



2025

# EDUCACION CULINARIA

ORGANIZACION  
INTERNACIONAL  
DE AMBITO REGIONAL  
Y CONTINENTAL

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



# CPGA EN ACCION WELCOME CPGA

---



---

[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)

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







# WELCOMES

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 américas 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

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

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





# 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







# 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



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





# MAESTRIAS CPGA

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



## PROGRAMA

### MODULO I

- La botanica en la gastronomía. Clasificación de plantas. Nombres locales y científicos.
- Aspectos botánicos, Organos 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



### 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 económica.
- Pseudocereales. Diversidad y modos de empleo en la cocina.
- Especies. Importancia en la comida y en la salud.



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)



# 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 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

### 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.

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





M.B.A.

# MAESTRIAS CPGA

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



## PROGRAMA

### MODULO I

- Didactica General e Historia de la Educacion Gastronomica

### MODULO II

- Psicologia Educacional

### MODULO III

- Pedagogía: Perspectiva Contemporanea de la Educación

### 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



### MODULO VII

- Educacion Virtual y Tecnologia Digital

### MODULO VIII

- Presentacion de Tesis Final

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





# MAESTRIAS CPGA

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



## PROGRAMA

### MODULO I

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

### MODULO II

- Los diferentes menues
- La clasificación y Analisis de los Costos
- Etica Empresarial
- El Capital Humano

### MODULO III

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

### MODULO IV

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

### MODULO V

- Tesis Final



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)



# CERTIFICACIONES

## PROFESIONALES



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



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





# CERTIFICACIONES

PARA JURADOS DE COMPETENCIAS CONTINENTALES



  
CURSO DE JURADOS  
PARA COMPETENCIAS  
**CONTINENTALES**  
✧ **CPGA 2025** ✧  
  
 INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL  
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA  
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS  
   
Clu De Jovenes Chefs De América  
Consejo Profesional Gastronomico de Las Americas  


[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)





# CURSO JURADOS PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



## PROGRAMA

### MODULO I : HISTORIA DE AMERICA

- Introducción a la Historia de America
- Analisis y comprensión de la historia de america

### 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 america
- Ingredientes de America. Cultura y Tradición

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

- Reglamentación General
- Responsabilidades y Obligaciones

### MODULO VI JPRACTICA COMPETENCIAS CULINARIAS

- Jurado en Piso
- Jurado en Mesa
- Modulo Sostenibilidad

### PRESENTACION DE TESIS FINAL

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation Since 2010



[www.consejoamerica.org](http://www.consejoamerica.org)

# *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 America*

PARA COMPETENCIAS CONTINENTALES



**LUIS URIAS**

***Jurado Nacional***



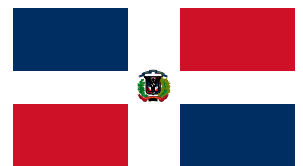
**MAURICIO LONDOÑO**

***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



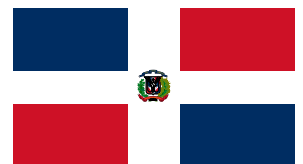
MANUEL OROZCO  
*Jurado Junior*



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**  
Foundation 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**  
Foundation 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**  
Foundation 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 además la construcción de casas sostenibles.



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





# RESPONSABILIDAD SOCIAL CULINARIA

---

## GUATEMALA

La Chef Amalia Gopez Salez a traves de su Instituto de Formacion Tecnica Hunab Ku avalado por el Ministerio de Educaci3n realiza diferentes programas de apoyo y formaci3n para futuros cocineros.



WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation 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 salvaguarda de la cocina mexicana. Obtuvo la distinción del Premio Teocintle “Juana Maria Hernandez”.



WE ARE  
THE ONE  
**AMERICA**  
Foundation 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 bolivariano.



WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation 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  
Foundation Since 2010





# INNOVACION 360°

---



CIENCIA



INVESTIGACION  
CULINARIA



TECNOLOGIA



PROYECTOS



EXPERIMENTOS



SOSTENIBILIDAD

*Ciencia Tecnologia e Innovacion!*



+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**  
Foundation Since 2010

