



ACRA RSC

PROGRAMAS SUMATE

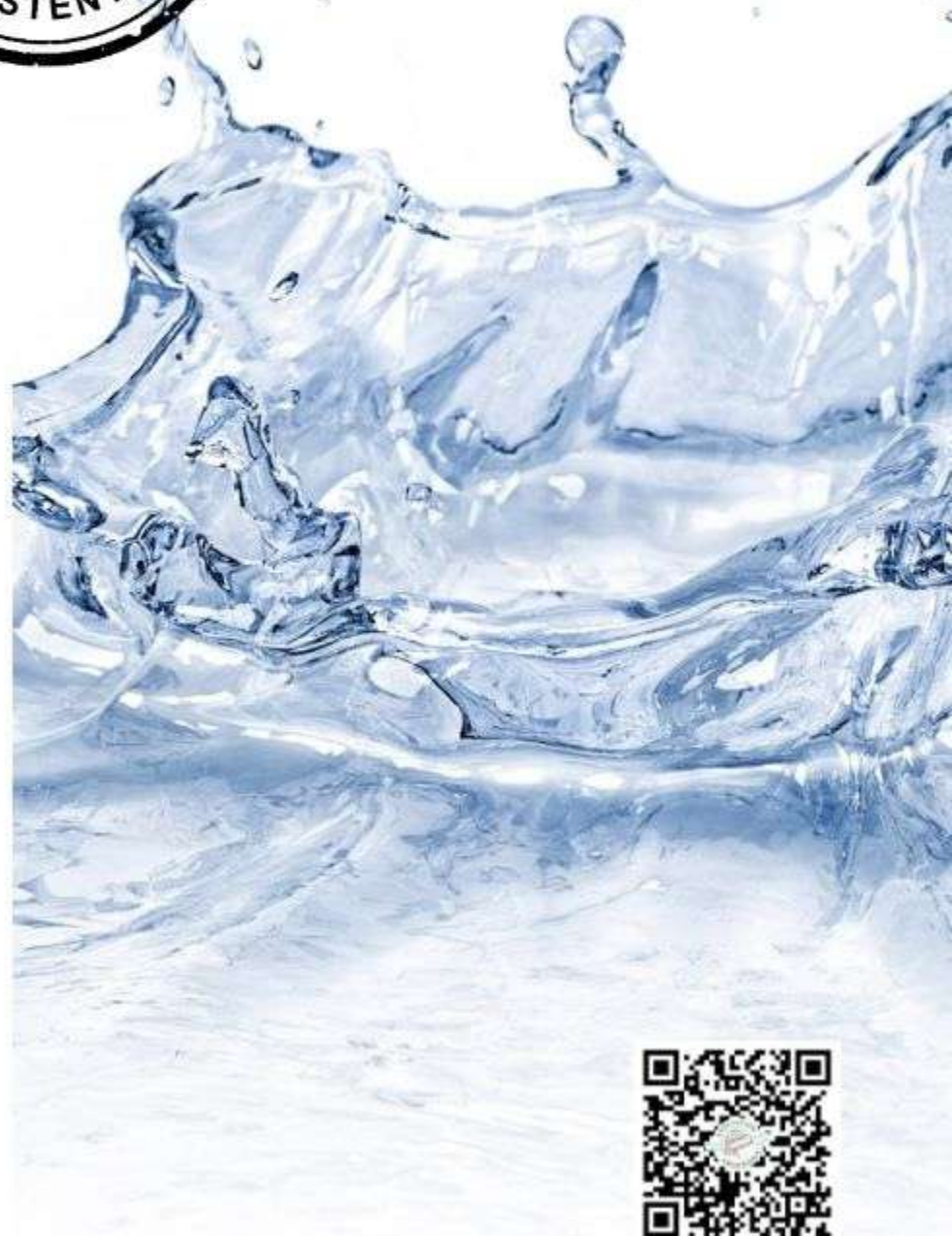
AYUDANOS A AYUDAR

INNOVATE



**EL DÍA MUNDIAL DEL AGUA
2024 SE TRATA DEL AGUA Y
LA PAZ, LA COOPERACIÓN EN
MATERIA DE AGUA SENTA
LAS BASES DE UN FUTURO
MÁS PACÍFICO Y PRÓSPERO**

22 DE MARZO



**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**





PROGRAMA DE IMPACTO SOCIAL “LA NOCHE DE LOS CHEFS”

La noche de los chefs es un proyecto anual que conlleva a la unión de los chefs disfrutando de su DÍA MUNDIAL, desarrollando básicamente un fin por el bien de la comunidad que nos rodea pretendiendo sin dudas articular y motivar a la sociedad para hacerla más participativa. Es un evento que año a año crece y nos enorgullece donde conviven el bien público y privado los municipios, los legisladores de todos los colores políticos y toda la comunidad en general. Es una cena mayúscula a beneficio de todas las instituciones que apoyamos desde nuestra asociación.



IDEAS PARA
SOSTENER
AL MUNDO



PROGRAMA NACIONAL PERDIDA , DESCARTES Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La pérdida de alimentos refiere a la disminución cualitativa o cuantitativa de alimentos destinados al consumo humano durante el proceso productivo.

El desperdicio de alimentos refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores.

La pérdida y desperdicio de alimento impactan en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de comida, generan pérdidas de ingresos para los productores, aumentan los precios para los consumidores e impactan de manera negativa en su nutrición y salud, afectando el medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales.



PROGRAMA NIÑOS PEQUEÑOS GRANDES DESAFÍOS

La provisión de una educación y atención de buena calidad durante la primera infancia se ha mantenido de forma constante en las agendas de los gobiernos. La concienciación pública sobre las carencias y la falta de calidad educativa ha motivado a generar el proyecto Niños pequeños grandes desafíos. Este programa contribuye a un buen arranque de vida, con la comprensión básica de la tierra y de donde provienen los alimentos, a partir de allí, generar conciencia alimentaria en nuestros niños para que ellos desarrollen toda la creatividad en su alimentación diaria y generan variedad de alimentos para el consumo de su vida.



PROGRAMA COCINEROS CONSCIENTES

Este Programa pretende concientizar a la comunidad en el cuidado de los alimentos y de cómo podemos reutilizarlos y aprovecharlos para no generar un desperdicio. Un proyecto que promueve la integración social y el aprovechamiento de los alimentos sobre todo en grupos de chicos y jóvenes en situación de vulnerabilidad. Para ello se comenzara con el Programa COCINEROS CONSCIENTES, de esta manera se trasladara a toda la comunidad consejos útiles y sustentables para el reciclaje, desperdicio y reutilización de los alimentos.



PROGRAMA ECOSISTEMA DE CIUDADES INNOVADORAS

Este Programa se desarrolla a partir del marco del acta firmada en termas de rio hondo para el Plan de Desarrollo Productivo se pretende definir un modelo territorial creando espacios de interacción entre los actores institucionales, económicos y sociales fomentando el crecimiento económico y la sustentabilidad ambiental. El programa tendrá como objetivo identificar, formar y promover políticas públicas innovadoras en municipios líderes de la Argentina.



PROYECTO DE LEY AGROALIMENTARIO PLANTA DE DESHIDRATADO PRECONGELADO Y ENVASADO

El proyecto nace de la necesidad de crear un polo agroalimentario por la gran cantidad de excedente de productos hortícolas de primera calidad que no son comercializados en fresco, por la oferta y demanda del sector. Motivo por el cual esta premisa nos impulsa a trabajar en conjunto para impulsar y jerarquizar el sector, poniendo un valor agregado a la industria hortícola. Las actividades serán:

- Establecer la planta de deshidratado, pre congelado y Envasado en el sector productivo, evitando costos adicionales de traslado de materia prima.*
- Selección de productos que cumplan con las normativas fitosanitarias que establecen las buenas prácticas agrícolas.*
- Buscar canales de comercialización acorde a las necesidades del consumidor, generando alternativas comerciales para los productores.*
- La creación de un Kitchen Lab, para la creación de productos saludables e inocuos como por ejemplo productos congelados de acelga, espinaca, brócoli, coliflor, chaucha, entre otros, como así también conservas y el puré de tomate para la comercialización.*



PROGRAMA DE PROMOCIÓN, FORMACIÓN Y DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El programa acepta el desafío de un proceso de transformación con la firme voluntad de obtener un progreso equilibrado en lo material espiritual y social. Contará con las siguientes actividades:

- Cursos, talleres y charlas del Área Nutricional donde podremos contar con profesionales del área de nutrición y salud.*
- Cursos, talleres y charlas del área culinaria donde profesionales desarrollaran didácticamente enseñanzas sobre la alimentación, manejo de alimentos, trabajo de tierra, desarrollo de huertas domiciliarias seguras.*
- Cursos, talleres y charlas sobre seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos y todo lo relacionado a buenas prácticas de alimentación.*
- Cursos, talleres y charlas sobre alimentación consciente, y la espiritualidad en la cocina.*
- Creación de huertas sustentables en las terrazas.*
- Creación del programa radial COCINANDO CULTURA.*



PROGRAMA PYMES AL MUNDO

FRAGATA LIBETAD "Muestra itinerante institucional de la Provincia de Buenos Aires".

El gobierno de la provincia de buenos aires en su compromiso de promover el fomento del comercio exterior, la ciencia, tecnología e innovación por medio de la cooperación empresarial, aspira a abordar de manera multidimensional la inserción económico-productiva de la Provincia de Buenos Aires en el mundo.

La Asociación en su Convenio Educativo con el senado de la Provincia de Buenos Aires, apoya el programa de pymes al mundo y prevé un excelente fortalecimiento de las pymes de buenos aires en el mundo.



PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO A LA INDUSTRIA OVINA

La producción ovina representa un rubro importante dentro del sistema agropecuario de nuestro país. Tradicionalmente, Argentina orientó la explotación del ganado ovino hacia la obtención de lana, fundamentalmente en la Patagonia, donde por el ambiente es difícil desarrollar otra actividad agropecuaria. En función de esta tradición lanera, más del 50% del stock ovino argentino corresponde a razas productoras de lana (Merino) y doble propósito (Corriedale, Romney Marsh, Lincoln) y Criolla. Sólo una raza es netamente productora de carne, la Hampshire Down, y en los últimos años se han comenzado a criar razas destinadas a la producción de leche (Frisona, Manchega y Pampinta). Por ello desde ACRA, creimos y avanzamos fuertemente con el legislativo provincial para potenciar los emprendimientos de la Industria Ovina.



PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO A LA INDUSTRIA CONICOLA

La producción del conejo de las razas de carne constituye una importante actividad de autoconsumo familiar. Esta especie ofrece muchas ventajas con referencias a otro tipo de producciones agropecuarias tradicionales. Los conejos ofrecen muchas bondades ya que necesitan poca superficie para su producción, se reproducen fácilmente, tienen una alimentación sencilla y su cuidado resulta accesible. Pero fundamentalmente su estiércol, se puede reciclar a través de la lombriz californiana para obtener lombricompuesto es decir abono orgánico.

Desarrollaremos diferentes talleres en donde se transmitirá a la comunidad las bondades del conejo en cuanto a lo nutricional como a la simpleza en sus diferentes recetas: Capacitaciones en instituciones, Talleres de cocina conícola, Talleres nutricionales y Uso del desperdicio y reciclaje.



COCINANDO ARGENTINA

viví la experiencia

Es un programa donde el Turismo y la Gastronomía se ve retroalimentado para armar el mapa Cocinando Argentina por todo el territorio nacional. Pudiendo así posicionar a la provincia en la plano nacional e internacional. Queremos destacar la biodiversidad que están ofreciendo en nuestras pampas, nuestras playas, las ciudades, nuestro delta, y las sierras que potencian la inmensidad de nuestro territorio.

El programa también destaca talleres, charlas, seminarios en diferentes escuelas.

Y también Cocinando Argentina pretende conjugar una comunidad más participativa a través de eventos culinarios con mayúscula para de esta manera contribuir con instituciones, hogares y ONG, que más necesiten.



PROGRAMA HUERTAS DOMICILIARIAS SOSTENIBLES

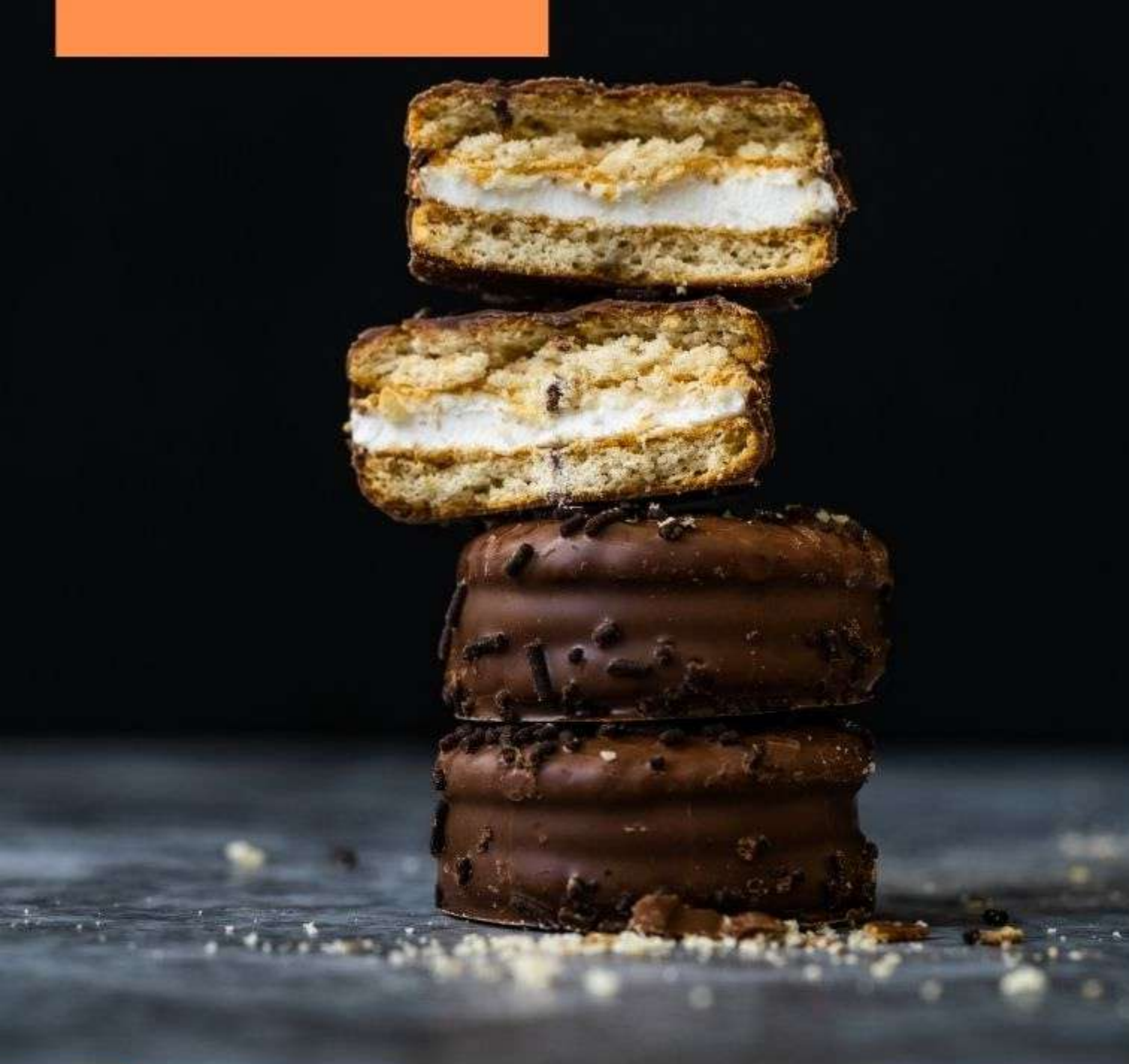
El proyecto se basa en la agudización de la crisis económica y la vida orgánica de futuro que se plantea. El programa permitirá vincular diversos actores de la comunidad (municipios, asociaciones, ONG, comedores) que estén trabajando y/o interesados en difundir las acciones precitadas, siguiendo las recomendaciones de la FAO (Organizaciones de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación).

El programa esta ordenado a diferentes etapas, que incluyen difusión promoción y prácticas de metas específicas. Incluye la difusión a través de talleres, de huertas, Cocina y Nutrición, creación de Huertas Comunitarias Sustentables y difusión de los valores nutricionales de los alimentos y finalmente disponer de ellos y cocinarlos de manera sana, práctica y funcional.



FORTALECIMIENTO ESTRATÉGICO DE LA AGROINDUSTRIA CERVECERA ARTESANAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

En el marco del Proyecto Piloto PROCAL, Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación. Luego de haber pasado la experiencia de "Fortalecimiento de agroindustria cerveceras pymes de la Cuenca Bonaerense del Área Metropolitana AMBA, Zona Sur de la Provincia de Buenos Aires y en articulación con el Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires y las Municipalidades participantes del Proyecto Piloto, La Plata, Quilmes, Florencia Varela y Berazategui. La Asociación de Cocina Regional Argentina presento al Senado de la Provincia de Buenos Aires el PROYECTO LEY DE FORTALECIMIENTO A LA AGROINDUSTRIA DE CERVECERAS ARTESANALES.



PROGRAMA “EL CAMINO DEL ALFAJOR ARGENTINO KM 0”

En este marco desde la Asociación Culinaria con Identidad Regional Argentina y la Camara Argentina del Alfajor CADA, se pensó, diagramó, proyectó y concretó el lanzamiento del evento público- privado, Programa Nacional “El Camino del Alfajor Argentino km 0” Entendiendo que las fiestas populares tradicionales son una muestra característica de nuestra identidad cultural y por lo tanto constituyen un suceso de obligada visión integral donde resumen distintos elementos socioculturales de cada época. Los festivales expresan huellas del tejido social que representan y buscan reforzar el valor de compartir con la familia y los amigos, estrechando los lazos culturales, sociales y, en nuestro caso, productivos.



PROGRAMA "RED GLOBAL DE CAPACITACION PROFESIONAL "

Esta Red Global de Capacitación Profesional nos permite estar en permanente intercambio con nuestros profesionales en el mundo. A través de nuestros Convenios Educativos con Asociaciones Mundiales pertenecientes al mundo culinario, con Institutos Profesionales y Educativos de todo el mundo, podremos llevar a nuestros profesionales desarrollar todo su expertise y lograr así una retroalimentación continua en su formación.



ACRA RSC

PROGRAMAS SUMATE

AYUDANOS A AYUDAR