



CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS



WE ARE
THE ONE
AMERICA



GLOBAL INNOVATION CULTURE
MAKING
THE WORLD
A BETTER
PLACE



CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS



MAESTRIA EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPREDIMIENTOS INNOVADORES

Dictado & Certificado por

- ❖ CPGA (Global Innovation Culture)
- ❖ ASIN (America's Social Innovation Network – CPGA)

EVOLUCIÓN

Como diseñar e implementar
emprendimientos gastronómicos innovadores
sostenibles y perdurables en el tiempo



GLOBAL INNOVATION CULTURE

MAKING
THE WORLD
A BETTER
PLACE



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



BIENVENIDO/A

Global Innovation Culture y ASIN , America's Social Innovation Network- CPGA, programa del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, presentan la primer MAESTRIA EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES. En formato On Line, la misma es certificada por el CPGA.



- ❖ MBA EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES
- ❖ Global Innovation Culture
- ❖ CERTIFICADO INTERNACIONAL CPGA
- ❖ CERTIFICADO AMERICANO –ASIN
- ❖ CURSADO 12 MESES
- ❖ FORMATO ON LINE
- ❖ IDIOMA ESPAÑOL
- ❖ PRESENTACION DE TESIS ANTE TRIBUNAL ON LINE

CERTIFICACION INTERNACIONAL. La Comunidad del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, cuenta con un sistema unificador de formación gastronómica de las Américas, los títulos tienen validez en todo el Territorio Nacional y en todas las Américas, permitiendo así la libre circulación de los titulados como de estudiantes y profesores.

El mismo, es un sistema de títulos fácilmente comprensible a fin de promover la empleabilidad de los ciudadanos y la competitividad del sistema de enseñanza superior nacional a escala internacional.

El sistema promueve la cooperación entre los países de Américas en materia de aseguramiento de la calidad en educación en lo que respecta a la elaboración de programas de estudios, la cooperación institucional, los programas de movilidad y los programas integrados de estudios, formación e investigación.

El MASTER EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES es un Programa de Formación con titulación de reconocimiento internacional, dictado por Global Innovation Culture y ASIN , America's Social Innovation Network ambos avalado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas.





**CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS**



VISION Y MISION

VISION. A medida que la innovación abraza con sus creaciones cada rincón del planeta, nuevas maneras de imaginar el futuro nos invaden continuamente. El creciente protagonismo de la escena tecnológica, la invasión de los entornos digitales, y las innumerables herramientas y aplicaciones creadas por el hombre para solucionar cada necesidad inmediata que se nos presenta, modifican las diferentes esferas de nuestras vidas. Como si estuviéramos estableciendo y siendo testigos a la vez, de una transición hacia nuevos sistemas convergentes, nuevas formas de pensamiento. Buscando aprovechar y expandir el potencial transformador e impactando la realidad circundante. Pero existe un mundo de oportunidades en ese sentido, y como especie humana intentamos cultivarlo al máximo.

Hoy la sociedad del conocimiento tal como la conocemos, ha sido eclipsada por la economía de la creatividad. Un modelo que busca generar crecimiento a través de la promoción de ideas creativas, la convergencia de diferentes conocimientos, y los avances científicos tecnológicos que generan nuevo valor para la sociedad.

En el marco de esta visión subrayamos la importancia de la innovación orientada al impacto social, no solo fortaleciendo las competencias futuras, sino por el potencial, de provocar cambios significativos a muchos problemas que se presentan en la realidad y aún esperan solución. En este contexto, emerge la Gestión y el Desarrollo de Emprendimientos Innovadores, para extender la cultura y preservar las formas de una correcta gestión empresarial enfocada hacia el futuro.

OBJETIVO

Tiene por objetivo desarrollar competencias que le permitan al profesional en cuestión diseñar estrategias para posicionar su emprendimiento innovador, comprendiendo las raíces culturales y la importancia de la gestión empresarial y fundamentalmente obtener una visión amplia para el futuro alimentario.

Una formación superior, a la que Usted podrá acceder y enriquecerse con mejores prácticas, a través de Expertos en Gestión Empresarial que exponen una visión y conocimientos con una diversidad cultural de participantes acorde a las necesidades de formación para comprender los conceptos en cuestión.



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



PERFIL Y REQUISITOS

PERFIL

Orientado a profesionales del sector alimentario, a profesionales de la gastronomía, y personas vinculadas al sector que demuestre su expertise de experiencia en la gastronomía.

REQUISITOS.

El programa admite candidatos que puedan contribuir de manera sustancial a la gestión de los nuevos emprendimientos innovadores tanto en el campo profesional como en el plano empresarial y económico.

A tal fines, usted debe contar con la documentación requerida para iniciar el Cursado y el área académica le solicitara enviar los requisitos oportunamente.

- ❖ Foto Personal
- ❖ Título de grado y post grado (fotocopia)
- ❖ Experiencia adquirida (cv comprobable)
- ❖ DNI

CERTIFICACION

El MASTER EN DESARROLLO Y GESTION DE EMPRENDIMIENTOS

INNOVADORES, es un programa de reconocimiento nacional e internacional, dictado por global innovation culture y ASIN, America's Social Innovation Network- CPGA, certificado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Se encuentra alineada a los mas altos estándares de la calidad educativa internacional.

Global Innnovation Culture, es un programa de excelencia educativa desarrollado desde la Escuela de Negocios Sostenibles, orientado al desarrollo de líderes globales con una marcada visión de sostenibilidad.

CONTRIBUCION Diseñar, desarrollar y facilitar experiencias de aprendizaje on line, apasionantes y convenientes, basadas en el hacer colaborativo, conectando personas de todo el mundo, a través del uso eficiente y responsable de tecnología innovadora.

COMPROMISO Inspirar a las personas a implementar mejores prácticas culinaria comprendiendo la sostenibilidad y perdurabilidad de los negocios gastronómicos del futuro, implementando mejores practicas globales que transformen el mundo a un lugar mejor para todos.



CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS

ASIN

ASIN America's Social Innovation Network

Es una **RED** del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas que trabaja para lograr introducir un nuevo modelo de compromiso social económico educativo del CPGA, con bases en la combinación de actividades curriculares y extracurriculares de todos los institutos internacionales adheridos a la RED. El apoyo de material educativo y herramientas de enseñanza con formación práctica, la tutoría en el aprendizaje, y la creación de unidades de apoyo específicas que se dedican al fortalecimiento del vínculo entre institutos, con el entorno social más amplio. El proyecto dará paso a la creación de un nuevo paradigma relacionado con la transferencia del conocimiento a cada institución, que se basa en la idea de que la innovación gastronómica es la clave para el desarrollo y la cohesión social a nivel tanto regional como internacional.

Este proyecto es desarrollado por la **Comisión Educativa del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas**, los cuales estarán coordinados por cada Asociación que lo solicite.



Las Actividades del mismo están enmarcadas dentro de 5 regiones de las Américas, América Central, América del Sur, Norteamérica y Antillas Caribeñas, con sede Central en Argentina y en USA.

IMPACTO Aunque los beneficiarios directos del proyecto serán, los profesores, estudiantes e investigadores que participen, este también impactará indirectamente a una serie de entidades e individuos comprometidos con mejorar la sostenibilidad a través de la gastronomía.

Estos proyectos garantizan la máxima inclusión de las mujeres y grupos minoritarios en todas las actividades del proyecto. Adicionalmente, las iniciativas y herramientas desarrolladas serán especialmente diseñadas para ser transferibles a otras instituciones, universidades de cada región y ayudarán a establecer directrices de impacto social culinario.

BENEFICIOS se podrán beneficiar instituciones, empresas del sector docentes, estudiantes, y emprendedores a través de los talleres y actividades de formación programadas en cada país. Adicionalmente profesionales, y estudiantes de cualquier región del mundo pueden obtener información valiosa para el desarrollo de sus iniciativas de emprendimientos sostenibles gracias a las publicaciones y artículos divulgados por el proyecto a través de su página web.





CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



PROGRAMA - CONTENIDOS

MODULO I | DESARROLLO E INOCUIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

POR ING. LEON PAGNUTTI

Higiene Personal | Enseñanza de la higiene | Enfermedades contagiosas | Edificios, Patios, terrenos e Instalaciones | Instalaciones Sanitarias | Áreas de Producción | Instalaciones de Desinfección | Servicio a Planta | Abastecimiento de Agua | Drenaje | Iluminación | Ventilación | Recipientes de Basura | Recomendaciones para un buen mantenimiento sanitario del equipo para productos alimenticios | Procesos Materias Primas | Procesos de Elaboración | Prevención de la contaminación cruzada | Almacenamiento | Transporte | Control de Plagas | Limpieza principios generales | Programas de Higiene | Desinfección consideraciones generales.

MODULO II | GASTRONOMIA Y TURISMO SUSTENTABLE

POR LIC. EUGENIA PERRINO | LIC. AGUSTINA ROMERO

Turismo, Identidad, cultura y patrimonio | turismo gastronomía sustentabilidad. Estudio de Casos | alimentación y cultura, fiestas y escenarios gastronómicos situación de américa contexto | gastronomía rural y estudio de casos | marketing imágenes y desarrollo de productos – plan de marketing como destino turístico gastronómico | directrices y confección de un mapa gastronómico de las Américas. | ficha de nuevos proyectos y guías de nuevos proyectos sustentables | presentación del proyecto gastronómico sustentable | la cocina como patrimonio cultural.

MODULO III | DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES

POR MBA CRISTIAN PONCE DE LEON

Desde el capitalismo hacia la sociedad del saber | El nuevo significado del saber | La revolución industrial | La revolución de la productividad | La revolución de la gestión | Las organizaciones como especie diferente | La teoría de la empresa | La Planificación para lo incierto | Introducción a las organizaciones y a la administración | Los Objetivos de las empresas | El mundo de los negocios | Responsabilidades de una empresa | Evolución de las teorías de la administración. | La escuela de las relaciones humanas | La administración moderna y la teoría de la organización | Gestión del Conocimiento (*Knowledge Management*) | Definición de la cultura en las organizaciones | Holdings Organizaciones innovadoras | Internet y la estructura de las organizaciones | La tecnología de la información en las organizaciones | Evolución del E-Business en las organizaciones | La función Marketing | La gestión financiera | Decisiones de inversión y financiamiento | La función Recursos Humanos | Estrategia de recursos humanos. Reclutamiento. Selección.

MODULO IV | DESARROLLO DE COMPETENCIA GERENCIALES

POR MBA CRISTIAN PONCE DE LEON

El cambio tecnológico. El entorno tecnológico en la empresa | Desde la ciencia hasta la innovación. La empresa ante la mutación tecnológica | El proceso innovador y la gestión de la innovación tecnológica | Estrategia tecnológica y competitividad industrial | La innovación en productos y procesos | Universidad, industria y desarrollo | La vinculación universidad - sector productivo y la transferencia de tecnología | La protección de los resultados de la investigación | Financiamiento de la innovación | Acceso y gestión de instrumentos de políticas públicas de apoyo a la innovación tecnológica e instrumentos de fomento: agencias de desarrollo local y regional.



**CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS**



PROGRAMA - CONTENIDO

MODULO V | ASPECTOS ECONOMICOS Y FINANCIEROS

MBA PEDRO LUSARRETA

La actividad económica y los sistemas económicos. La economía como ciencia y los factores productivos. El problema de la escasez. Soluciones para problemas básicos económicos. Rasgos diferenciadores de los sistemas económicos. El proceso de producción y el ciclo de la actividad de la empresa. El mercado como asignador de recursos: la oferta y la demanda. El equilibrio del mercado. Producto nacional. Los fallos del mercado. Ahorro consumo e inversión.

MODULO VI | MARKETING Y DESARROLLO COMUNICACIONAL

Segmentación del mercado. Posicionamiento del producto o servicio. Diseño de canales de distribución y estrategias de comunicación y precio fundadas en el valor ofrecido a los clientes. Tendencias sociales. Productos Innovadores. Negocios digitales. Gestión de Marcas y Marketing Directos. Políticas de Precios. Como se debe crear un Departamento de I+D. La empresa innovadora. Organización para la creatividad. Comunicación en la Empresa. Porque como comunicamos es clave para la innovación empresarial.



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



DIRECTOR Y PROFESIONALES



PEDRO LUSARRETA

Director de la Escuela de Negocios de ACRA. Miembro de Relaciones Globales del Senado de Buenos Aires. MBA en Economía de Gobierno



ANDRIEW RIGIE

Director Executive Director at New York City Hospitality Alliance New York, New York Director de Institute of Culinary Education



CRISTIAN PONCE DE LEON

Presidente del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Director Inside Management Group. Consultor BID. Committee Feed de Planet Worldchef



CARLOS ESTEVES

Es Licenciado en Ingeniería Industrial de la Universidad de Santo Domingo. Docente Universitario en el ITSD Es Director del Sub Continente De Antillas caribeñas Republica Dominicana



EUGENIA PERRINO

Comitee de Maestrías en ACRA. Profesional Ente Turístico de LP. Lic en Turismo de la Universidad Nacional de La Plata.



LEON PAGNUTTI

Director de Educación Culinaria de Calidad de ACRA. Comisión de Ciencia Tecnología y Educación CPGA. Consultor en Implementación BPM en la Industria Alimentaria



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place



CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS



INVERSION

15 % OFF SOCIOS

INSCRIPCION TEMPRANA HASTA EL 15 DE JULIO 2020	INSCRIPCION 2020
U\$ 1250.-	U\$ 1500.-
2 PAGOS 720.-	850.-
12 PAGOS 140.-	180.-

INSCRIBITE AHORA MISMO
(OBTENE LOS BENEFICIOS EXCLUSIVOS DE SER SOCIO DEL CPGA)

MATRICULA U\$ 50 (al momento de completar la inscripción)

TASA DE TITULACION recién una vez completado el cursado y aprobado el programa, usted podrá abonar la tasa académica de emisión y envío de titulación por valor de USD 50. Recibirá en su dirección postal que marco adecuadamente el certificado de titulación.

- 0 % OFF NO SOCIOS

INSCRIPCION TEMPRANA HASTA EL 15 DE JULIO 2020	INSCRIPCION 2020
U\$ 1500	U\$ 1800
2 PAGOS 850.-	1100.-
12 PAGOS 180.-	220.-

INSCRIBITE AHORA MISMO

Importante: todos los pagos con descuento son exclusivos para Socios CPGA.
Todos los pagos pueden realizarse mediante tarjeta de crédito a través de Mercado Pago o por transferencia bancaria a Pay Pal para depósito en cuenta dólar USD.





CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS



BENEFICIOS EXTRAS



SOCIOS CPGA con el objetivo de promover a la formación académica internacional, CPGA brinda a sus actuales alumnos de diferentes institutos, egresados y profesores la posibilidad de incorporarse a los programas por medio de un BENEFICIO ADICIONAL EXCLUSIVO



SOCIOS CPGA con el objetivo de promover a la formación académica internacional, CPGA brinda a grupos interesados la posibilidad de incorporarse a los programas por medio de un BENEFICIO ADICIONAL EXCLUSIVO. el descuento varía según la cantidad e interesados.

RED DE INNOVACION EDUCATIVA DE LAS AMERICAS

WE ARE
THE ONE
AMERICA



*Únete a
nosotros*

WE ARE
THE ONE
AMERICA

ESCUELA CULINARIA DE
CALIDAD EDUCATIVA



ECCE



Global Innovation Culture
Making The world A Better Place

