

# MEETING PARA JURADOS DE COMPETENCIAS CULINARIAS DE LAS AMERICAS



## CURSO DE JURADOS PARA COMPETENCIAS CULINARIAS EN LAS AMERICAS ( JN 1 – COCINA)

### OBJETIVOS DEL CURSO

El curso fue específicamente diseñado para todos aquellos egresados de carreras de cocina, egresados de carreras de nutrición y alimentación, y egresados de carreras de turismo y gastronomía. De esta manera el CPGA brindara la Certificación Oficial de Jurados en Competencias Culinarias en las Américas. Este tipo de Certificación es Única en América y nos permitirá lograr estandarizar los concursos de cocina nacionales de cada país, con sólidos fundamentos técnicos basados en la reglamentación Mundial de competencias como Bocuse d'or y Worldchefs Challenger y Copa Continental de Américas. Nuestro Mayor compromiso será definir la formación de profesionales con Reglas estandarizadas mundialmente, y mediante el aporte de la Certificación Nacional y comprendiendo a las Américas y su cultura, luego de haber completado los tres Módulos Nacionales ( JN1 / JR2 / JA3 ) podrá seguir el camino de formación en los Cursos de Juegue Mundial. Definiendo de esta forma un perfil de jueces basados en las Reglas Estandarizadas Mundialmente y además fundamentalmente poder incorporar las diferentes cultura de las Américas, con una amplia gestión educativa y técnica, sustentada en sólidos valores éticos

**CON EL AVAL DE LAS AMERICAS**

**RECONOCIMIENTO EDUCATIVO**



**WWW.CONSEJOAMERICA.ORG**

## MODULO I | BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

POR ING. LEON PAGNUTTI

### # SESSION 1º : ALIMENTOS Y SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Definición | Componentes principales Macro y Micro Nutrientes | Características Físico - Química de los Alimentos | Código Alimentario Argentino (CAA) | Organismos Sanitarios de Control de Alimentos | Normas de Calidad e Inocuidad Alimentaria | Definición Legales.

Principios de la Seguridad y la Calidad Alimentaria | Contaminantes | Epidemiología Alimentaria | Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Microbiología | Controles y Análisis Microbiológicos Básicos | Métodos de Control, Reducción, y Eliminación de Microorganismos | Control y Puntos Críticos (BPM Y POEs) | Métodos de Conservación de Alimentos Físicos - Cocción y Refrigeración | Químicos – Salazón- Conservantes- Ph | Microbiológicos

### # SESSION 2º : BUENAS PRACTICAS EN LA GASTRONOMÍA

De las Materia Primas y Productos terminados: Recepción | Control de Calidad | Almacenamiento

Del Personal: Higiene Personal | Enfermedades Contagiosas

Del Establecimiento: Patios | Terrenos e Instalaciones | Infraestructuras | Instalaciones | Sanitarios | Área de Producción

De los Servicios: Almacenamiento de Agua | Drenajes | Iluminación y Ventilación | Residuos

De los Equipos de Procesos: Equipamientos | Procesos de Elaboración | Almacenamiento | Transporte | Programa de Higiene y Desinfección

Del Control: Prevención de la Contaminación | Control de Plagas | Condición Higiénico Sanitaria y de las Instalaciones | Condiciones Particulares de la Elaboración | Análisis de Peligro de cada etapa | Mediciones | Evaluación de Documentación | Lista De Verificación | Check List

## MODULO II | DESARROLLO DE REGLAS DE COMPETENCIAS NACIONALES

POR PROF.LIC, CRISTIAN PONCE DE LEON

### # SESSION 1º ASPECTOS CULINARIOS Seminarios del Mundo – Pastelería- Cocina Comunitaria – Tallado de verduras -

Como Prepararse para las Competiciones | Avales a las Competencias Nacionales | Trabajo del Jurado | Calificación y Pautas de un Juez | Grupos de Jurado Diferentes | Categorías de Equipos Culinarios | Competencias Aprobadas por el CPGA | Olimpiadas Culinarias de las Américas | Regiones del CPGA | Categorías Nacionales | Website Oficial

**# SESSION 2º REGLAS GENERALES** | Comité Competiciones Culinarias CCC | Diferentes Competiciones | Categoría Senior Profesional y Categoría Joven Chefs – (individuales o por equipo) cocina caliente – arte culinario - arte en la pastelería – Catering ( chefs table) | Responsabilidades y Obligaciones de los Equipos al participar de una competencia global | Característica de Judging | Características del Jurado: Jurado de Jurados – Presidente del Jurado – Jueces Aprendices – Jueces Marshal – Jueces Observadores | Obligaciones de las Escuelas de Cocina (todos deben tener un juez equipo) | cualificaciones básicas para jueces |

Tesina de Trabajo Final	<b>Propósito:</b> Asesorar y asistir a los participantes del Curso , durante la competencia presencial o on line y diseñar y escribir su trabajo final de Tesina.
“competencia culinaria”	<b>Contenidos mínimos:</b> Criterios de aceptación de las reglas básicas de competencias
“conceptos cocina de Las Américas ”	Criterio básico de las diferentes cocinas de las Américas . Presentación y defensa de trabajo de Investigación. Presentación Carpeta A4. Times New Román N14.

## METODOLOGIA DIDACTICA

Se trabajara con diferentes metodologías, tales como exposiciones por parte de los Capacitadores, trabajos en equipo, role playing, análisis de videos e instrumentos de autoevaluación. También se utilizara el Método del caso, que consiste en situar a los participantes en el rol de Jueces de Competencias Culinarias. Donde podrán aplicar todo los conceptos concebidos para su aprobación final que será de 80/100 puntos.

## MODALIDADES DEL CURSO

**Se Dividirá en Tres Módulos tanto de COCINA como de PASTELERIA, y CATERING**

**Jurado REGIONAL 1 ( JR 1 )**

Este permitirá evaluar las competencias de las Categorías Junior hasta 25 años, y Senior de la Región a la que pertenece.

**Jurado NACIONAL 2 ( JN 2 )**

Este permitirá evaluar las competencias de las Categorías Senior o Profesional del País, al que pertenece.

**Jurado AMERICAS 3 ( JNA 3 )**

Este permitirá evaluar las competencias de las Américas organizadas por CPGA Junio y Senior de COCINA Y PASTELERIA. Judge Américas .

**Duración: | 1 clases de 1.30hs break 1.30hs – 3hs en total “MODULO 1”**

**1 clases de 1.30hs break 1.30hs – 3hs en total “MODULO 2”**

**1 Jornada Intensiva de COMPETENCIAS DE COCINA | PASTELERIA “MODULO 3”**

## PERFIL DEL PROFESIONAL

Esta dirigido a todos aquellos profesionales que deseen adquirir herramientas para formar y consolidar sus conocimientos y volcarlos en las Competencias Culinarias Regionales o Nacionales. Y complementar así el bagaje de conocimientos técnicos incorporados en otras formaciones o por la propia experiencia volcada a las reglas estandarizadas mundialmente para competencias de cocina, pastelería, arte en cocina y arte en pastelería.

## EL CURSO INCLUYE

Bibliografía | coffee break | Certificado Oficial Avalado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.

## INVERSION

**Se puede realizar en un pago de \$50 dólares. (+ 35 dólares de chaqueta oficial Judge Competition)**

## INICIO Y MODALIDAD

**15 de Julio de 10 a 13hs y de 13.30 a 16.30hs | 100% x 100% ON LINE TEORICO- PRACTIVO (role playing)**

## DICTADO POR

### **MBA CRISTIAN PONCE DE LEON**

MBA. En Desarrollo de Competencias Gerenciales de Harvard University. Técnico Universitario en Administración de Empresas (UADE). Licenciado en Recursos Humanos (UADE) . Director del Post Grado en la Escuela de Negocios Sostenibles de ACRA. Creador de la Licenciatura en Desarrollo de Emprendimientos Innovadores en la Universidad Católica de Santiago del Estero ( UCES) . Director Ejecutivo Inside Management Group Consultora Gastronómica (IMG Consulting) Asesor del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Member World Association of Chefs Societies (WORLDCHEFS) Member Committees Feed the Planet (WORLDCHEFS) MBA en Coaching & Liderazgo (UADE SENIOR) . Maestría en Negociación. (MBA) INTERNATIONAL JUDGE COMPETITION.

### **ING. EN ALIMENTOS LEON PAGNUTTI**

Director de Educación Culinaria de Calidad de ACRA. Director de la Comisión de Educación Ciencia Tecnología e Innovación del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Técnico Químico y Técnico Laboratorista Universidad Nacional de Quilmes. Licenciado en Alimentos (UNQ) Diplomado en Ciencia y Tecnología (UNQ) . Adjunto a Dirección en la Licenciatura en Gastronomía

de la Universidad de Santiago del Estero (UCES). Especialización Docente para Técnicos. Profesor Titular de Procesos Agroindustriales en la Tecnicatura de Emprendimientos Agropecuarios. Profesor en Prácticas de Laboratorios Experto en Ambiente, Desarrollo y Sociedad. Jefe de Departamento de Ciencias Exactas y Naturales. Miembro del Consejo Departamental de Graduados (UNQ). Consultor en Implementación de BPM en la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Director Ejecutivo de Estudio PI. Con Innumerables Proyectos como “especies en Peligro de extinción” “Agua y Manejo Sustentable de Suelos” “desperdicio y reciclaje de Alimentos” “biogás” entre otros.

[WWW.CONSEJOAMERICA.ORG](http://WWW.CONSEJOAMERICA.ORG)

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA

