LICENCIA OFICIAL CERTIFICAION ACADEMICA

EL FUTURO ES HOY

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010



Presentado por:
DEPARTAMENTO EDUCATIVO CPGA

EXCELENCIA EDUCATIVA

TABLA DE CONTENIDO

I. Resumen ejecutivo 1

II. La organización 2

III. Descripción de la Licencia Oficial 4

IV. Aranceles de la Licencia Oficial 5

V. Categoria de la Licencia 6

VI. Red America y Europa 7

VII. Análisis del mercado 8

VIII. Plan Estrategico 9

IX. Convenios Internacionales 11

X. El futuro 12



RESUMEN EJECUTIVO

El Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) define su propósito fundamental a través de su misión y visión, enfocadas en la integración y el bienestar común de los profesionales del sector:

MISIÓN

La misión de la organización es alcanzar el bien común sin dejar a nadie atrás. Asimismo, la institución trabaja para facilitar el acceso a una educación culinaria de calidad para cualquier persona, sin importar su región, ocupación o ingresos, considerándola una herramienta esencial para lograr sociedades más justas y reducir las brechas de desigualdad.

VISIÓN

Su visión consiste en ser un espacio de profesionales gastronómicos de toda América dedicado a:

- La toma de decisiones y el diálogo multilateral.
- La integración de todo el continente.
- La performance continua de la excelencia educativa.

Consejo: Además, esta visión actúa como el principio rector que guía los esfuerzos de la organización hacia la igualdad, la interdependencia, la defensa de los derechos del sector y la dignidad de la profesión.

Excelencia Educativa

Para el CPGA, la excelencia educativa se entiende como un compromiso con la formación de líderes globales y profesionales altamente capacitados. Sus claves incluyen:

Estándares Internacionales: Los programas (como sus Maestrías) están alineados con los más altos estándares de calidad educativa internacional, buscando que el aprendizaje sea colaborativo y utilice tecnología innovadora.

Vision Sostenible:
La excelencia no solo reside en la técnica culinaria, sino en la capacidad de implementar mejores prácticas globales que aseguren la sostenibilidad y perdurabilidad de los negocios gastronómicos del futuro.

Formación Integral: El modelo educativo busca la integración del continente, dotando a los profesionales de herramientas para la toma de decisiones, el diálogo multilateral y la investigación.

Certificaciones Oficiales

Las certificaciones representan un aval de competencia y profesionalismo que permite estandarizar el sector en América y su relación con el mundo. Sus aspectos fundamentales son:

Respaldo Ético y Técnico: Más allá del título, la certificación avala que el profesional cuenta con una gestión educativa sustentada en sólidos valores éticos y conocimientos técnicos de vanguardia.

Reconocimiento: Actúan como una garantía de credibilidad ante la industria empresarial, facilitando la movilidad profesional y asegurando que quienes egresan posean las competencias necesarias para operar con eficiencia y calidad en cualquier entorno gastronómico.

CPGA TRANSFORMA

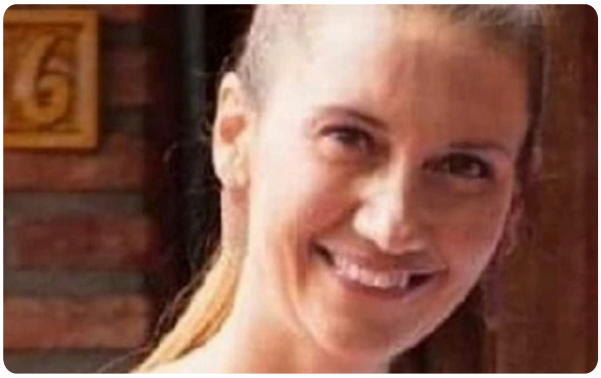
Da una breve explicación para la página



PHD. CRISTIAN PONCE DE LEON

Presidente CPGA

La excelencia educativa como motor de transformación
La educación representa el camino más sólido para construir un futuro con mayores oportunidades. En gastronomía, formar profesionales no significa únicamente transmitir técnicas culinarias; significa desarrollar personas comprometidas con la calidad, la ética, la innovación y el servicio.



LIC. INES VICENTE VIDAL

Directora Diplomacia Multilateral

La educación como puente de cooperación entre las Américas

La educación constituye uno de los instrumentos más poderosos para fortalecer el diálogo, la cooperación y el entendimiento entre nuestras naciones. La gastronomía, además de ser una expresión cultural, es un lenguaje universal capaz de unir pueblos, compartir identidades y generar oportunidades de desarrollo.



ING.LEON PAGNUTTI

Director Educativo Instituto CPGA

Formar profesionales para liderar el futuro de la gastronomía

La educación gastronómica ha evolucionado hacia un modelo que integra conocimiento técnico, innovación, investigación, sostenibilidad y desarrollo humano. Hoy formar un profesional implica prepararlo para responder a un mundo dinámico, competitivo y globalizado.

CONVENIO DE LICENCIA

Oficial CPGA

LICENCIA OFICAL CPGA









CONVENIO DE LICENCIA INSTITUCIONAL

Licencia N.º: CPGA-_____
Entre el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA), representado por su Presidente, Cristian Ponce de León, en adelante "EL CONSEJO", y la institución:
Razón Social:
_____
Representante Legal:
_____
País: _____
Ciudad:
_____
Dirección:
_____
en adelante "LA INSTITUCIÓN LICENCIADA", se celebra el presente Convenio de Licencia conforme a las siguientes cláusulas.

EL CONSEJO otorga a LA INSTITUCIÓN una Licencia Oficial de Certificación Académica, autorizándola a desarrollar programas de capacitación y emitir certificados oficiales bajo los estándares académicos del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.

CONVENIO DE LICENCIA

Oficial CPGA

LICENCIA OFICAL CPGA

ARTICULO 1 - OBJETO

EL CONSEJO otorga a LA INSTITUCIÓN una Licencia Oficial de Certificación Académica, autorizándola a desarrollar programas de capacitación y emitir certificados oficiales bajo los estándares académicos del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.

ARTÍCULO 2 – ALCANCE

La licencia autoriza a:

- Utilizar la marca CPGA.
- Dictar programas autorizados por Instituciones certificadas por CPGA.
- Emitir certificados oficiales.
- Utilizar el sello "Centro Académico Certificado".
- Participar en la Red Académica del Consejo.
- Acceder a actualizaciones curriculares.

ARTÍCULO 3 – PROGRAMAS AUTORIZADOS

- La licencias podra comprender entre otros :
- Chef Profesional | Cocina Internacional
- Pastelería Profesional | Panadería
- Bartender Profesional | Barista
- Sommelier | Servicio de Sala
- Gestión Gastronómica | Innovacion Gastronomica
- Manipulación Segura de Alimentos
- Catering Personal & Profesional
- Cocina Saludable | Cocina de Patologías (Diabetes, Obesidad, Sin Gluten otras)
- Cocina del Bienestar Saludable | Psiconeurogaastronomia
- Mood Food (cocina terapéutica)
- Cocina Regional Americana
- Mixología
- Formación Docente
- Diplomaturas y Tecnicaturas
- Especializaciones de Post grado

ARTÍCULO 4 – VIGENCIA

La licencia tendrá una duración de:
□ 1 año (2.500 U$)
□ 2 años (4.500 U$)
□ 3 años (6.500 U$)
Renovable mediante evaluación institucional. Importante (las renovaciones de las licencias son al 60%)

ARTÍCULO 5 – OBLIGACIONES DE LA INSTITUCIÓN

La institución deberá:

- Mantener los estándares académicos del CPGA.
- Dictar exclusivamente los programas aprobados.
- Utilizar docentes calificados.
- Respetar la identidad institucional.
- Someterse a auditorías académicas.
- Mantener registros de alumnos.
- Emitir únicamente certificados autorizados.

ARTÍCULO 6 – OBLIGACIONES DEL CONSEJO

El Consejo se compromete a:

- Proveer programas oficiales.
- Actualizar contenidos.
- Autorizar certificados.
- Incorporar a la institución en la Red Académica.
- Brindar acompañamiento técnico.
- Autorizar el uso del sello institucional.

CONVENIO DE LICENCIA

Oficial CPGA

LICENCIA OFICAL CPGA

ARTÍCULO 7 – LICENCIA DE USO DE MARCA

La institución podrá utilizar exclusivamente:
- Logotipo oficial del CPGA.
- Denominación institucional.
- Sellos de acreditación.
- Imagen corporativa autorizada.

Queda prohibido modificar los elementos gráficos sin autorización escrita.

ARTÍCULO 8 – CERTIFICACIONES

Todos los certificados deberán contener:
- Número único de registro.
- Código QR de validación (opcional, pero recomendable).
- Firma autorizada.
- Sello institucional.
- Fecha de emisión.
- Programa cursado.
- Horas académicas.

ARTÍCULO 9 – AUDITORÍA

El Consejo podrá realizar auditorías académicas para verificar:
- Calidad docente.
- Contenidos.
- Evaluaciones.
- Infraestructura.
- Documentación.

ARTÍCULO 10 – ARANCEL DE LICENCIA

Licencia Inicial
USD _____
Renovación Anual
USD _____
Derecho de Certificación por Alumno
USD _____

ARTÍCULO 11 – RESCISIÓN

El incumplimiento de las normas académicas podrá dar lugar a:
- Suspensión temporal.
- Revocación definitiva.
- Prohibición de utilizar la marca.

ARTÍCULO 12 – JURISDICCIÓN

Las partes acuerdan resolver cualquier controversia mediante negociación y, en su defecto, someterse a la jurisdicción de argentina y se deja establecido en el presente convenio.

FIRMAS
Consejo Profesional Gastronómico de las Américas
Cristian Ponce de León
Presidente
Firma _____

Institución Licenciada
Representante Legal
Firma _____

Fecha _____

CATEGORIAS DE LAS LICENCIAS

Oficiales CPGA

CENTRO AUTORIZADO

Puede dictar cursos y emitir certificados oficiales.

CENTRO ACREDITADO

Además organiza evaluaciones y eventos académicos.

CENTRO DE EXCELENCIA

Forma instructores, desarrolla nuevos programas y representa al CPGA en su región.

ACADEMIA INTERNACIONAL CPGA

Máximo nivel, con representación nacional o regional y facultad para coordinar la red académica siendo parte institucional.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

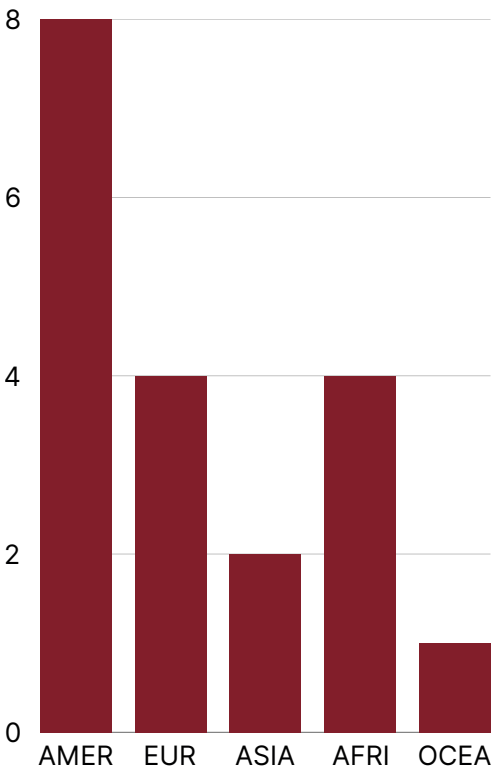
CERTIFICACIONES AUTENTIFICADAS

Oficiales CPGA

PRESTIGIO DE AUTENTICIDAD

INCLUYEN:

- Un número de registro único.
- Un código QR para verificar la autenticidad.
- Un libro de registro institucional de certificados emitidos.
- Un Manual de Uso de Marca para las instituciones licenciadas.
- Un Reglamento Académico que establezca estándares mínimos de calidad y evaluación.





ESTRUCTURA CPGA

Nuestra estructura, con la base solida de la Organización de 3°grado CPGA constituida en 2010, y la creacion del Intituto Americano de Formacion Profesional creado en 2022 , no solo otorga certificados, sino que desarrollaría una Red Internacional de Centros Académicos Licenciados, con criterios uniformes de calidad y una identidad institucional sólida en toda América.

RED DE INSTITUCIONES DE AMERICA

“Crecemos Juntos, sin dejar a nadie atras”

RED EDUCATIVA DE AMERICA

La Red Educativa de las Américas es una comunidad de instituciones educativas, universidades, escuelas de gastronomía, centros de formación, docentes, investigadores y profesionales que trabajan de manera colaborativa para promover una educación de excelencia, fortalecer la calidad académica e impulsar el desarrollo del talento en todo el continente.

Más que una red de instituciones, es un espacio de cooperación donde el conocimiento, la innovación y las buenas prácticas se comparten para construir una formación más sólida, inclusiva e internacional.

La Red busca unir a las Américas a través de la educación, generando oportunidades para estudiantes, docentes e instituciones, promoviendo el intercambio de experiencias y el reconocimiento de estándares de calidad que fortalezcan el crecimiento de la gastronomía y de las profesiones vinculadas a la alimentación.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

RED DE INSTITUTCIONES DE AMERICA

"Crecemos Juntos, sin dejar a nadie atras"

PORQUE ES IMPORTANTE?

Porque la educación ya no puede desarrollarse de manera aislada. Los desafíos actuales requieren colaboración, innovación y una visión compartida.

La Red Educativa permite:

- Fortalecer la calidad de la formación profesional.
- Compartir conocimientos, investigaciones y metodologías.
- Promover programas académicos con estándares internacionales.
- Favorecer la movilidad e intercambio entre estudiantes y docentes.
- Impulsar la innovación y la investigación aplicada.
- Preservar y difundir el patrimonio gastronómico de las Américas.
- Generar oportunidades de desarrollo profesional y empleabilidad.
- Crear alianzas estratégicas entre instituciones públicas y privadas.
- Promover una gastronomía sostenible, saludable y socialmente responsable.

NUESTRA VISION

Creemos que la educación es el principal motor de transformación social y profesional. Por eso impulsamos una Red que fomente el aprendizaje permanente, la cooperación internacional y el desarrollo de líderes comprometidos con la excelencia, la innovación y el bienestar de nuestras comunidades.
Cada institución que se integra aporta su experiencia, su identidad y su cultura, enriqueciendo un proyecto común que trasciende fronteras y fortalece el futuro de la educación en las Américas.

MISION DE LA RED

Promover una educación de excelencia mediante la cooperación académica, el intercambio de conocimientos, la innovación, la investigación y el desarrollo de programas formativos que contribuyan al crecimiento profesional, económico y social de las Américas.

VISION DE LA RED

Consolidarnos como la principal red académica de cooperación de las Américas en el ámbito gastronómico y de las ciencias de la alimentación, reconocida por impulsar estándares de calidad, fortalecer el desarrollo del talento humano y generar oportunidades de aprendizaje que trasciendan fronteras.

RED EDUCATIVA

CPGA EN ACCION

VALORES DE LA RED

"La Red Educativa de las Américas nace con la convicción de que el conocimiento compartido multiplica oportunidades. Cuando las instituciones cooperan, los docentes inspiran y los estudiantes crecen, la educación deja de ser un esfuerzo individual para convertirse en una fuerza capaz de transformar comunidades, fortalecer la gastronomía y construir un futuro con más calidad, innovación e integración para todo el continente."

DEFINICION CPGA

Esta definición posiciona a la Red Educativa de las Américas como una iniciativa de cooperación académica con una visión continental, alineada con la misión del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas y el Instituto Americano de Formación Profesional.



“”La Educacion es el unico organo maestro”
Gabriel Garcia Marquez

VALORES

Excelencia académica.
Ética y transparencia.
Cooperación internacional.
Innovación.
Inclusión.
Diversidad cultural.
Sostenibilidad.
Compromiso social.
Aprendizaje permanente.
Liderazgo colaborativo.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

INFORME
ANÁLISIS DEL MERCADO EDUCATIVO EN GASTRONOMÍA DE AMÉRICA Y EUROPA TENDENCIAS

Oportunidades y Desafios (2026-2030)

LA EDUCACION EN AMERICA Y EUROPA

EL CPGA COMO MOTOR DE CRECIMIENTO

RESUMEN EJECUTIVO CPGA

La educación gastronómica atraviesa una transformación impulsada por la internacionalización, la digitalización, la sostenibilidad y la demanda de perfiles profesionales con competencias más amplias que las estrictamente culinarias. Tanto en América como en Europa, el mercado evoluciona desde modelos centrados en la técnica hacia una formación integral que incorpora gestión, innovación, turismo, nutrición, tecnología y emprendimiento. Las instituciones que logren integrar estos ejes estarán mejor posicionadas para responder a las necesidades del sector

PANORAMA DEL MERCADO EDUCTAVO GASTRONOMICO

Panorama del mercado educativo gastronómico
La gastronomía se consolidó como una industria estratégica vinculada al turismo, la cultura, la economía creativa y el desarrollo regional. Esto incrementó la demanda de formación especializada en:

- Cocina profesional.
- Pastelería y panadería.
- Bartender y mixología.
- Barismo.
- Sommelier.
- Gestión gastronómica.
- Turismo gastronómico.
- Alimentación saludable.
- Seguridad alimentaria.
- Sostenibilidad.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

PLANES A FUTURO Y OBJETIVOS

LA EDUCACION EN AMERICA Y EUROPA

EL DULCE OLOR DEL ÉXITO

Mapea tus planes futuros para la empresa en esta sección final. ¡Sueña en grande! Estos planes podrían incluir proyectos de expansión, nuevas ofertas de productos y asociaciones importantes. Conversa sobre qué tanto quieres afectar a la industria. Esto también permite a inversionistas en potencia sentirse optimistas acerca del negocio.

2026

2030

2034

2038

Mercado educativo en América

Fortalezas

América presenta una enorme diversidad culinaria y un crecimiento sostenido de escuelas técnicas, institutos privados y programas universitarios.

- Los principales países con mayor desarrollo son:Argentina, Brasil, México, Colombia, Chile, PerU, Estados Unidos, Canadá, con un gran crecimiento ademas en centro america notable.

- Existe un interés creciente por:
- Cocina regional. Patrimonio gastronómico, Cocina saludable.
- Formación técnica, Certificaciones internacionales.
- Educación híbrida (presencial + virtual).
- UNESCO destaca la incorporación del patrimonio cultural y de los saberes locales como un elemento que fortalece la calidad y la pertinencia de la educación en la región.

Debilidades

- Diferencias en los estándares de calidad entre instituciones.
- Escasa homologación internacional de certificados.
- Limitada inversión en investigación gastronómica.
- Brechas tecnológicas entre regiones.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

PLANES A FUTURO Y OBJETIVOS

LA EDUCACION EN AMERICA Y EUROPA

EL DULCE OLOR DEL ÉXITO

Mapea tus planes futuros para la empresa en esta sección final. ¡Sueña en grande! Estos planes podrían incluir proyectos de expansión, nuevas ofertas de productos y asociaciones importantes. Conversa sobre qué tanto quieres afectar a la industria. Esto también permite a inversionistas en potencia sentirse optimistas acerca del negocio.

Mercado educativo europeo

2026

Europa continúa siendo uno de los principales referentes mundiales en formación gastronómica.
Los polos más reconocidos incluyen:

- Francia.España.Italia.Suiza.Bélgica.
- Países Bajos.Dinamarca.

2030

Sus principales características son:

- Vinculación con la alta gastronomía.
- Fuerte relación entre escuelas e industria.
- Investigación e innovación culinaria.

2034

- Formación dual (escuela + empresa).
- Internacionalización.
- Programas impartidos en inglés.
- Enfoque en sostenibilidad y economía circular.

2038

Tendencias comunes

Las principales tendencias observadas en ambos continentes incluyen:
Digitalización

- Plataformas virtuales.
- Clases híbridas.
- Microcredenciales.
- Certificaciones digitales.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

PLAN FINANCIERO

LICENCIA OFICIAL CPGA

REQUISITOS DE INVERSION DE CAPITAL

LICENCIAS EDUCATIVAS PARA LA GASTRONOMIA	VALORES	MARCA
LICENCIA EDUCATIVAS POR UN AÑO	2.500 DOLARES	®
LICENCIA EDUCATIVA POR DOS AÑOS	4.500 DOLARES	®
LICENCIA EDUCATIVA POR TRES AÑOS	6.500 DOLARES	®
RENOVABLE MEDIANTE EVALUACION INSTITUCIONL	**LAS RENOVACIONES SON AL 60%**	

LICENCIA PARA EVENTOS CPGA	VALORES	MARCA
LICENCIA COPA NACIONALES CPGA	1.200 DOLARES	®
LICENCIA COPA REGIONALES CPGA	2.500 DOLARES	®
LICENCIA CONTINENTAL CPGA	4.500 DOLARES	®

®

PERSPECTIVA FINANCIERA

Perspectiva financiera de invertir en una licencia educativa es sin dudas una gran inversion.
Invertir en una licencia educativa representa una decisión estratégica que combina impacto académico con sostenibilidad económica. A diferencia de otros modelos de negocio, una licencia permite generar ingresos recurrentes a través de la formación, la certificación y la renovación de autorizaciones, al tiempo que fortalece el posicionamiento institucional y amplía la presencia territorial de la organización. Cada nueva institución licenciada no solo incrementa la capacidad de llegar a más estudiantes, sino que también crea una red de colaboración que potencia el prestigio y el valor de la marca. Con una adecuada gestión de la calidad y un modelo de actualización permanente, una licencia educativa se convierte en un activo de largo plazo, capaz de generar rentabilidad, promover la excelencia académica y contribuir al desarrollo profesional de las comunidades donde se implementa.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

CONVENIOS INTERNACIONALES

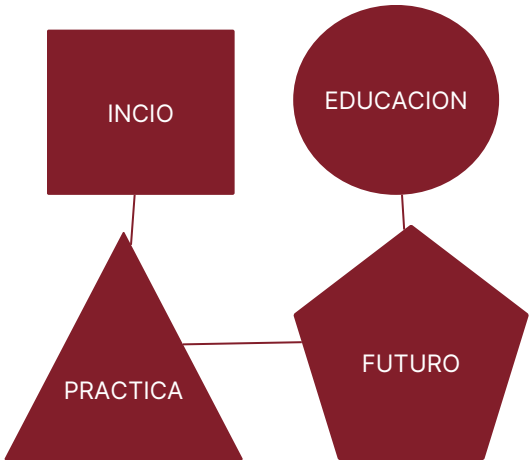
CPGA EN ACCION

PRINCIPALES DESAFIOS



Entre los retos más relevantes se encuentran:

- elevar los estándares académicos;
- internacionalizar certificaciones;
- fortalecer la formación docente;
- impulsar la investigación;
- crear redes académicas;
- fomentar la movilidad estudiantil;
- estrechar la relación entre escuelas y empresas



CON OBJETIVOS COMO:

- establecer estándares de calidad;
- desarrollar certificaciones internacionales;
- acreditar instituciones;
- formar docentes;
- promover la investigación aplicada;
- facilitar intercambios académicos;
- generar movilidad profesional entre países.

ESCENARIO DE OPORTUNIDADES

El escenario actual abre una oportunidad para que el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) impulse una Red Educativa de las Américas con alcance internacional.

OPORTUNIDAD ESTRATÉGICA PARA EL CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

Esta iniciativa podría integrar:

- escuelas;
- universidades;
- institutos técnicos;
- centros de formación;
- docentes;
- investigadores;
- chefs;
- empresas;
- organismos públicos.

EL FUTOR ESTA EN LA EDUCACION CULINARIA DE CALIDAD

EL FUTURO ES HOY

La educación gastronómica atraviesa un proceso de transformación que demanda instituciones capaces de combinar excelencia académica, innovación y cooperación internacional.

En América existe un importante potencial de crecimiento basado en la riqueza cultural y gastronómica de la región, mientras que Europa aporta modelos consolidados de calidad, investigación y vinculación con la industria.

En este contexto, una red continental de cooperación educativa puede contribuir a armonizar estándares, fortalecer la movilidad académica y profesional, promover el intercambio de conocimientos y consolidar una comunidad gastronómica más integrada.

La colaboración entre instituciones, el reconocimiento de certificaciones y el desarrollo de programas alineados con las necesidades del mercado serán factores determinantes para formar profesionales preparados para los desafíos de la gastronomía contemporánea.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

COMUNÍCATE CON NOSOTROS SI TIENES DUDAS



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

educacioncpga@gmail.com
+54 9 221 577 3858
www.consejoamerica.org