



2025

EDUCACION CULINARIA

ORGANIZACION
INTERNACIONAL
DE AMBITO REGIONAL
Y CONTINENTAL

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010



CPGA EN ACCION

WELCOME CPGA



www.consejoamerica.org





El instituto americano de formación profesional social e investigación social y culinaria, pretende el fortalecimiento del cocinero del futuro, generando un ecosistema único donde el núcleo central es la educación de calidad.

Su objetivo de desarrollar y potenciar las habilidades humanas impulsando a la gastronomía del futuro con herramientas de formación e innovación, y una metodología de investigación sostenible.

El instituto americano, es el brazo del consejo profesional gastronómico de las américa donde participan los chefs más relevantes de américa.

“Nuestra gran misión es facilitar el acceso a la Educación Culinaria de Calidad, a cualquier persona sin importar su región, ocupación e ingresos.

La Educación es la última esperanza para lograr sociedades más justas que achiquen la brecha entre la pobreza y la ignorancia y avancen en el logro de igualdad de oportunidades

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE CPGA



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

AUTORIDADES



MARCOS RODRIGUEZ CABAN
DIRECTOR INSTITUTO



DRA. WANDA PANTOJAS
SECRETARIA INSTITUTO



ING. LEON PAGNUTTI
DIRECTOR CIENCIA
TECNOLOGIA E INNOVACION



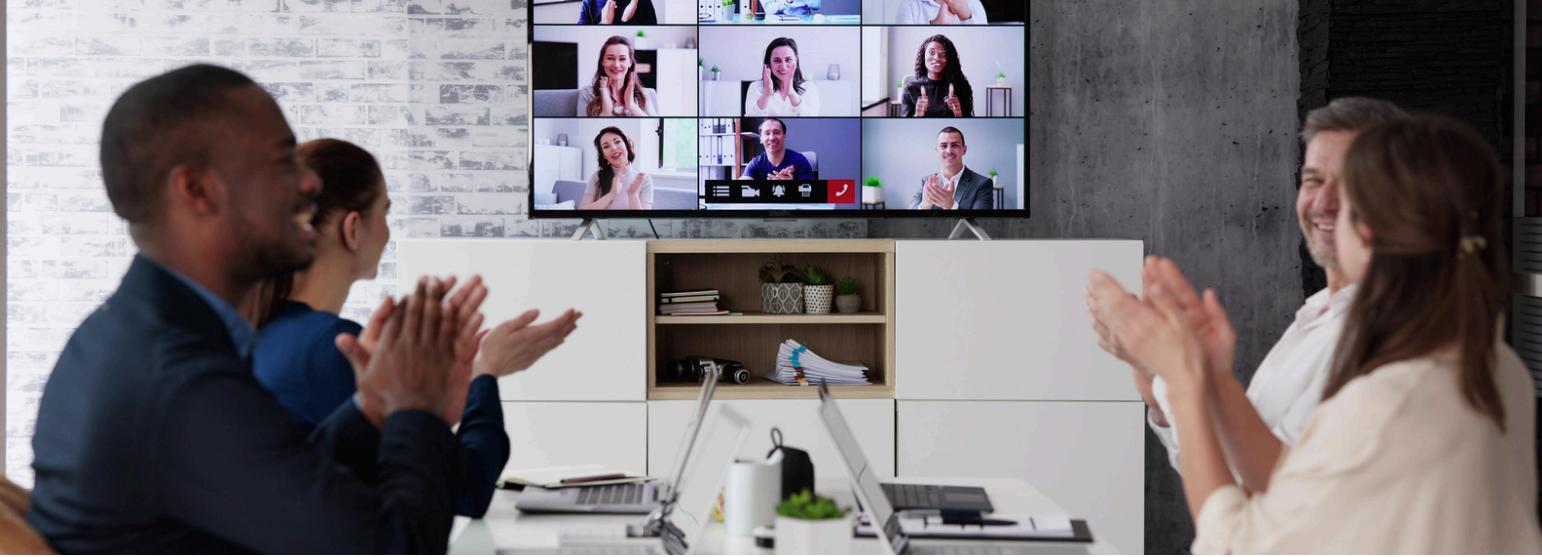
CATALINA ORTIZ ARIAS
DIRECTORA DE LA RED
DE COMPROMISO SOCIAL



DR. HERNAN ALESSANDRIA
DIRECTOR DE
SALUD & BIENESTAR



LIC MARIA INES VICENTE VIDAL
DIRECTORA DE EDUCACION
CULINARIA DE CALIDAD



WEBINARS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



Los webinars totalmente gratuitos, están pensado para acompañar a todos en esta recuperación post pandemia, generando resiliencia. Importa y mucho generar herramientas que permitan enfrentar esta crisis mundial.

Desde nuestro Instituto Americano, estamos presente ahora más que nunca.

Persiguiendo la filosofía del Consejo Profesional Gastronómico de las América

SIN DEJAR A NADIE ATRAS





MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. Las maestrías del Instituto Americano CPGA o un postgrado no solo aumenta las oportunidades de carrera y potencial de ingresos, sino que también contribuye al crecimiento personal y profesional. Es una inversión significativa que puede proporcionar ventajas competitivas y abrir puertas en diversos aspectos de la vida.

SIN DEJAR A NADIE ATRAS



MAESTRIA MBA CPGA

DESARROLLO DE ALIMENTOS
BASADOS EN PLANTAS



MAESTRIA MBA CPGA

NUTRICION
GASTRONOMIA Y SALUD



MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



Obtener una maestría o un postgrado puede tener un impacto significativo en la vida profesional y personal de una persona. Las maestrías del Instituto Americano CPGA o un postgrado no solo aumenta las oportunidades de carrera y potencial de ingresos, sino que también contribuye al crecimiento personal y profesional. Es una inversión significativa que puede proporcionar ventajas competitivas y abrir puertas en diversos aspectos de la vida.

SIN DEJAR A NADIE ATRAS

MAESTRIA EN FORMACION DOCENTE PARA GASTRONOMIA Y POLITICAS EDUCATIVAS

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

MBA EN DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES PARA NEGOCIOS GASTRONOMICOS

INSCRIBITE AHORA

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010

www.consejoamerica.org



MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



MODULO III

- Frutas frescas. Diversidad y usos en la cocina.
- A que llamamos frutos secos Importancia nutricional.
- Semillas. Diversidad y usos.
- Cereales y Cereales menores. Importancia economica.
- Pseudocereales. Diversidad y modos de empleo en la cocina.
- Especias. Importancia en la comida y en la salud.

PROGRAMA

MODULO I

- La botanica en la gastronomía. Clasificación de plantas. Nombres locales y científicos.
- Aspectos botánicos, Órganos de las plantas. Clasificación botánica y utilitaria.
- Parte de las plantas comestibles: hojas, flores, frutos y semillas.
- Aspectos culturales. Historia de la comida.
- Distribución geográfica de las plantas nativas y exóticas.
- Aspectos nutricionales. Grupos de plantas y sus componentes nutricionales
- Cultivos. Rol de los alimentos en el ambiente.
- Hortalizas: verduras y legumbres

MODULO II - MODULO IV

- Variedad de Recetas

MODULO V

- Hongos
- Algas
- Plantas no convencionales



MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



PROGRAMA

MODULO I ; Nutrición y Gastronomía

Fundamentos nutricionales, clínicos y gastronómicos
La alimentación como factor predisponente de enfermedad. Transición alimentaria y sanitaria. La irrupción de los alimentos industrializados y la comida rápida. La cocina en la construcción de la salud.

Gastronomía científica

Biodisponibilidad de los nutrientes según sus formas de preparación. Correcto tratamiento de los alimentos para su óptimo aprovechamiento. Errores en la cocina que atentan contra la calidad nutricional de los alimentos. Factores antinutrientes. Técnicas culinarias básicas. Métodos de cocción. Demostraciones prácticas.

MÓDULO II: Grasas terapéuticas

Empleo saludable de las materias grasas en la cocina diaria.

MÓDULO III: Hidratos de carbono:

un equilibrio necesario

MÓDULO IV: Proteínas

Pilares de la salud y la vida
La importancia biológica del aporte proteico en la alimentación.

MÓDULO V: Fibra alimentaria en beneficio de la salud

Incorporación de fibras en las preparaciones culinarias.

MÓDULO VI: Nutrición antioxidante

Antioxidantes: moléculas indispensables para una buena salud.

MÓDULO VII: Gastronomía para la salud infantil

Herramienta en la construcción de hábitos saludables





MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



MODULO VII

- Educacion Virtual y Tecnologia Digital

MODULO VIII

- Presentacion de Tesis Final

PROGRAMA

MODULO I

- Didactica General e Historia de la Educacion Gastronomica

MODULO II

- Psicologia Educacional

MODULO III

- Pedagogia: Perspectiva Contemporanea de la Educacion

MODULO IV

- Taller de Desarrollo de la Innovacion

MODULO V

- Compromisos de Objetivos Globales de Desarrollo Sostenible

MODULO VI

- Practicas del Pensamiento y Epistemologia de la Didactica



MAESTRIAS CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



MBA EN DESARROLLO DE
COMPETENCIAS GERENCIALES
PARA NEGOCIOS GASTRONOMICOS

INSCRIBITE
AHORA

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

MODULO IV

- La Creatividad y el Espíritu de Bienestar en las Empresas: Modelo Motivador
- La Comunicación Eficiente y Eficaz del Futuro
- La Tecnología como Herramienta de Acercamiento
- Desarrollo y Gestión de: Emprendimientos Sostenibles

MODULO V

- Tesis Final

PROGRAMA

MODULO I

- Introducción a las Empresas Gastronómicas y la Administración
- Seguridad Alimentaria: Las ETAS
- Introducción al Departamento de AABB
- Organización del Restaurante: Departamento de Cocina y Salón

MODULO II

- Los diferentes menús
- La Clasificación y Análisis de los Costos
- Ética Empresarial
- El Capital Humano

MODULO III

- Cultura Empresarial
- Modelos de Negocios
- Kitchen Lab
- Planes de Negocios e Incubadoras de Empresas



CERTIFICACIONES PROFESIONALES



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



www.consejoamerica.org



CERTIFICACIONES

PARA JURADOS DE COMPETENCIAS CONTINENTALES



CURSO DE JURADOS
PARA COMPETENCIAS
CONTINENTALES
CPGA 2025

INSTITUTO AMERICANO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
E INVESTIGACIÓN SOCIAL Y CULINARIA

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

WE ARE THE ONE AMERICA Foundation Since 2010

CJCA Club De Jóvenes Chefs De América



CURSO JURADOS PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



MODULO VI JPRACTICA COMPETENCIAS CULINARIAS

- Jurado en Piso
- Jurado en Mesa
- Modulo Sostenibilidad

PRESENTACION DE TESIS FINAL

PROGRAMA

MODULO I : HISTORIA DE AMERICA

- Introducción a la Historia de América
- Análisis y comprensión de la historia de América

MODULO II : BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Definición de Alimentos
- Sistemas de Aseguramientos de la Calidad

MODULO III: NUTRICION Y GASTRONOMIA

- Biodisponibilidad de Nutrientes
- Gastronomía para la Salud

MODULO IV : RECETAS DE AMERICA

- Estandarización de recetas de América
- Ingredientes de América. Cultura y Tradición

MODULO V: QUALIFICACION Y PAUTAS DE JUEZ DE COMPETENCIAS CULINARIAS CONTINENTALES

- Reglamentación General
- Responsabilidades y Obligaciones



Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



MARIA INES VICENTE VIDAL
Secretaria de Jurados

CRISTIAN PONCE DE LEON
Presidente de Jurados

RUBEN OÑA MAZZOLA
Marshall de Jurados



**JUDGE
COMPETITION**

Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



MARCOS RODRIGUEZ CABAN
Jurado Nacional



LEON NICOLAS PAGNUTTI
Director de Competencias



JOAO VERGUEIRO LEME
Jurado Nacional



JUDGE
COMPETITION

Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



BALMORE OLIVARES

Jurado Nacional



WANDA PANTOJA

Jurado Nacional



FIFITA BICHILLI

Jurado Nacional



JUDGE
COMPETITION

Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



ANGIE SUAREZ

Jurado Junior



WILLIAM CHAMORRO

Jurado Junior



MARISEL TORRES

Jurado Junior



JUDGE
COMPETITION

Jurados de América

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



LUIS URIAS

Jurado Nacional



MAURICIO LONDOÑO

Jurado Nacional



CARLOS ESTEVES

Jurado Nacional



JUDGE
COMPETITION

Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



AMALIA GOMEZ SALEZ

Jurado Nacional



EMILIO GARNICA VILLAGOMEZ

Jurado Nacional



ANDRE VELAZQUEZ

Jurado Nacional



JUDGE
COMPETITION

Jurados de America

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



MANUEL OROZCO

Jurado Junior



MIGUEL PLADA MARITAN

Jurado Junior



VARLOS GUERRERO

Jurado Junior



JUDGE
COMPETITION

RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

La responsabilidad social culinaria (RSC) se refiere al compromiso voluntario de todos los miembros del CPGA, se suman empresas que operan de manera ética y sostenible, teniendo en cuenta no solo sus objetivos económicos, sino también los impactos sociales, ambientales y éticos de nuestras actividades. La RSC busca promover un equilibrio entre las ganancias económicas y el bienestar de la sociedad y el medio ambiente.





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA



WE ARE
**THE ONE
AMERICA**
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

ARGENTINA

Se llevó adelante junto a la Asociación Culinaria con Identidad Regional Argentina la entrega de 20.000 kilos de comidas para entrega en diferentes comedores comunitarios, hogares vulnerables e instituciones con comedores escolares.

Junto al presidente de ACRA Y CPGA, lo acompañaron alumnos de diferentes escuelas cocina de todo el territorio nacional.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

EL SALVADOR

Se llevo adelante junto a nuestro sub director continental el Chef Luis Urias y alumnos del Instituto Garnish diferentes jornadas de cocina comunitaria en asistencia a hogares, y comedores de zonas vulnerables



WE ARE
**THE ONE
AMERICA**
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

URUGUAY

Merienda Compartida es una experiencia para niños que les recuerda que apretar un botón no es compartir”

El Chef Raúl Bentancur Vicepresidente de la Comunidad Uruguaya de Chefs, más conocido como Fito, quien lleva adelante el proyecto de Meriendas Compartidas en la ciudad de Lascano, un taller de gastronomía saludable para niños y niñas. Y ademas la construccion de casas sostenibles.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

GUATEMALA

La Chef Amalia Gomez Salez a traves de su Instituto de Formacion Tecnica Hunab Ku avalado por el Ministerio de Educación realiza diferentes programas de apoyo y formación para futuros cocineros.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

MEXICO

El CPGMX fue creado para salvaguardar, difundir y exaltar la cultura gastronómica de México. Realiza diferentes programas en preservación y salvaguardia de la cocina mexicana. Obtuvo la distinción del Premio Teocintle “Juana Maria Hernandez”.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

BOLIVIA

El Chef Emilio Garnica Villagomez, lleva adelante a través del programa chef sin fronteras, la muestra de la gastronomía nacional boliviana contribuyendo y apoyando a las cocineras ancestrales por todo el territorio boliviano.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010





RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

CUBA

El día 27 de diciembre en la sede de la comunidad Sant Egidio ubicada en la calle Compostela #663 entre luz y acosta, Habana vieja; 150 niños de las escuelas de la Paz de los barrios de Belén y la Tumba tuvieron una fiesta de navidad acorde a su edad.

Disfrutaron de la actuación del grupo de payasos Cascabel y luego un rico almuerzo elaborado por integrantes del CPGA el chef Kevin Pérez Rivero director para Cuba y José Luis Pérez González director de los equipos nacionales de cocina de Cuba

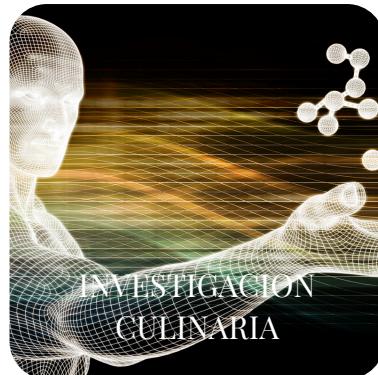


WE ARE
**THE ONE
AMERICA**
Fundation Since 2010





INNOVACION 360°



Ciencia Tecnología e Innovación!



+54 9 221 577 3858

innovacion@consejoamerica.org

www.consejoamerica.org



2025



EDUCACION CULINARIA

ORGANIZACION
INTERNACIONAL
DE AMBITO REGIONAL
Y CONTINENTAL

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

