesional social e investigación social y culinaria, pretende el fortalecimiento del cocinero del futuro, generando un ecosistema único donde el núcleo central es la educación de calidad.

Su objetivo de desarrollar y potenciar las habilidades humanas impulsando a la gastronomía del futuro con herramientas de formación e innovación, y una metodología de investigación sostenible.

El instituto americano, es el brazo del consejo profesional gastronómico de las américas donde participan los chefs más relevantes de américa.

“Nuestra gran misión es facilitar el acceso a la Educación Culinaria de Calidad, a cualquier persona sin importar su región, ocupación e ingresos.

La Educación es la última esperanza para lograr sociedades más justas que achiquen la brecha entre la pobreza y la ignorancia y avancen en el logro de igualdad de oportunidades

MARCOS RODRIGUEZ CABAN
DIRECTOR CPGA



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS



MAESTRIAS



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. ACRA 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

MAESTRIA MBA CPGA
DESARROLLO DE ALIMENTOS
BASADOS EN PLANTAS

MAESTRIA MBA CPGA
NUTRICION
GASTRONOMIA Y SALUD





MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. Las maestrías del Instituto Americano CPGA o un 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

MAESTRIA EN FORMACION DOCENTE PARA GASTRONOMIA Y POLITICAS EDUCATIVAS

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

MBA EN DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES PARA NEGOCIOS GASTRONOMICOS

INSCRIBITE AHORA

ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICA





CERTIFICACIONES

PROFESIONALES





CERTIFICACIONES

PARA JURADOS DE COMPETENCIAS NACIONALES

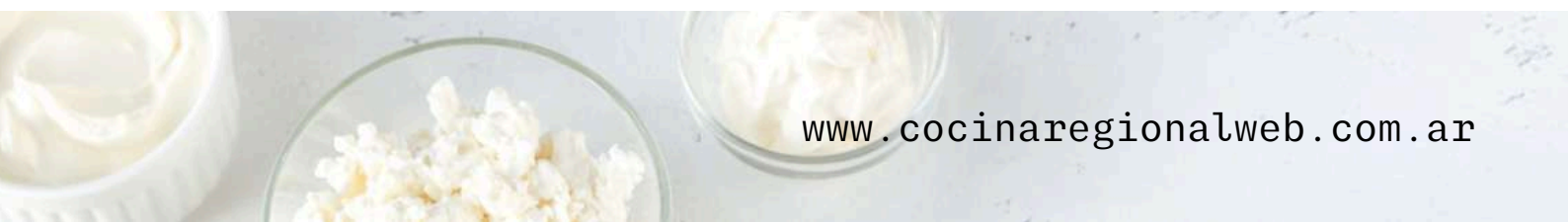


ASOCIACIÓN
Cocina
Regional
ARGENTINA

CURSO DE JURADOS
PARA COMPETENCIAS

NACIONALES

COCINA-PASTRY- ASADORES





CAPACITACION

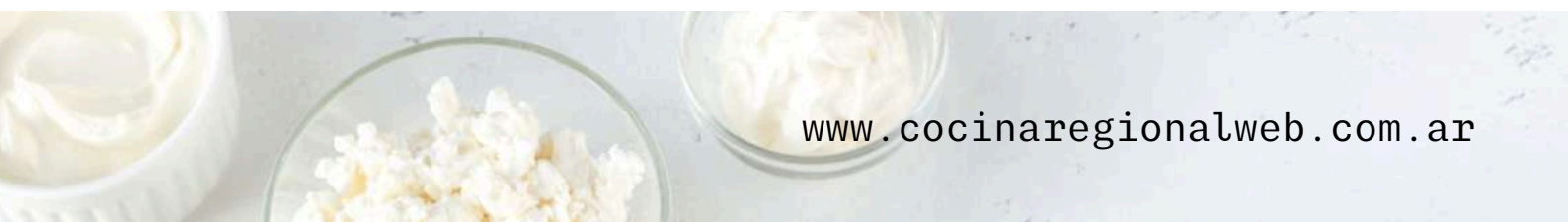
DOCENTE EN GASTRONOMIA



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**





CAPACITACION

DOCENTE EN GASTRONOMIA



SUMATE A LA COMUNIDAD ACRA

¡CHEFS Y PROFESIONALES CULINARIOS DE TODO EL PAIS!!!

ASOCIACIÓN *Cocina Regional* ARGENTINA

@ACRA.ARGENTINA

ASOCIACIÓN *Cocina Regional* ARGENTINA

DIPLOMATURA EN GESTION DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONOMICOS

Formamos profesionales ágiles, creativos, innovadores y eficientes con una visión global y completa del nuevo management del futuro

★★★★★

Visit our website for more review www.cocinaregionalweb.com.ar

ASOCIACIÓN *Cocina Regional* ARGENTINA

INSCRIBITE AHORA CPGA EDUCACION

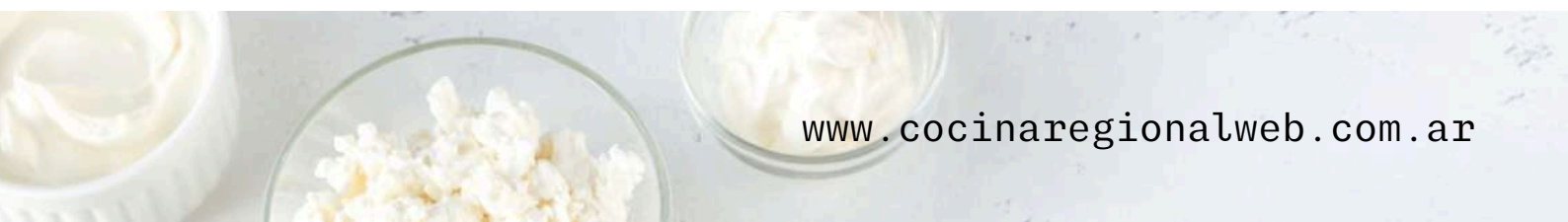
PROGRAMA DE FORMACION DOCENTE EN GASTRONOMIA Y POLITICAS EDUCATIVAS

SUMATE A LA COMUNIDAD ACRA

¡CHEFS Y PROFESIONALES CULINARIOS DE TODO EL PAIS!!!

ASOCIACIÓN *Cocina Regional* ARGENTINA

@ACRA.ARGENTINA





INNOVACION 360° KITCHEN LAB



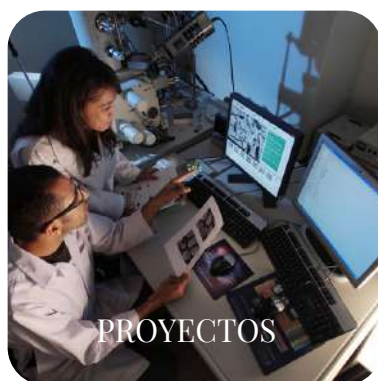
CIENCIA



INVESTIGACION
CULINARIA



TECNOLOGIA



PROYECTOS



EXPERIMENTOS



SOSTENIBILIDAD

Ciencia Tecnología e Innovación!



+54 9 221 577 3858

info@cocinaregionalweb.com.ar

www.consejoamerica.org



ACRA

ESCUELA DE NEGOCIOS SOSTENIBLES DE ARGENTINA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010

