PROYECTO

GASTRONOMIA SOSTENIBLE

PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

FEED THE FUTURE OF THE PLANET

Consejo Profesional Gastronómico de las Américas

PROYECTO

FEED THE FUTURE OF THE PLANET

Consejo Profesional Gastronómico de las Américas



La sostenibilidad implica realizar una actividad (por ejemplo, la agricultura, pesca o incluso preparación de una comida) sin desperdiciar nuestros recursos naturales y poder continuarla en el futuro sin perjudicar el medio ambiente o la salud.

Por lo tanto, la gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos.



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

FEED THE FUTURE
OF THE PLANET
Consejo Profesional Gastronómico de las Américas

El Instituto Americano de Formacion Profesional E Investigación Social y Culinaria, lleva adelante dentro del Marco del Programa “Feed The Future of The Planet” el Proyecto de Gastronomia Sostenible para America Latina y el Caribe.

SISTEMA CPGA

El sistema CPGA. en busca de una gastronomía sostenible

La Asamblea General, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y la Organización de Alimentos y Agricultura (FAO) trabajan conjuntamente para dar a conocer al público la contribución de la gastronomía en el desarrollo sostenible.



Nos sumamos a la Iniciativa

Esta iniciativa se ejecuta en coordinación y colaboración con los Estados Miembros, organizaciones de las Naciones Unidas y otros organismos internacionales como el CPGA y regionales, así como con la sociedad civil.

Dia Mundial de la Gastronomia Sostenible

En diciembre de 2016, la Asamblea General de las Naciones Unidas designó, en su resolución A/RES/71/246, el 18 de junio como el Día de la Gastronomía Sostenible. La decisión de celebrar este día reconoce la gastronomía como una expresión cultural de la diversidad natural y cultural del mundo.

PRACTICAS AMIGABLES

Nuestros hábitos o decisiones que buscan cuidar y proteger el ambiente, reduciendo el impacto negativo de nuestras actividades sobre la naturaleza.

01

Formación y Empoderamiento de Emprendedores

El proyecto busca capacitar a profesionales de la gastronomía en prácticas sostenibles

02

Conciencia y Reducccion de Residuos

Es clave para avanzar hacia un sistema alimentario más sostenible, ético y eficiente

03

Promocion de Productos Locales y de Temporada

Fortalece las economías regionales, reduce la huella ambiental y pone en valor la identidad gastronómica

04

Economia Circular

Busca reducir al mínimo los residuos y maximizar el uso de los recursos mediante la reutilización, el reciclaje, el rediseño y la regeneración.

05

Restaurantes hoteles Catering y otros Desperdicio Cero

Lograr el objetivo de "Desperdicio Cero" en restaurantes, hoteles, servicios de catering y otras operaciones gastronómicas no solo es posible, sino estratégico

06

Programas Educativos Escolares

Permite formar desde la infancia una conciencia responsable, saludable y comprometida con el entorno

PROGRAMAS CPGA

PRODUCTOS DE ORIGEN

- Cocina de Proximidad
- Agricultura Regenerativa y Ecologica
- Biodiversidad Alimentaria
- Cocina de Plantas Silvestres y Nativas
- Reconocimiento y valor del producto local

TECNICAS CULINARIAS SOSTENIBLES

- Cocina de aprovechamiento (cero desperdicio)
- Fermentaciones Naturales
- Tecnicas de Coccion Eficientes en Energia
- Preservas y Conservas Sostenibles
- Cocina Vegana, Vegetariana, Plantt Based regional

CONCIENCIA AMBIENTAL Y SOCIAL

- Gestion de Residuos en la Cocina
- Consumo Responsable y Soberania Alimentaria
- Huerta Urbana y Compostaje para Cocineros
- Derechos Laborales y Comercio Justo en Gastronomia
- Gastronomia y Ambito Clinmatico: acciones concretas

GESTION SOSTENIBLE Y EMPRENDIMIENTOS

- Modelos de Negocios Sostenible
- Ecoemprendimientos Gastronomicos
- Economia Circular Aplicada a los Servicios de Alimentos
- Calculo de Huellla Ecologica y Menu Sostenible
- Diseño de Cartas con bajo Impacto Ambiental y Alto Valor Nutricional



CONCIENCIA Y REDUCCION DE RESIDUOS

CLASIFICACION Y SEPARACION DE ORIGEN

- Colocar tachos diferenciados (orgánico, reciclable, no reciclable) en áreas de cocina y salón.
- Capacitar al personal para que separe correctamente los residuos durante toda la jornada.

APROVECHANIENTO INTEGRAL DEL ALIMENTO

- Usar cáscaras, tallos, hojas y huesos en caldos, snacks, mermeladas o compost.
- Transformar sobrantes en nuevas preparaciones (ej: croquetas con arroz sobrante, pan rallado de restos de pan).
- Implementar recetas de "cero desperdicio"



PLANIFICACION Y COMPRAS RESPONSABLES

- Hacer compras según menú planificado y stock real para evitar excedentes.
- Priorizar ingredientes de larga duración o que se puedan conservar de distintas maneras.
- Elegir productores locales con envases retornables o sin plásticos innecesarios.

CONCIENCIA Y REDUCCION DE RESIDUOS

BUENAS PRACTICAS DE CONSERVACION

- Etiquetar con fecha de elaboración y vencimiento todos los productos.
- Usar el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir).
- Controlar temperaturas y condiciones de almacenamiento para evitar mermas.

MANEJO CONSCIENTE DEL SERVICIO

- Ofrecer porciones adaptables o menú a elección por tamaño.
- Dar la opción de llevar sobrantes con envases compostables o retornables.
- Usar vajilla reutilizable en lugar de descartables.



COMPOSTAJE DEL RESIDUO URBANO

- Implementar un sistema de compostaje propio o comunitario para cáscaras, restos de vegetales, café, etc.
- Vincularse con proyectos de huertas urbanas, ONGs o cooperativas que trabajen con compost.

EDUCACION Y COMUNICACION

- Capacitar al equipo sobre impacto ambiental, normativas y soluciones.
- Comunicar estas acciones en redes, cartas o cartelería interna: crear cultura ambiental.



V Vinculación Directa con Productores

- Armar una red de proveedores locales (ferias, chacras, cooperativas, huertas comunitarias).
- Visitas educativas o de compra directa a productores.
- Participación en mesas de diálogo rural-gastronomía.

D Diseño del Menu de Estacion

- Crear menús rotativos basados en la oferta estacional.
- Marcar en la carta los platos con ingredientes locales y de temporada con un ícono o leyenda.
- Incorporar fichas o breves historias de origen de los productos (ej: “la espinaca de Doña Mercelina , cosechada esta semana en San Roque Corrientes”).

T Talleres y Capacitaciones

- Ofrecer talleres de cocina con productos de temporada.
- Capacitaciones para personal de cocina sobre almacenamiento, técnicas y sustituciones con ingredientes locales.
- Clases para el público sobre cómo cocinar con productos frescos y regionales.

F Ferias y Mercados

- Participar o colaborar en ferias de productos locales.
- Organizar “Días de producto” (ej: “Día del tomate Platense”, “Semana de la Alcachofa”).
- Invitar a productores a eventos gastronómicos o ferias escolares.



C Comunicación Activa y Recreativa

- Promover en redes sociales la frase: "Comer lo que da la tierra, cuando la tierra lo da".
- Mostrar el detrás de escena: visitas a productores, llegada del producto fresco, estacionalidad del menú.
- Crear afiches, pizarras o materiales informativos sobre qué productos están "en estación".

A Alianzas con Instituciones

- Articular con proyectos de agricultura familiar, eJ.; INTA en Argentina, FUCOGA en Costa Rica, mercados de cercanía, asociaciones de productores entre otros.
- Integrar estos productos en programas sociales, comedores o escuelas.

E Educación y Concientización

- Incluir la temática en programas escolares, cursos de cocina o capacitaciones.
- Organizar actividades para niños y familias: armado de huertas, calendarios de cosecha, degustaciones.
- Entregar recetarios gratuitos con productos de estación.

I Incentivos de Consumo Local

- Promociones o descuentos en platos elaborados con productos locales.
- "Menú kilómetro cero" como propuesta diferenciada.
- Sorteos o recompensas para clientes que eligen la opción local o de temporada.

ECONOMIA CIRCULAR





BUENAS IDEAS

- Trueque de alimentos o servicios entre emprendedores.
- Banco de alimentos: donar excedentes a organizaciones sociales.
- Huertas verticales o hidropónicas en cocina o salón para autoconsumo.
- Armar un "menú circular del día" con productos recuperados o transformados

RESTAURANTES HOTELES CATERING Y OTROS DESPERDICIO CERO



2025 DIAGNOSTICO Y MEDICION DEL DESPERDICIO

- Realizar auditorías diarias o semanales de los residuos (tipo, cantidad y causa).
- Establecer indicadores y metas de reducción mensuales.

2025 APROVECHAMIENTO SEGUN RECETA

Crear recetas especiales que usen partes habitualmente descartadas (cáscaras, tallos, hojas).
Capacitar al equipo de cocina en técnicas de aprovechamiento y porcionado eficiente.

2026 CONSERVACION ADECUADO Y DESINFECCION

- Uso correcto del frío (temperaturas seguras y separadas).
- Separación por categorías para evitar contaminación cruzada y pérdidas.

2026 DONACION Y RECUPERACION DE ALIMENTOS

- Clasificar excedentes seguros y frescos para su donación antes de que pierdan calidad.
- Participar en redes o apps de "rescate de comida".


El Bienestar se Construye
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

En América Latina y el Caribe, se desperdician aproximadamente 220 millones de toneladas de alimentos al año, lo que equivale a 330 kg por persona. Esta pérdida representa el 6% de las pérdidas y desperdicios mundiales de alimentos. Además, la región pierde o desperdicia al menos el 15% de sus alimentos disponibles, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

TONELADAS

$2.0 Millones

total de Alimentos Desperdiciados

EQUIVALENTE

kg 330 p/persona

por persona desperdiciados

REPRESENTA

6 al 15%

desperdicio mundial de alimentos



DESPERDICIO

El desperdicio de alimentos también tiene un impacto ambiental significativo, contribuyendo al cambio climático y a la pérdida de biodiversidad



PERDIDAS ECONOMCAS

150 Millones Dolares por Año

INSEGURIDAD ALIMENTARIA

47, Millones de habitantes Enfrentan Hambre

DESPERDICIO POR PAISES

Entre 60 y 160kg por año

Complejidad del Desperdicio

El desperdicio de alimentos en América Latina y el Caribe es un problema complejo que requiere soluciones integrales en toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción hasta el consumo.

DESPERDICIO POR SEGMENTO

+28%

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

el manejo y almacenamiento de alimentos es una etapa clave dentro del sistema agroalimentario, no de la cadena trófica natural.

+22%

MERCADO Y DISTRIBUCION

los conceptos de mercado y distribución son fundamentales para que los alimentos lleguen desde quien los produce hasta quien los consume.

+06%

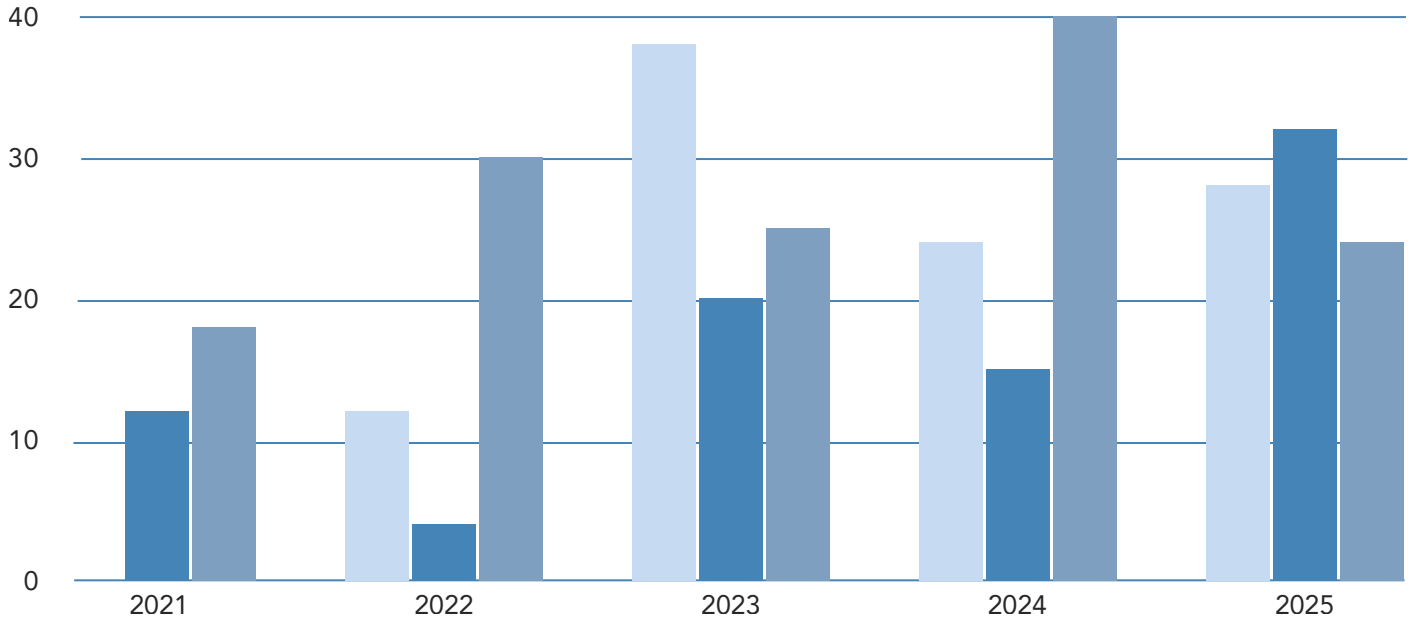
PROCESAMIENTO

métodos y transformaciones que se aplican a los alimentos crudos para hacerlos comestibles, seguros, duraderos o más atractivos para el consumo.

+32%

CONSUMO

La cadena alimentaria (también llamada cadena trófica) es el proceso natural mediante el cual la energía y los nutrientes se transfieren de un ser vivo a otro a través de la alimentación. En otras palabras, muestra quién se come a quién en un ecosistema, y cómo la energía fluye desde los productores (como las plantas) hasta los consumidores y descomponedores.



PROGRAMA EDUCATIVOS ESCOLARES

tienen un impacto profundo, educativo, social, cultural y ambiental, ya que forman desde temprana edad a ciudadanos más conscientes, saludables y responsables con su alimentación y con el planeta.





HUERTAS ESCOLARES

49 %

- Crear una huerta orgánica en el patio o terraza.
- Incluir el cultivo como parte de ciencias naturales, tecnología o educación ambiental.
- Designar “guardianes de la huerta” entre los alumnos para rotación de tareas

TALLERES DE ALIMENTACION SALUDABLE

33 %

- Talleres prácticos de cocina sin fuego (ensaladas, licuados, snacks saludables).
- Actividades para reconocer alimentos ultraprocesados vs. naturales.
- “Armá tu plato saludable” con juegos de alimentos reales o ilustraciones.

PROGRAMA EDUCATIVOS ESCOLARES

tienen un impacto profundo, educativo, social, cultural y ambiental, ya que forman desde temprana edad a ciudadanos más conscientes, saludables y responsables con su alimentación y con el planeta.





CALENDARIOS DE PRODUCTOS DE ESTACION

18 %

- Crear un mural interactivo con los frutos y verduras del mes.
- Actividades para armar menús escolares según temporada.
- Visitas a ferias o mercados locales para conocer productos frescos.

GESTION DE RESIDUOS EN LA ESCUELA

26 %

- Implementar separación de residuos en comedores, aulas y patios.
- Instalar composteras escolares para restos orgánicos.
- Juegos o campañas de recolección y reciclaje (ecobotellas, tapitas, papel).

PROGRAMA EDUCATIVOS ESCOLARES

tienen un impacto profundo, educativo, social, cultural y ambiental, ya que forman desde temprana edad a ciudadanos más conscientes, saludables y responsables con su alimentación y con el planeta.





VISITAS Y CHARLAS A PRODUCTORES LOCALES

16 %

- Visitas a granjas, productores agroecológicos o cocinas comunitarias.
- Charlas con nutricionistas, cocineros, agricultores, recicladores o emprendedores del barrio.
- Ferias escolares con muestras de los proyectos trabajados.

CAMPAÑAS INTERNAS

7 %

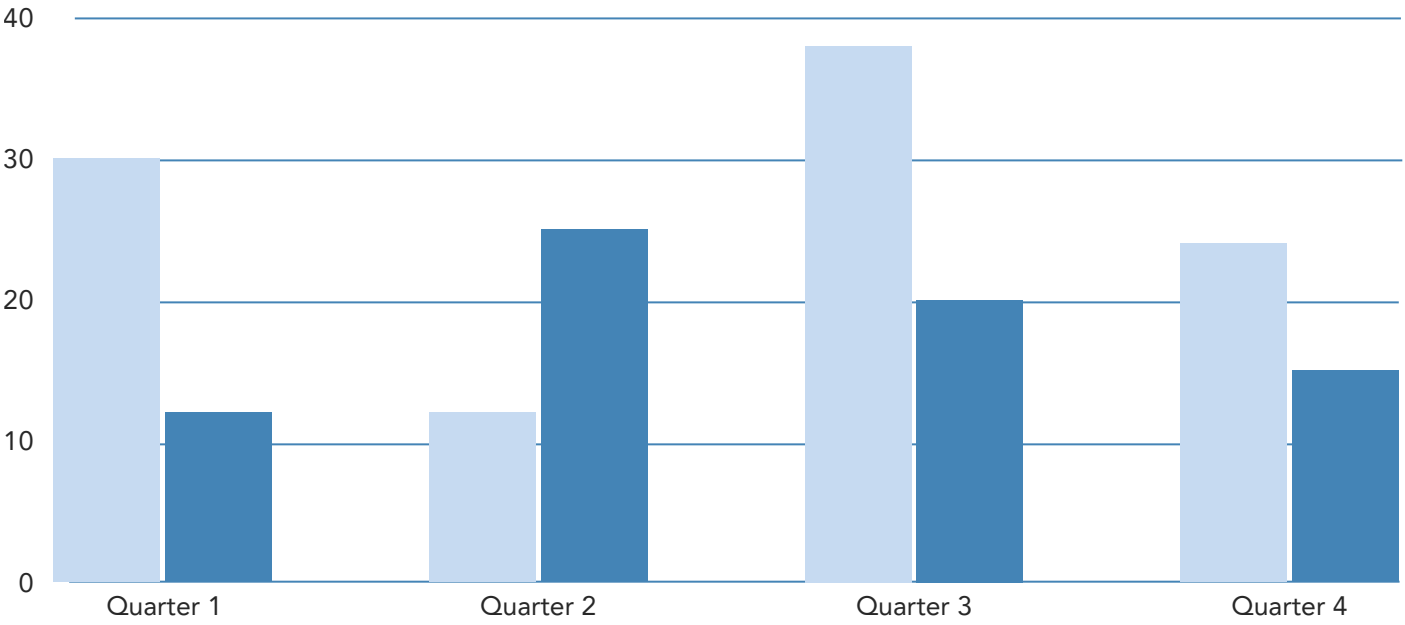
- Concursos de recetas saludables o sin desperdicio.
- Días temáticos: “día sin azúcar”, “semana del productor local”, “día sin envases”.
- Armado de recetarios escolares con aportes de las familias.


El Bienestar se Construye
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS

PERFORMANCE COMUNICACIONAL







radio Inside Bituk

92% - 96% / Quarter

Revista Explora

87% - 91% / Quarter

Journal of Gastronomy and Cience Education

2,46 M / Quarter

PERFORMANCE DESEADO

Población en America Latina y el Caribe

El informe Observatorio Demográfico 2024 de la CEPAL, examina la aceleración de los cambios demográficos en el primer cuarto del siglo XXI en la región, así como las implicaciones del envejecimiento sobre la fuerza de trabajo y el cuidado. a población de América Latina y el Caribe alcanzó los 663 millones de personas, un 3,8% menos de lo que se había previsto en el año 2000, cuando se proyectaba que sería de 689 millones de personas.

PROGRAMAS EDUCATIVOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

84,43%

PROGRAMAS DESPERDICIO CERO

192.1 M





PERFORMANCE DIGITAL CPGA

TECNOLOGIA DIGITAL CPGA

Son proyectos que utilizan plataformas, aplicaciones, recursos multimedia y herramientas online para enseñar cocina, alimentación, cultura gastronómica y gestión culinaria sostenible.



proyectos Hibridos CPGA

94,43%

Proyectos en Tecnologia Digital para Escuelas

87,0 %

PERFORMANCE EDUCACIONAL

INSTITUTOS CULINARIOS

56 % en america latina el el caribe

26.345

PROFESIONALES DEL SECTOR



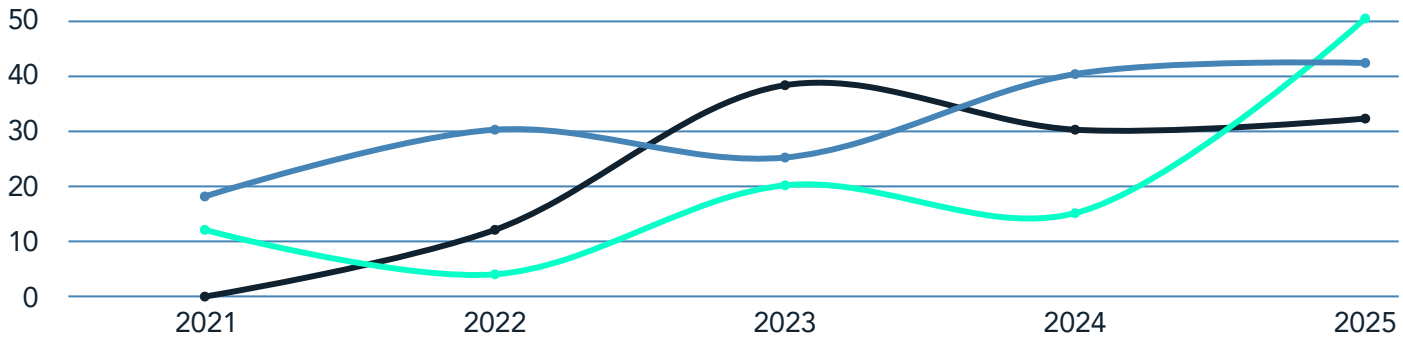
UNIVERSIDADES EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

34%

EMPRESAS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

42%

CPGA CRECE:



ASESORES DEL PROGRAMA DE GASTRONOMIA SOSTENIBLE PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE

La importancia de nuestros asesores en el programa de gastronomía sostenible para América Latina y el Caribe es estratégica y fundamental, ya que aportan visión, experiencia y coordinación para lograr un impacto real y duradero en la región.

- PROTEGE LA BIODIVERSIDAD
- GARANTIZA EL DERECHO A LA ALIMENTACION SALUDABLE
- REVALORIZA LOS PRODUCTORES LOCALES
- AMPLIA EL DESARROLLO TERRITORIAL
- EDUCA Y TRANSFORMA HABITOS
- REDUCE EL DESPERDICIO Y EL IMPACTO AMBIENTAL
- PROMUEVE LA INTEGRACION Y LA COOPERACION

LLEVAR ADELANTE UN PROGRAMA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE ES UNA DECISIÓN ESTRATÉGICA, EDUCATIVA, SOCIAL Y AMBIENTAL QUE RESPONDE A LOS GRANDES DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES QUE ENFRENTA LA REGIÓN.

CRISTIAN PONCE DE LEON | PRESIDENTE CPGA



El Bienestar se Construye



Proyecto Experimental (Argentina)



Cristian Ponce de León
La Plata Buenos Aires Argentina



Chudaree Tam Debhakam
Baan Tepa, Bangok



Lars Charas
Amsterdam,Holland, Netherlands

Somos cocineros, chefs, docentes, productores, científicos, artistas y soñadores.
Nos unió la pasión por una gastronomía que cuide, que enseñe, que abrace.
Cada uno desde su saber aporta una chispa: desde la tierra, desde la olla, desde la palabra. Y juntos cocinamos futuro. Porque América Latina y el Caribe merecen una mesa amplia, viva y con identidad. Una mesa donde todas las voces se escuchen y todos los sabores se respeten.
Este no es un equipo: es un fogón encendido con amor, memoria y propósito.



Proyecto Experimental (Argentina)



Alejandro Madrigal
San Jose, Costa RICA



Fatmata Binta
Sierra Leona, Africa



Leon Nicolas Pagnutti
La Plata, Buenos Aires, Argentina

Somos cocineros, chefs, docentes, productores, científicos, artistas y soñadores.
Nos unió la pasión por una gastronomía que cuide, que enseñe, que abrace.
Cada uno desde su saber aporta una chispa: desde la tierra, desde la olla, desde la palabra. Y juntos cocinamos futuro. Porque América Latina y el Caribe merecen una mesa amplia, viva y con identidad. Una mesa donde todas las voces se escuchen y todos los sabores se respeten.
Este no es un equipo: es un fogón encendido con amor, memoria y propósito.



Proyecto Experimental (Argentina)



Joao Vergueiro Leme
Sao Paulo, Brasil



Fifita Bichilli Sesin
Panama, Panama



Ruben Oña Mazzola
Mallorca, España

Somos cocineros, chefs, docentes, productores, científicos, artistas y soñadores.
Nos unió la pasión por una gastronomía que cuide, que enseñe, que abrace.
Cada uno desde su saber aporta una chispa: desde la tierra, desde la olla, desde la palabra. Y juntos cocinamos futuro. Porque América Latina y el Caribe merecen una mesa amplia, viva y con identidad. Una mesa donde todas las voces se escuchen y todos los sabores se respeten.
Este no es un equipo: es un fogón encendido con amor, memoria y propósito.

THANK YOU

Porque entendemos que cambiar la forma en que comemos también puede cambiar la forma en que vivimos. El futuro esta en nuestra manos y el cambio es posible juntos.

El Bienestar se Construye



+54 9 221 577 38 58

heroesdelfuturoamerica@gmail.com

www.consejoamerica.org

FEED THE FUTURE OF THE PLANET

Consejo Profesional Gastronómico de las Américas

| Proyecto Gastronomia Sostenible Para America Latina y el Caribe

PROYECTO

GASTRONOMIA SOSTENIBLE

PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

FEED THE FUTURE OF THE PLANET

Consejo Profesional Gastronómico de las Américas