

Vol. 01
2025

Travel Guide Magazine CPGA

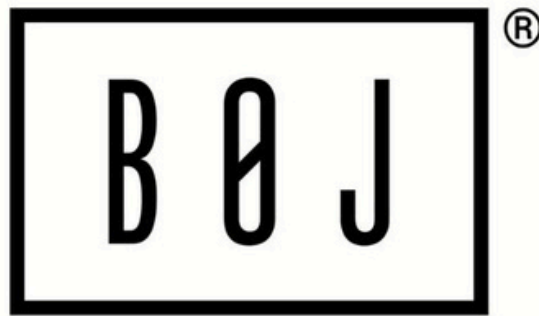
EXPLORA

REVISTA DEL CPGA

CARTAGENA COLOMBIA

CONTINENTAL CULINARY CUP
"CLAUDIO FERRER" 2024





1905

Hacemos tu Mundo más Sencillo



SPONSOR
OFICIAL

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation Since 2010



Abrelatas Industrial
Industrial Can Opener



WWW.BOJ.ES

BOJ Olañeta, S.L.U | Matsaria 21 | 20600 Eibar (Gipuzkoa) | SPAIN | +34 943 82 00 71

NUESTRA QUERIDA AMERICA



PALABRAS DEL MAG. CRISTIAN PONCE DE LEÓN PRESIDENTE CPGA



El sistema agrícola y alimentario mundial puede hacer algo más que generar alimentos para una creciente población: tiene un inmenso potencial como factor que impulsa el crecimiento y la creación de empleo. Sin embargo, para desbloquear este potencial a largo plazo, el sistema agroalimentario debe priorizar la gastronomía doméstica, la nutrición y alimentación sana, la resiliencia climática y por ende detener la degradación ambiental.

En este evento emblemático para las Américas, en la cumbre de seguridad alimentaria y nutricional para América Latina y el Caribe 2024 los países de América, analizaron cómo los institutos y asociaciones culinarias, Gobiernos y las empresas pueden liderar esta transformación.

Los tres retos del desarrollo se encuentran estrechamente interrelacionados. Se puede pensar en cada uno como causa y consecuencia del otro: la desigualdad y la exclusión limitan la productividad; la baja productividad inhibe la integración; y la falta de integración agrava la desigualdad. En períodos de turbulencia macroeconómica, la interrelación entre estos tres retos es aún mayor. Por lo tanto, para abordar estos retos se requiere un enfoque multidisciplinario. Para asegurar que los beneficios del desarrollo perduren en América Latina y el Caribe, y estos sigan convergiendo hacia sociedades de clase media, es evidente que la región debe reducir la desigualdad y la pobreza, aumentar la productividad y la innovación, y mejorar la integración económica.

Es por ello que desde el CPGA, llevamos un ambicioso proceso participativo dio origen a la Actualización de la Estrategia Institucional 2024-2030 y a la creación del Laboratorio Lab CPGA para llevar adelante en los diferentes países comprometidos, diferentes proyectos y planes de acción en la lucha contra el hambre y la desigualdad alimentaria como así también programas que fortalezcan a la nutrición y alimentación sana de las comunidades de América.

Cristian Ponce de León
Presidente CPGA

Table of Contents

En CPGA, trabajamos todos los días para contribuir a sistemas alimentarios más sostenibles, más inclusivos y globales para centrarnos en alimentos saludables y bajos en carbono.

Section 1

Biodiversidad
Ecosistema Terrestre
Desperdicio y Reciclaje
Buenas Practicas
Mercados Mayoristas

Section 2

Antillas Caribe
America del Norte
America del Sur
Centroamerica

Section 3

Comisiones
Programas
Webinars
Competencias
Proyectos

Section 4

Club jovenes chefs
Turismo Sostenible
Radio Inside Bituk
Consejo Superior CPGA





UNA MIRADA HACIA NUESTROS 34 PAISES DE AMERICA

DESDE UNA OPTICA DEL CPGA HACIA AMERICA

Las peculiaridades de América Latina como región y unidad histórico-política; los distintos proyectos de integración propuestos desde la independencia hasta la actualidad; y los desafíos para el desarrollo de los países del Sur Global en un mundo en disputa, cada vez más complejo a partir de la emergencia de nuevos actores y problemáticas.

Desde una mirada geopolítica se analizará los aportes que los organismos de integración regional como UPM Mercosur, CAN, UNASUR, CELAC y ALBA podrían realizar en dicho objetivo. Asimismo, se buscará una interrelación teórico-práctica a través del análisis de políticas e iniciativas regionales concretas. Finalmente, se propone brindar herramientas analíticas para los procesos de intervención recuperando diversos aspectos de la cuestión social desde el pensamiento latinoamericano, que interpelan las problemáticas que se le presentan al profesional gastronómico —principalmente a partir de la irrupción del COVID-19— en sus diferentes campos intervención/investigación.

BOSQUES Y ECOSISTEMAS TERRESTRES

Los bosques y todos los ecosistemas terrestres apoyan los medios de subsistencia y proporcionan oportunidades de empleo que tanto se necesitan cuando las comunidades se recuperan de la COVID-19

Los bosques y los ecosistemas terrestres saludables proporcionan servicios esenciales a las personas y las economías, como hábitats para la biodiversidad, agua limpia, regulación del clima, prevención de la erosión, polinización de los cultivos, fertilidad del suelo y control de las inundaciones.

Sin embargo, la deforestación y la degradación de los bosques y el suelo ponen en peligro estos servicios ecosistémicos y reducen la productividad del 23 % de la cubierta terrestre mundial. La degradación del suelo afecta a unos 3200 millones de personas en todo el mundo, y alrededor del 40 % de las personas más pobres del mundo vive en tierras degradadas (IPBES, 2019).

Aproximadamente el 12 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero se atribuyen a la deforestación y la degradación de los bosques. En el informe especial del IPCC de 2019 sobre el cambio climático y la tierra se afirmó que la plantación de bosques y la protección de los bosques existentes es clave para que el calentamiento global se limite a 1,5 °C o que el aumento sea muy inferior a 2 °C. Estas inversiones se necesitan con urgencia, ya que muchos de los bosques que aún quedan en el mundo se ven cada vez más en peligro por actividades como la expansión agrícola, la extracción maderera y la recolección de leña. IPBES estima que la inversión en soluciones basadas en la naturaleza podría contribuir a alrededor del 37 % de la mitigación del cambio climático que se necesita lograr para 2030, generando empleos y cobeneficios en materia de biodiversidad.

1

"Los Bosques y los Ecosistemas terrestres saludables proporcionan servicios esenciales a las personas y a las economías."



BOSQUES Y ECOSISTEMAS TERRESTRES

Los bosques y todos los ecosistemas terrestres apoyan los medios de subsistencia y proporcionan oportunidades de empleo que tanto se necesitan cuando las comunidades se recuperan de la COVID-19

Los bienes derivados de los bosques y los ecosistemas terrestres constituyen una importante cosecha oculta para las poblaciones rurales, y evitan que muchas personas se vean afectadas por la pobreza extrema. Se estima que 4170 millones de personas —esto es, el 95 % de quienes viven fuera de las zonas urbanas— habitan a menos de 5 km de un bosque y 3270 millones, a menos de 1 km. En muchos países tropicales, las personas que viven junto a bosques obtienen de ellos una cuarta parte de sus ingresos aproximadamente (FAO, 2022 [PDF]).

La pandemia de COVID-19 puso de relieve la importancia de tener bosques y ecosistemas terrestres saludables. Más del 30 % de las nuevas enfermedades informadas desde 1960 se atribuye al cambio en el uso de la tierra, en particular a la deforestación, y el 15 % de las 250 enfermedades infecciosas emergentes se ha relacionado con los bosques.

La deforestación, especialmente en los trópicos, se ha asociado a un aumento de enfermedades infecciosas como el dengue y el paludismo (FAO, 2022 [PDF]). La tala de bosques para la agricultura, las industrias extractivas, la urbanización y otros usos del suelo provoca la pérdida o degradación de hábitats, acercando a los seres humanos y la vida silvestre y aumentando el riesgo de enfermedades infecciosas como el SRAG, el ébola y el VIH. Ahora más que nunca, se necesita de manera urgente un enfoque integrado o de “una salud” para la gestión del paisaje que tenga en cuenta la salud humana, animal y de los ecosistemas.

Los bosques y los ecosistemas terrestres pueden también contribuir a reconstruir mejor, al apoyar los medios de subsistencia de las comunidades y proporcionar oportunidades de empleo que tanto se necesitan a las poblaciones vulnerables. Algunos de los segmentos más pobres y vulnerables de la población viven en entornos frágiles desde el punto de vista de los recursos naturales

1

"La Importancia de tener bosques y ecosistemas terrestres naturales es vital para el futuro próximo."



PATAGONIA - ARGENTINA


ALUNCO
PREMIUM MINERAL SPRING WATER
FROM PATAGONIA

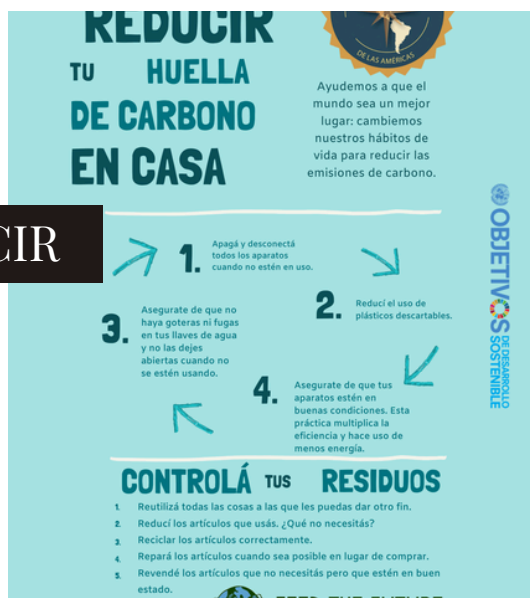
El Desperdicio

Una oportunidad para con el Hambre

Unos 1300 millones de toneladas de comida producida para el consumo humano, o un tercio del total, termina en vertederos. Sin embargo, una de cada nueve personas en el mundo sufre de hambre. En el Día Mundial de la Alimentación, contamos algunas iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos hasta convertirlo en un arma en la lucha por llegar a la meta del “Hambre Cero”.



REDUCIR



Aproximadamente el 33% de la comida que se produce en el mundo se desperdicia. En total se tiran anualmente 1.300 millones de toneladas de comida.

KM 0



Por la cercanía desde el punto de origen, las mercancías viajan menos y su impacto medioambiental es menor que si dichos productos viajan desde otros continentes. Asociado a este primer punto, se obtiene un menor gasto energético y por lo tanto una menor huella ecológica en su transporte

RECICLAR



Se entiende por reciclar la acción de convertir materiales de desecho en materia prima o en otros productos, de modo de extender su vida útil y combatir la acumulación de desechos en el mundo.

REUTILIZAR



Reutilizar o reusar consiste en darle una segunda vida a los materiales u objetos antes de desecharlos. Así alargamos su vida útil y aprovechamos sus propiedades al máximo, reduciendo, también, los residuos que generamos.

CONCIENCIA



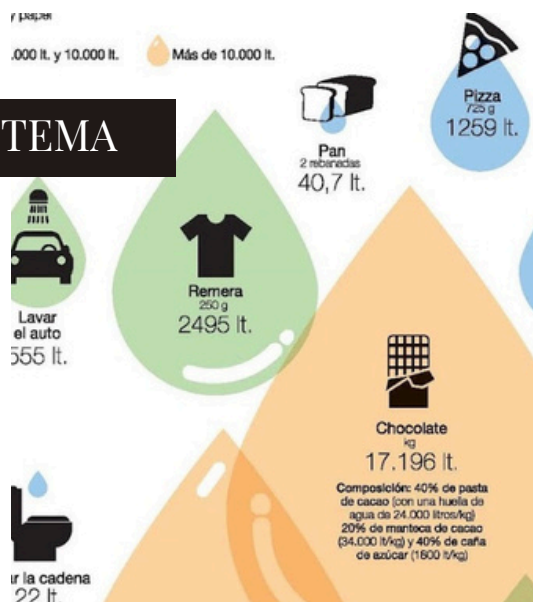
La conciencia para la sustentabilidad, indicada por valores y creencias supone la diferenciación de grupos en contra y favor de la conservación de la naturaleza. La conciencia para la sustentabilidad, supone al ahorro y al reciclaje como sus indicadores, así como las diferencias entre generaciones.

ECONOMIA



La economía sostenible tiene que ver con prácticas que integran de forma armoniosa los niveles financieros, sociales y ambientales con el propósito de elevar el bienestar social y reducir el impacto negativo producido por los humanos hacia el medio ambiente.²⁰

SISTEMA



El sistema alimentario sostenible es el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

JUNTOS



En ecología, sostenibilidad o sustentabilidad describe cómo los sistemas biológicos se mantienen productivos con el transcurso del tiempo. Se refiere al equilibrio de una especie con los recursos de su entorno. Por extensión se aplica a la explotación de un recurso por debajo del límite de renovación de estos.



TRUFA B|ANCA
Life Cook



Le Nouveau Chef
SINCE 1986



BUEÑAS PRACTICAS

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones de establecimiento.





BUENAS PRACTICAS BPM

LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE

Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores.

Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo. Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con un etiquetado bien visible y ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

MERCADOS

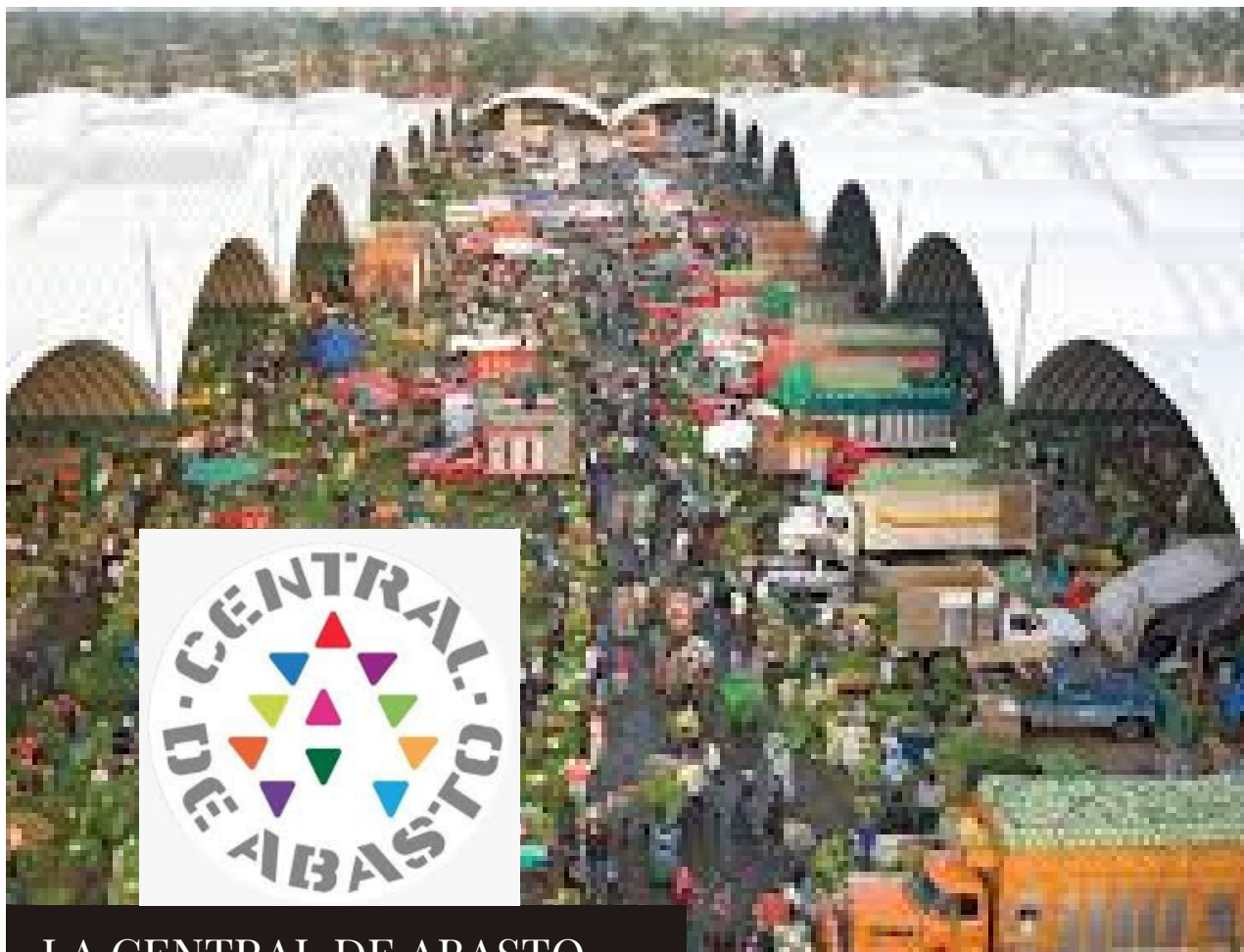
MAYORISTAS

IMPRESCINDIBLES

La Central de Abasto, en la Ciudad de México, es el mercado de frutas más grande de América Latina y el segundo del mundo. Se encuentra en la alcaldía Iztapalapa, a unos 8 kilómetros del aeropuerto internacional.

La Central de Abasto es un referente en el continente americano por su tamaño y la diversidad de productos que se pueden encontrar, como frutas exóticas y verduras locales. Es fundamental para el abastecimiento de diversas ciudades mexicanas y otros países de América Latina.





LA CENTRAL DE ABASTO

Inauguran la Planta Fotovoltaica de la Central de Abasto de Ciudad de México

El Jefe de Gobierno, Martí Batres Guadarrama, dio cumplimiento a uno de las 100 compromisos en 100 días y remarcó que la nueva planta fotovoltaica producirá energía eléctrica equivalente a 10 mil hogares en la Ciudad de México; además de eliminar más de 11 mil 400 toneladas de CO₂ y ahorrar 3.5 millones de pesos al año en el pago de energía eléctrica. Esta planta solar fotovoltaica es la más grande del mundo instalada en el techo de un mercado público; cuenta con 32 mil paneles solares distribuidos en 21 hectáreas

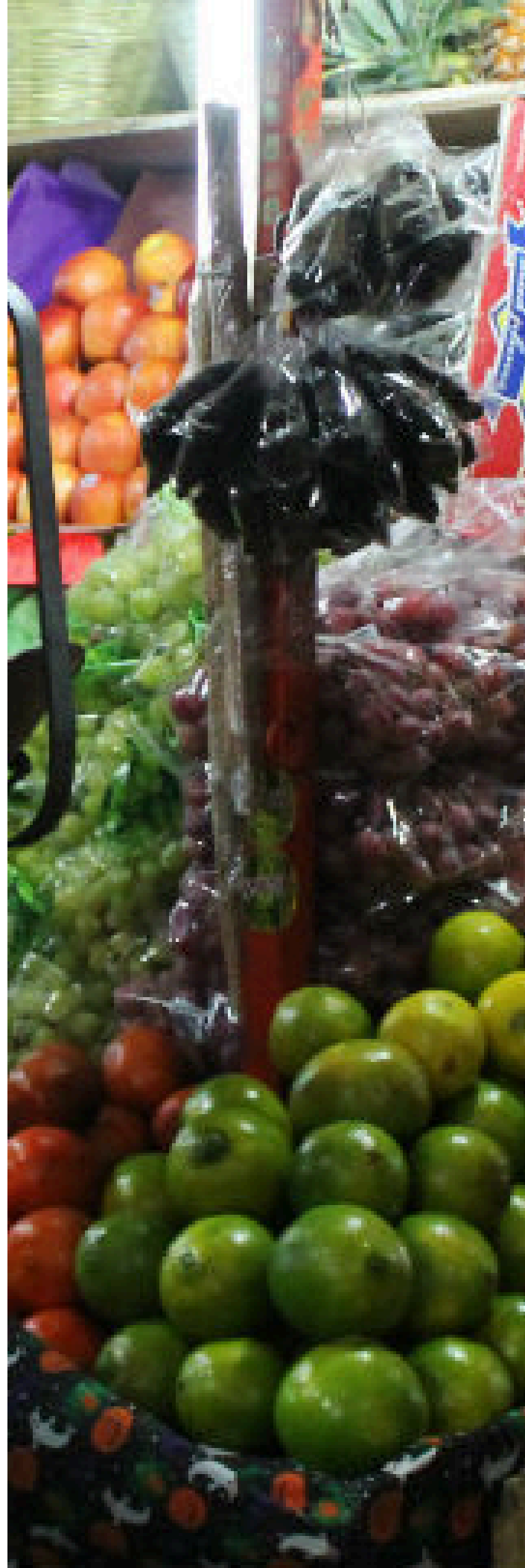
“Hoy estamos aquí, entregándole a la Comisión Federal de Electricidad, la planta fotovoltaica más grande del mundo, instalada en el techo de un mercado público, lo cual nos da mucho gusto. Con eso cumplimos otro de los puntos, de los 100 puntos que nos comprometimos a cumplir en estos siguientes 100 días a partir del 31 de enero. (...) Con esto se va a poder producir energía eléctrica equivalente a la que requieren 10 mil hogares de la Ciudad de México, esa es la nueva energía eléctrica que vamos a tener”, señaló.

LA CENTRAL DE ABASTO

Destacó que esta acción contribuirá a mitigar más de 11 mil 400 toneladas de CO₂ anuales, equivalentes a la reforestación y cuidado durante 50 años de cerca de 29 mil 200 árboles de pino. Además, dijo, representará un ahorro de 3.5 millones de pesos al año en el pago de la factura eléctrica de la CEDA y permitirá avanzar hacia la soberanía energética de México.

Por su parte, el director de la CFE, Manuel Bartlett Díaz, reiteró el compromiso social de mantener el adecuado funcionamiento de la planta con el propósito de brindar energía limpia y accesible para la ciudadanía.

“Se trata de un símbolo importante, no es una obra más de electricidad, es realmente una muestra de que el Gobierno de la Ciudad ha tenido como principal preocupación desarrollo tecnológico y un desarrollo social, porque aquí esta planta significa desarrollo social, responsabilidad social como un ejemplo para toda la ciudad”, afirmó.





VACALIN®

El gran *secreto*
de todas las recetas

📍 Pieres 1635, C.A.B.A, Argentina

📞 11 5301-7206

📱 @vacalin

☎ 4686-3611 ext. 241

@ comercial@vacalin.com

🌐 vacalin.com

PATRIMONIO

DE LA HUMANIDAD

CARTAGENA DE INDIAS

Cartagena de Indias es uno de los destinos turísticos más importante de Colombia y de América Latina. El hecho de ser declarada como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco la fortaleció como una potencia turística, con atractivos naturales, historia y estilos arquitectónicos y neoclásicos.



PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

CARTAGENA DE INDIAS

La ciudad es dueña de una belleza absoluta que ha conservado por años. Dentro de sus principales sitios para visitar están esos lugares de historia como el Castillo de San Felipe de Barajas, el Palacio de la Inquisición, la Torre del Reloj, Monumento a la India Catalina, las murallas, Cerro de la Popa y las calles coloniales.

1

Castillo de San Felipe de Barajas: Es una fortificación que está situada en el cerro San Lorenzo, y fue construida en 1657 por militares españoles y esclavos africanos. Fue sinónimo de poder y supremacía. Gracias a su considerable altura se divisaba cualquier movimiento del enemigo y maximizaba el tiempo de reacción ante cualquier intento de invasión. Aunque fue construido hace mucho tiempo, aún se conservan las baterías sanitarias, las garitas, el aljibe, las residencias y los túneles subterráneos que fueron utilizados como resguardo. Actualmente en el Castillo de San Felipe se implementó un sistema tecnológico que busca que todos los turistas, tanto nacionales como internacionales, conozcan en detalle la historia y la riqueza cultural de este patrimonio.

2

Palacio de la Inquisición: El emblemático edificio fue construido 1770 en estilo colonial y barroco. Era la antigua sede del Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición, en donde se dictaba los juicios e interrogatorios contra los presuntos herejes en el siglo XVIII. En 1953 se convirtió en la sede del museo histórico de Cartagena.



"Cartagena es una ciudad que han intentado destruir por mas de 400 años, y creo, esta mas viva que nunca ." Gabriel Garcia Marquez

DESCUBRI CARTAGENA

- 3** La Torre del Reloj: Famosa puerta de entrada a la Ciudad Amurallada. Esta infraestructura ha sido testigo de los grandes cambios físicos y sociales que la ciudad ha sufrido durante más de cinco siglos. La Torre del Reloj es considerada como un sitio turístico de gran valor histórico.
- 4** Murallas de Cartagena: Se trata de una fortificación que tardó más de 100 años en concluirse, construida en etapas desde 1586 y 1699 para proteger a la ciudad de los continuos ataques de piratas y corsarios, quienes acudían a saquear el puerto de donde se enviaban riquezas hacia España. Actualmente se puede caminar sobre ellas, y durante los atardeceres se observa una hermosa puesta de sol, escondiéndose en el horizonte del océano.



DESCUBRI CARTAGENA

5

Las calles coloniales: En Cartagena de Indias se puede apreciar las hermosas construcciones coloniales. Sus calles son angostas, y se puede oír el ruido que produce los zuecos del caballo cuando realizan un paseo en coches. La arquitectura es impresionante con balcones de madera y flores omnipresentes.

6

Monumento a la India Catalina: La india Catalina representa un símbolo de la raza nativa. Sirvió como pacificadora y traductora de lengua. Fue utilizada durante la conquista de tierras y la fundación de Cartagena por Pedro Heredia.

7

Cerro de la Popa: Es el punto más alto de Cartagena. Allí, en su cima, sobresale el conjunto religioso de la Popa, que consiste en una iglesia, un convento y un claustro, construido por la orden de Agustinos Recoletos, entre 1609 y 1611. Actualmente el convento es sede el Museo Religioso, y se puede visitar junto con el claustro. Dentro del Centro Histórico 'Ciudad Amurallada' hay importantes sitios turísticos como la calle de La Moneda, la plaza e iglesia Santo Domingo, plaza e iglesia San Pedro Claver, y la plaza de Los Coches, entre otros.



DESCUBRI CARTAGENA

8

Plaza de los Coches: Esta plaza es llamada de esta forma por haber funcionado como estacionamiento de coche de caballos a finales del siglo XX. Actualmente se parquean pintorescas carrozas esperando a los turistas que deseen dar un paseo por la Ciudad Amurallada.

9

Plaza e iglesia Santo Domingo: La plaza Santo Domingo es un sitio rodeado de arquitecturas coloniales, numerosos bares y restaurantes, y cuenta con una escultura elaborada por el famoso artista Fernando Botero. Entre las construcciones circundantes se destaca la iglesia que lleva su mismo nombre, catalogada como una joya de la arquitectura colonial. Esta imponente edificación fue levantada en el siglo XVI por la orden de los frailes dominicos.

10

Plaza e iglesia San Pedro Claver: Es una hermosa plaza que se caracteriza por sus coloridas arquitecturas coloniales, esculturas modernas en fierro, y la presencia de artesanos que constantemente ofrecen sus trabajos en este lugar. Entre los edificios que la rodean, se destaca la iglesia que lleva su mismo nombre, en donde se encuentra los restos del sacerdote San Pedro Claver, quien dedicó su vida a evangelizar y redimir a los esclavos negros de Nueva Granada. Su construcción se dio a principios del siglo XVII por la orden jesuita.



11

La calle de La Moneda: Este lugar es famoso por las ensaladas de frutas y los dulces que venden las palenqueras. En esta calle se encuentra situada una hermosa casona colonial de tres pisos con balcones blancos. Está rodeada de locales comerciales, y es una de las calles más transitadas por el paso obligatorio hacia la Universidad de Cartagena y el parque Fernández de Madrid.

12

GASTRONOMIA

Una de las más populares tradiciones gastronómicas proviene del África, y es la venta de frutas, por parte de las «Palenqueras», que se encargan de vender en varios puntos de la ciudad, fruta fresca, o a manera de salpicón. En Cartagena nacen la mayoría de las comidas típicas del resto de la Región Caribe en Colombia, como la empanada con huevo, la carimañola, coctel de camarón entre otros mariscos, el buñuelito de fríjol, la Kola Román, entre otras comidas. Así mismo, por ser una ciudad con alto índice de Turismo, posee una cantidad importante de restaurantes con diferentes gastronomías del mundo, como la comida italiana, comida mexicana, comida mediterránea, comida china y obviamente comida colombiana.



Fuente

Ministério de Turismo de Colombia



PENINSULA BARU

Islas del Rosario: Esta zona costera está conformada por un conjunto de 17 islas situadas frente a la Península de Barú. Famosa por sus playas de ensueño, albergando paisajes de humedales, manglares y extensos arrecifes de coral, en donde habita una extraordinaria biodiversidad marina.

- **Península de Barú:** Está situada al sur del casco urbano de Cartagena, a 45 minutos de navegación. Es conocida por sus paradisíacas playas casi vírgenes, de arena blanca, agua cristalina, bosques de manglares y arrecifes de coral. Entre sus playas se destaca Playa Blanca, considerada como el balneario más importante de la península.

- **Archipiélago de San Bernardo:** Se destaca por sus idílicas playas bordeando el mar Caribe, conformado por un conjunto de 10 islas que también forman parte del Parque Natural Corales Islas del Rosario. La más famosa de sus islas es Múcura, un idílico paraje de aguas tibias y cristalinas, con colores que se degradan entre el verde y el azul.



CANADA

SE COMPROMETE

A MEJOR LA CALIDAD ALIMENTARIA

El Canadá se convierte en el primer país en comprometer fondos para el mecanismo del FIDA creado para ayudar a evitar la crisis alimentaria



El Canadá ha anunciado hoy que será el primer país en comprometer fondos para un nuevo mecanismo establecido por el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) de las Naciones Unidas

El Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) de las Naciones Unidas destinado a ayudar a prevenir una crisis alimentaria en algunas de las comunidades rurales más pobres y marginadas del mundo como consecuencia de la COVID-19.

El Mecanismo de Estímulo para la Población Rural Pobre fue puesto en marcha en abril por los Embajadores de Buena Voluntad de las Naciones Unidas por el FIDA, Idris y Sabrina Elba, con el fin de apoyar a los pequeños agricultores y productores rurales a cultivar y vender alimentos en un momento en que las restricciones de movimiento y comercio amenazan con convertir la crisis sanitaria en una crisis alimentaria en los países de alto riesgo.

“Quisiéramos agradecer al Canadá por su compromiso con las personas más vulnerables del mundo y por asumir esta función de liderazgo y comprometerse con el Mecanismo”, ha declarado el Sr. Gilbert F. Houngbo, Presidente del FIDA. “Con este apoyo, un mayor número de productores rurales, en particular mujeres, podrán disponer de un acceso adecuado a los insumos, la información, los mercados y la liquidez que necesitan para garantizar que la pandemia de la COVID-19 no se convierta en un desastre humanitario de mayor envergadura.”

1

“Debemos actuar con rapidez para hacer frente a los efectos de la COVID-19 en las comunidades más vulnerables, y el Canadá está respondiendo a las graves necesidades en materia de seguridad alimentaria provocadas por la pandemia”.

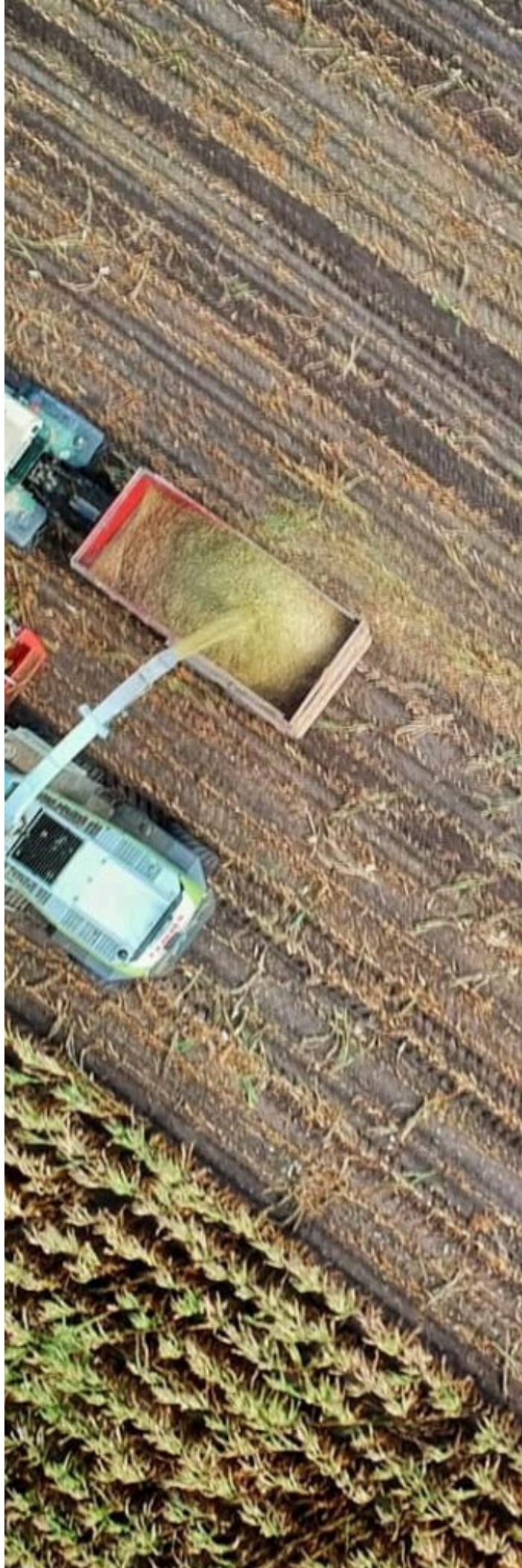
CANADA MIEMBRO FUNDADOR DEL FIDA

Nuestras inversiones contribuirán a mantener la producción y distribución de alimentos y a proteger a las personas más pobres del mundo de la pérdida de sus medios de vida y de las graves consecuencias de la malnutrición para la salud.

Alrededor del 80 % de las personas más pobres y con mayor inseguridad alimentaria del mundo vive en zonas rurales.

Recientemente, se ha estimado que hay unos 135 millones de personas que se enfrentan a la inseguridad alimentaria y la malnutrición agudas. Se estima que esta cifra podría casi duplicarse antes de que acabe el año debido a los efectos de la COVID-19.

El Canadá es miembro fundador del FIDA y ha comprometido más de USD 463 millones para el Fondo, con especial atención a los derechos de la mujer y la adaptación al cambio climático, a fin de brindar un mejor apoyo a la producción agrícola sostenible y el acceso a los mercados. En 2012, el Canadá fue el primer donante del Programa de Adaptación para la Agricultura en Pequeña Escala (ASAP) del FIDA, destinado a canalizar la financiación para el clima a los pequeños agricultores rurales. Recientemente, el Canadá se asoció con el FIDA en Malí para promover el acceso a los servicios financieros en las comunidades rurales, en particular para las mujeres y los jóvenes.



CANDE

EL MEJOR RESTO CARTAGENERO

COLOMBIA





CANDE CARTAGENTA

El mejor restaurante a Manteles de Cartagena

La cena transcurre en medio de un ambiente animado y colorido, cuando de repente se arma un jolgorio al mejor estilo del Caribe colombiano. Comparsas de bailarines de cumbia, currulao y mapalé aparecen en el escenario con sus vestidos brillantes y terminan bailando entre los comensales, que deleitan los platillos de Candé: el restaurante de moda en Cartagena.



No solo de moda. Candé, que abrió sus puertas en julio del 2019 en el centro histórico del 'corralito de piedra', fue uno de los grandes ganadores de los prestigiosos Premios La Barra, especializados en el sector gastronómico del país.

Candé Cocina 100 por ciento Cartagenera' obtuvo el primer lugar como 'mejor restaurante a manteles', gracias a un auténtico menú en el que incluye ceviches, arroces, mariscos, carnes, sopas y postres, orientado a rescatar y preservar la comida tradicional y la cultura de Cartagena.

LAS TRES

JOYAS

DE CENTRO AMERICA





MUSEOS Y RUTAS CAFETERAS

De la región centroamericana, a día de hoy, Honduras es el país que más café produce, seguido por Guatemala.

La calidad del café de la población hondureña es reconocida a nivel internacional y su red de producción integra seis regiones: Copán, Opalaca, Montecillos, Comayagua, Paraíso y Agalta. Cabe destacar que el país ofrece visitas a fincas de café para aprender sobre su proceso de cultivo y elaboración.

Siguiendo con el mismo eje temático, en Guatemala se encuentra el Museo del Café, llamado La Azotea, un museo y centro cultural —que recibe más de 3.000 visitantes al mes— donde aprender los conceptos básicos del café.

.Actualmente, la Azotea Estate produce y procesa uno de los mejores cafés de la Antigua Guatemala

En Nicaragua encontramos la Ruta del Café, siendo característica su producción y consumo en la región norte-centro del país. Este recorrido, diseñado desde un modelo a escalas e integrando la temática del café, presenta también atractivos turísticos, culturales y naturales de la región.

Por último, los visitantes podrán sentirse como isleños tomando una taza de auténtico café de Panamá, el Geisha, que se caracteriza por un delicado sabor con toques florales y frutas tropicales y, además, está clasificado como el café más caro del mundo.



MAIZ EL FAVORITO DE LOS MAYAS

Muchos de los platos más populares de Centroamérica provienen de sus productos agrícolas locales. Uno de ellos son las pupusas de El Salvador, hechas con masa de maíz y rellenas con quesillo o chicharrón de cerdo.

En Honduras el producto más valorado por sus habitantes son las rosquillas, de masa de maíz, queso, cuajada y mantequilla en crema, así como las tostacas que además llevan dulce de panela.

En Nicaragua la mayoría de los platos también se derivan del maíz como el indio viejo un guiso preparado con maíz triturado y carne de res, las güirilas o los tradicionales nacatamales.

A nivel centroamericano el principal país productor de maíz blanco es Guatemala, seguido de El Salvador. Al propagarse el cultivo del grano en el continente se convirtió en un elemento de transformación social debido que el desarrollo e incremento de su producción permitió un rápido avance en la organización socioeconómica.

Para los mayas, el maíz es más que un producto alimenticio, es un ingrediente sagrado. La historia afirma que ellos creían que el hombre fue creado a partir de harina de maíz. Además, fue el eje de su agricultura y la base de su alimentación.

En la actualidad, el maíz es el cereal más importante a nivel mundial, debido a que existe una tendencia creciente por la diversificación de su uso.



1

“Muchos de los platos más populares de Centroamérica provienen de sus productos agrícolas locales. Uno de ellos son las pupusas de El Salvador, hechas con masa de maíz y rellenas con quesillo o chicharrón de cerdo.”

EL PRECIADO CACAO

Hace mucho tiempo que los granos de cacao se abandonaron como forma de pago, pero la popularidad del cultivo crece sin parar en Centroamérica gracias al aumento en la demanda de chocolate de alta calidad. Hecho que beneficia, en gran medida, a la producción centroamericana, cuyos árboles de cacao producen granos de calidad mucho más alta que los de otras partes del mundo.

En Costa Rica se encuentra la ruta del chocolate en Bribri, donde el cacao nace a la vera de los plátanos y los naranjos. Una gran diferencia respecto a otras rutas de este estilo es que la misma comunidad indígena es la encargada de comentar las peculiaridades de su ingrediente estrella, que emplean como alimento, pero también como medicina y para purificar sus almas.

Asimismo, en República Dominicana, la tienda de chocolates hechos con cacao puramente dominicano, Kahkow, ofrece toda una experiencia alrededor de este producto. Desde dar a conocer los orígenes del famosísimo dulce o visitar su fábrica de chocolate hasta hacer un taller de jabones con manteca de cacao o crear tu propia tableta de chocolate.

En Belice es común encontrar esta planta en los distritos de Cayo, Sant Creek, Belize y Toledo, es sabido que el cacao de Belice posee muy alta calidad y está certificado como orgánico. Es tal su importancia para las comunidades locales que cuenta con un festival denominado Cacao Fest en donde se pueden conocer a los granjeros locales y degustar algunos de los mejores chocolates del país.



1

“En Costa Rica se encuentra la ruta del chocolate en Bribri, donde el cacao nace a la vera de los plátanos y los naranjos.”



E - L E A R N I N G

THE FUTURE IS NOW

INNOVATE 2025



INSIDEMANAGEMENT.COM.AR



**INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
E INVESTIGACION SOCIAL Y CULINARIA**

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

EXCELENCIA EDUCATIVA

Conoce Nuestro Instituto

SOBRE NOSOTROS

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 León
Presidente CPGA

EL Instituto Americano de Formación Profesional e Investigación Social y Culinaria es una entidad responsable hacia los retos a los que se enfrenta la sociedad. Cuenta con un plan Estratégico de Desarrollo Sostenible bajo los retos marcados por los Objetivos de Desarrollo Sostenibles ODS



CAMPAÑA CONTRA LA OBESIDAD EN AMERICA



PROGRAMA HEROES DEL FUTURO

Con la intención de construir una sociedad más inclusiva y saludable, además la intención de compartir experiencias y profundizar debates, para reflexionar sobre nuestra educación culinaria de calidad.

NUESTRAS PRIORIDADES

ü Nuestra misión será defender las nuevas generaciones en toda América.

ü Incorporar a nuestros niños nuevos hábitos alimentarios.

ü Promover la alimentación saludable en niños de toda América.

ü Generar y Potenciar las habilidades emocionales de los niños y niñas de toda América.

ü Invertir en el estímulo del Pensamiento Creativo.

ü Acompañar a nuestros maestros desde nuestro lugar.

Una educación de calidad es el cimiento de la salud y el bienestar. Para llevar una vida productiva y saludable cada individuo debe poseer los conocimientos necesarios para la prevención de enfermedades y patologías. Para estudiar como es debido los niños y los adolescentes necesitan una alimentación adecuada y gozar de buena salud.

ü El compromiso de promover una mejor salud y bienestar para todos.

ü Responder a la evolución reciente de programas de salud y bienestar.

ü Fortalecer los programas de educación para la salud y el bienestar.

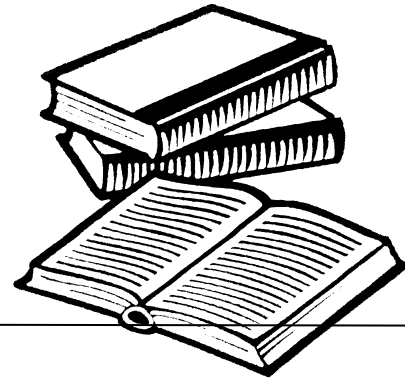
PROGRAMA IMPULSAR EL OFICIO GASTRONOMICO EN AREAS SOCIALES Y VULNERABLES

Desde el CPGA debemos retomar uno de los ejes más antiguos que se ha visto presente a lo largo de América, en lo que respecta a un proceso de transformación radical: el trabajo comunitario. El principal problema a la hora de abordar este debate se centra en la necesidad de caracterizar que son las comunidades, que paradigmas universales y particulares presentan y cual es su relación inter-dimensional, es decir, su diálogo recíproco con la política, la economía, la participación social y la geografía, por medio del puente territorial.

No dejes de creer en la magia del momento

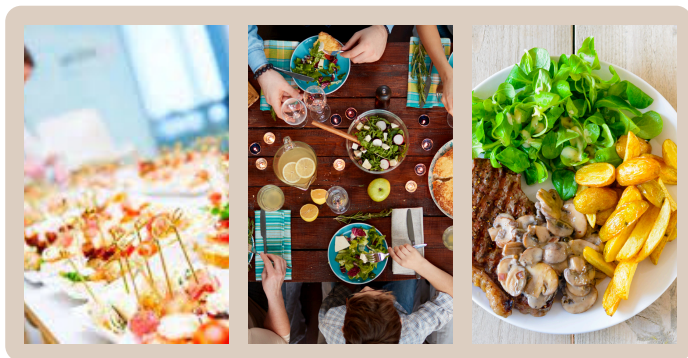


WEBINARS GRATUITOS DE FORMACION PROFESIONAL



ENERO

LA ALIMENTACION SANA SEGURO Y CONSCIENTE



A CARGO DEL PROFESIONAL
GASTRONOMICO Y LICENCIADO EN
NUTRICION JUAN BAUTISTA BRAVO "EL
CHINO".

LUNES 6 DE ENERO
8 PM HORA ARGENTINA

FEBRERO

LA GASTRONOMIA Y SU RELACION CON EL TURISMO

EL CHEF CORPORATIVO RUBEN OÑA
MAZZOLA DESDE REPÚBLICA DOMINICANA
NOS CUENTA SOBRE LA GASTRONOMÍA Y
SU RELACIÓN CON EL TURISMO.

LUNES 10 DE FEBRERO
8 PM HORA ARGENTINA



MARZO



GASTRONOMIA DEL BIENESTAS FOOD - HEALTH - HOLISTIC - AND WELNESS

EL CHEF MAG. CRISTIAN PONCE DE LEON
NOS SUMERGE A LA COMPRESION Y EL
MANEJO DEL STRESS EN LA GASTRONOMIA
UNA MIRADA HOLISTICA AL BIENESTAR Y A
LA SALUD DEL COCINERO

VIERNES 7 DE MARZO
8 PM HORA ARGENTINA



PROYECTOS CPGA EN AMERICA

PROYECT CPGA



JUNTOS SIN DEJAR A NADIE ATRAS

Desde el CPGA trabajamos juntos con objetivos en común en toda AMERICA. Llevando adelante nuestros PROGRAMAS a través de nuestros socios institucionales, empresariales y profesionales



INES VICENTE VIDAL
Relaciones Globales

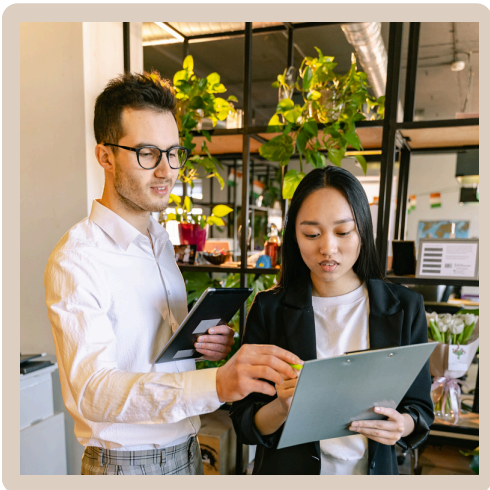


CRISTIAN PONCE DE LEON
Presidente



RUBEN OÑA MAZZOLA
Turismo Sostenible

Formación



NUEVO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO

Nuestro nuevo programa de capacitación y desarrollo esta basado en contribuir a la formación del cocinero post carrera. Dándole herramientas de gerenciamiento gastronomico de primer nivel para poder llevar adelante con exito sus emprendimientos. esta dirigido a todos los alumnos de america una vez terminado sus estudios en sus respectivos institutos.

SI QUIERES CURSARLO, ENVÍALE UN EMAIL A:
EDUCACIONCPGA@GMAIL.COM

Próximo Brainstorming

SOBRE LA UTILIZACION DEL BAGAZO DE LA CERVEZA ARTESANAL Y SUS BENEFICIOS. ARMADO DE RECETAS Y TODO TIPO DE USO PARA LA ALIMENTACION HUMANA



**TEMA: ACTUALIZACIÓN DE USO DEL
BAGAZO DE LA CERVEZA ARTESANAL**

FECHA: LUNES 14 DE ABRIL - 2 PM HORA ARG

LUGAR: CAFE VIRTUAL ZOOM

PROGRAMA ACUAPONIA

Acuaponía, la simbiosis perfecta entre el cultivo de plantas y la cría de peces
El término acuaponía se deriva de la combinación de las palabras “acuicultura” (producción de organismos acuáticos) y ‘hidroponía’ (producción de plantas sin suelo). Es un sistema sustentable de producción de plantas y peces.
Una de las cosas más interesantes de la acuaponía es que imita un ecosistema natural.



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS



El CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS, es una Organización Internacional de Ámbito Regional y Continental, creada el 30 de abril de 2010.

El objetivo es ser un espacio de profesionales gastronómicos de las Américas para la toma de decisiones, el dialogo multilateral y la integración de América.

En su accionar, busca contribuir relaciones mas fuertes entre las naciones y los pueblos del Continente. Los idiomas oficiales de la Organización son el español, ingles y portugués.

El CPGA tiene su sede en New York US y en la República Argentina su presidencia. También posee representación en los distintos países miembros. La organización esta compuesta por 34 países de América.



**WE ARE
THE ONE
AMERICA**

Foundation Since 2010





PACARI

ECUADORIAN ORGANIC CHOCOLATE

Raw
CHOCOLATE

70%
CACAO

e 50g / 1.76 oz





FESTEJA CON
NOSOTROS

DIA MUNDIAL DEL CHEFS

20 DE OCTUBRE 2025



WE ARE
THE ONE



**WE ARE
THE ONE
AMERICA**

Foundation Since 2010



CPGA EN ACCION

CULINARY CONTINENTAL CUP

"CLAUDIO FERRER 2024"





1905



1905

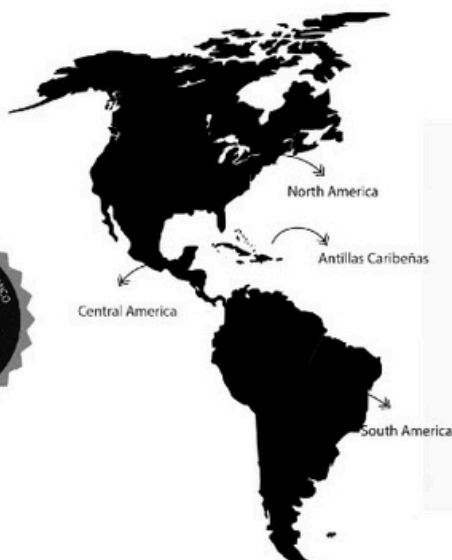


1905



WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation Since 2010



1905



1905



1905





**WE ARE
THE ONE
AMERICA**

Foundation Since 2010



1905



CONTINENTAL CULINARY CUP 2024





CONTINENTAL CULINARY CUP 2024



VACALIN®



El gran *secreto*
de todas las recetas

📍 Pieres 1635, C.A.B.A., Argentina
☎ 4686-3611 ext. 241

📞 11 5301-7206
@ comercial@vacalin.com

📷 @vacalin
🌐 vacalin.com

COCTELERIA

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Foundation Since 2010





CONTINENTAL CULINARY CUP 2024



PASTELERIA

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation Since 2010



Central America



CONTINENTAL CULINARY CUP 2024



WE ARE THE ONE **AMERICA**

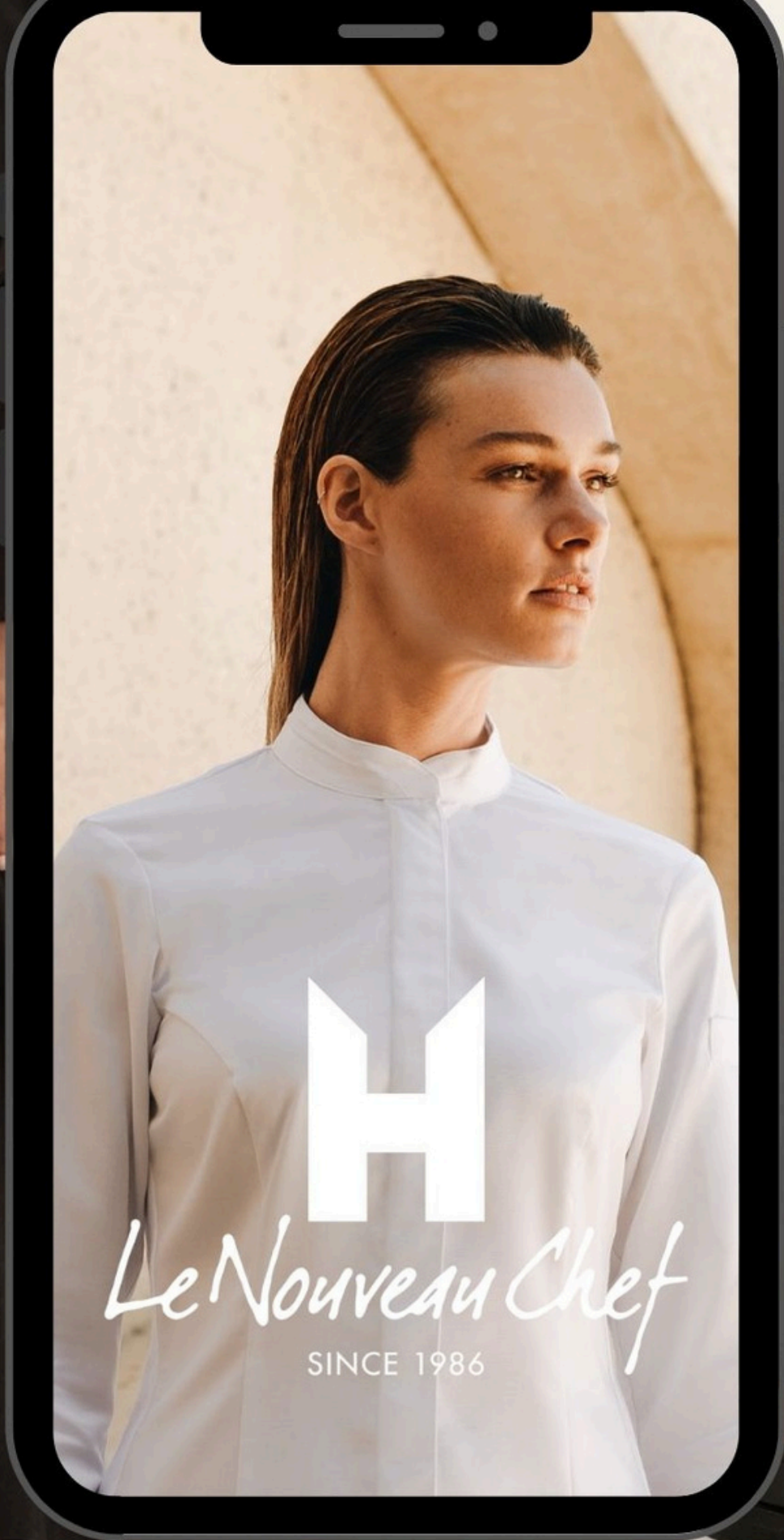
Foundation Since 2010



CONGRESO







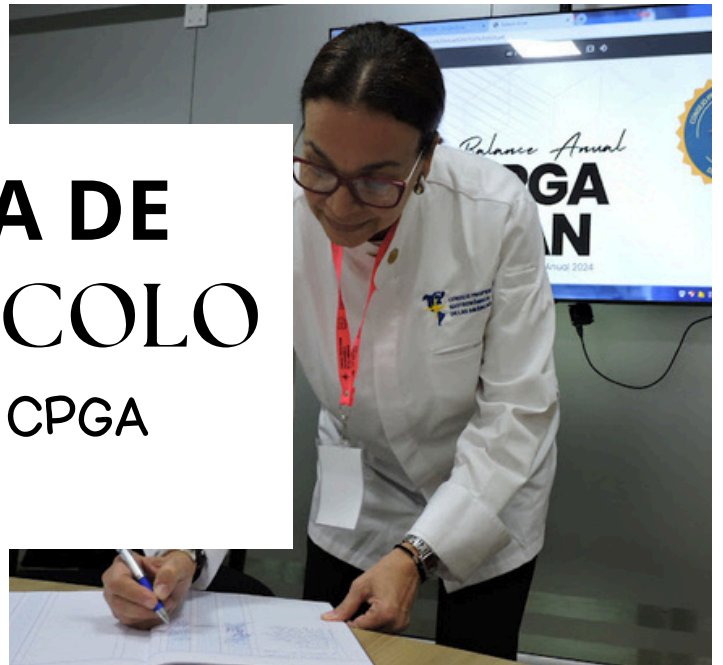
Le Nouveau Chef

SINCE 1986

iDisponible!



FIRMA DE PROTOCOLO LIBROS CPGA





FIRMA DE PROTOCOLO LIBROS CPGA



16 DE OCTUBRE

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE



UPM
MEMOR (MEMORIA)



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

WE A
THI
AM
Fundat



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



2024

20

Cumbre de Seguridad Alimentaria y Nutricional para America Latina y el Caribe

Cartagena Colombia

**Cristian
Ponce de
Leon**

President, CPGA

**Fifita
Bichilli**

Dir. Universidad Istmo

**Baltimore
Olivares**

Dir. Instituto Laureles

**Wanda
Pantojas**

Dir. America del Norte



Starts from

16th October



www.parlamentariosmercosur.org



More information
www.consejoamerica.org

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



2024

20

Cumbre de Seguridad Alimentaria y Nutricional para America Latina y el Caribe

Cartagena Colombia

**Maria Ines
Vidal**

Diplomacia CPGA



**Gabriel
Ascarate**

Dir. Emprende CPGA



**Marisel
Torres**

Dir. ACRA ARGENTINA



**Mauricio
Londoño**

Dir. America del Sur



Starts from

16th October



www.parlamentariosmercosur.org



More information
www.consejoamerica.org

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



2024

20

Cumbre de Seguridad Alimentaria y Nutricional para America Latina y el Caribe

Cartagena Colombia

**Jose Luis
Perez
Rivero**

Dir. Nacional Cuba

**Carmen
Gaviria**

Dir. Universidad del Sinu

**Enoch
Tamayo**

Dir. Equipo Cuba

Angie

Docente Universitaria



Starts from

16th October



www.parlamentariosmercosur.org



More information
www.consejoamerica.org

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





1905



1905

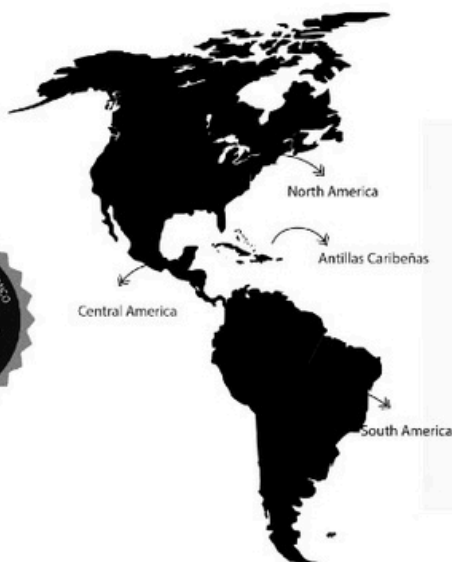


1905



WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation Since 2010



1905



1905



1905



SAOKO TEAM

Freestyle

Una banda de RAP CALLEJERO 100x100% cartagenera, que deslumbro en el cierre de la Continental Culinary Cup 2024 e hizo bailar a todo el auditorio completo de la Universidad del Sinu, junto a la presencia de todos los equipos de los países presente.



UNA FIESTA
DE LAS
AMÉRICAS





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



CPGA EN ACCION

CULINARY CONTINENTAL CUP

"CLAUDIO FERRER 2024"

DISTINCION DE HONOR





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





CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



PLACA BAÑADA EN BRONCE REALIZADA POR EL FAMOSO ESCULTOR CARLOS GOMEZ QUIEN HA REALIZADO LOS BUSTOS DE LOS PRESIDENTES EN ECUADOR Y HA LLEVADO A DELANTE LAS OBRAS DE MONUMENTOS A LAS MALVINAS ARGENTINAS EN LA REPUBLICA ARGENTINA.

ADEMAS REALIZO EL MURAL DE CRISTO DEL BUEN PASTOR, LLEVO ADELANTE LA ESCULTURA DE PABLO NERUDA, RAFAEL ALBERTI Y OCTAVIO PINTOS REALIZO EL MURAL DEL BICENTENARIO DE DON JOSE DE SAN MARTIN Y EL EMPLAZAMIENTO DEL BUSTO EN LA CASA DE VILLA ALLENDE.

REALIZO EL MURAL DEL PAPA FRANCISCO QUIEN FUE ENTREGADO A LA BASILICA. EL ESCULTOR FUE GALARDONADO COMO MIEMBRO DE HONOR EN LA CASA DE TUCUMAN ARGENTINA.

UN DIA COMO HOY Y EN ESTE ACTO REALIZA LA ENTREGA DE UNA PLACA ESCULTORICA BAÑADA EN BRONCE EN HONOR AL CHEF CLAUDIO FERRER.

GRACIAS



CARMEN GAVIRIA
DIR. GASTRONOMIA
UNIVERSIDAD DEL SINU



Desde todo el Board of Director queremos agradecer especialmente a su directora gastronómica la Sra Carmen Gaviria por su gentileza y atención con nosotros y por todo lo que significa su figura para la gastronomía colombiana, bienvenida a la familia del CPGA...!!!

Cristian Ponce de León
Presidente CPGA



INVICTA

Smarter by the Second.





PANAMA

2026

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



CPGA
ENACCION

CONTINENTAL
CULINARY CUP
PANAMA 2026
"CLAUDIO FERRER"





PANAMA
2026
CONTINENTAL
CULINARY CUP



A TOW INSIDE A VOLVANO CRATER
YOU ARE GONNA LAVA IT



**IT'S SO
COOL
...IT'S SO
PANA
MA !!**

EN EL VALLE DE
ANTÓN,
DESCUBRIRÁ
ÁRBOLES DE
FORMA CUADRADA,
IMPRESIONANTES
CASCADAS, LA
RANA DORADA EN
PELIGRO DE
EXTINCIÓN,
ANTIGUOS
PETROGLIFOS Y
SORPRENDENTES
SENDEROS PARA
CAMINATAS,
VENGA Y
EXPLORE.





PANAMA 2026



AVENTURA EXTREMA DE BOQUETE A BOCAS DE TORO

EXPERIENCIA PANAMA 2026

Pensar en boca de toros es imaginarse bellas playas características de la zona insular, sin embargo, la parte continental esta llena de montañas con una flora y fauna que solo se pueden describir como magicas. Este tour invita a una aventura de dos noches donde se realiza una caminata nocturna de boquete a boca de toro. La aventura inicia subiendo hacia la cordillera para luego adentrarse en el parquer Internacional La Amistad, y esta pensada para visitantes con un alto estado fisico que buscan desafiarse.



Para quienes buscan deescansar en el paraíso a pocos minutos de isla colo, es una excelente opción a pura tranquilidad. En la casa club sobre el mar podrás recibir exquisitos tragos & cocteles, almuerzos y la opción de divertirse en las instalaciones. Una excelente opción para grupos de amigos.

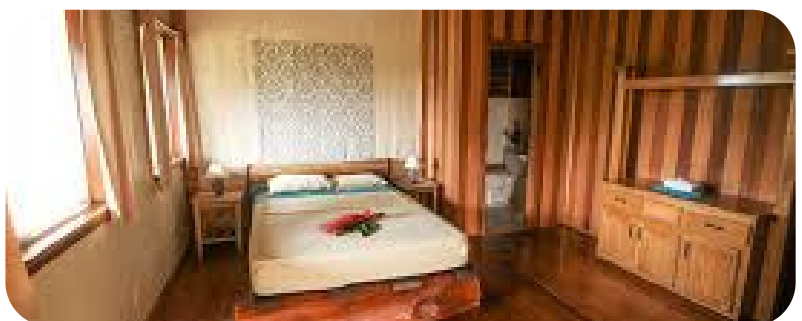


PASADIA
EN EL PARAISO



BAMBUDA LODGE EN ISLA SOLARTE

SI DESEA HACER DE LAS ISLA SOLARTE SU CENTRO DE OPERACIONES DESDE DONDE DESCUBRIR LA ISLAS DE BOCAS DE TORO, PUEDE HOSPEDARSE EN UNA D ELAS LOCACIONES DE LA CADENA DE HOTEL BAMBUDA. ES 100X100 SOSTENIBLE CUENTA CON PISCINA DE AGUA DULCE Y UN TOBOGAN DE 150PIES. PODRAS HACER YOGA Y ESNORQUEL O EXPLORAR LA JUNGLA A SOLO 5 MINUTOS DE ISLA COLON.



NUESTRA
MEJOR
TARIFA COPA
TODOS LOS DIAS



CONDICIONES
EXCLUSIVAS
PARA
SOCIOS
CPGA

VIAJA INTELIGENTE CON
COPA.COM

PROYECTOS





PROYECTO LAB BOJ CPGA

PARA EL CPGA ENTENDER LOS DESAFIOS QUE GENERA AEL FURURO ES ESENCIAL DEBEMOS CENTRARNOS EN LAS OPORTUNIDADES DE EMPLEO PARA NUESTROS JOVENES Y CIUDADANOS DE AMERICA. EN LOS PROXIMOS 10 AÑOS 1.200 MILLONES DE JOVENES INGRESARAN AL MERCADO LABORAL SIN EMBARGO SE PREVEE QUE SOLO HABRA 420 MILLONES DE PUSTOS DE TRABAJO DISPONIBLES LO QUE DEJA A 800MILLONES DE PERSONAS SIN UN CAMINO CLARO HACIA UN EMPLEO. EL EMPLEO ES DIGNIDAD LA PROBREZA NO SOLAMENTE ES UN ESTADO FISICO SINO MENTAL. TENEMOS QUE CREAR ESTAS ESPERANZAS PARA NUESTROS JOVENES COCINEROS PARA IMPULSARLES A SER UNA PARTE CONSTRUCTIVA PARA PERFILAR EL FUTURO PARA FOMENTAR EL CRECIMIENTO ECONOMICO Y LA OPRTUNIDAD EN AMERICA LATINA. ASI QUE TENEMOS DOS OPCIONES, DARLE UNA OPORTUNIDAD O CREARLES MAS RETOS DEBIDO A LA MIGRACION O A LA DESEPERACION. NUESTRO OBJETIVO CLARO SERA ABRIR EL CAMINO HACIA UN FUTURO UN FUTURO QUE VA A IMPULSAR ESAS POSIBILIDADES DE FORMA INTERCONECTADAS PROVEER ASI CALIDAD DE VIDA, OPORTUNIDADES Y DIGNIDAD A TRAVES DEL EMPLEO. LA CALIDAD DE VIDA MEJORA A MEDIDAD QUE AUMENTAMOS TAMBIEN LA ACTIVIAAD AGRICOLA . LAS DIETAS MEJORAN LOS NIÑOS CRECEN MAS SANOS PUEDEN MEJORAR SU OPORTUNIDAD DE EDUCACION Y LAS COMUNIDADES SE VUELVEN MAS RESILIENTES Y MAS SANAS



PROYECTO LAB BOJ CPGA

PARA NUESTROS JOVENES EL CRECIMIENTO DE UNA AGROINDUSTRIA TRAE CONSIGO LA PROMESA DE UNA VIDA MEJOR. LOS EMPLEOS EN ZONAS RURALES CRECERAN Y NO SERA UN ECOSISTEMA CON TANTOS OBSTACULOS COMO EN GENERACIONES ANTERIORES. TENDRAN LA OPORTUNIDAD DE BUSCAR CARRERAS MAS GRATIFICANTES A TRAVES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR Y ESTO DERIVARA EN UNA NUEVA FORMA DE EMPLEO QUE PODRAN TENER UNA OPCION A TRAVES DE SU EDUCACION.. PERO EL MENSAJE PRINCIPAL DEL CPGA ES QUE SERA SU DECISION LA OPCION DE TENER UN CICLO DE PROSPERIDAD Y PROGRESO. NOS ENCONTRAMOS EN UNA ENCRUCIJADA. EL CAMINO QUE ELIJAMOS HOY DETERMINARA NUESTRO FUTURO. ESTAMOS CONVENCIDOS QUE MEDIANTE LA TRANSFORMACION DE LA AGRICULTURA DE LOS PEQUEÑOS AGRICULTORES A LA AGROINDUSTRIA TRANSFORMANDO ESTE COSISTEMA PODREMOS CREAR UN SISTEMA AGROALIMENTARIO PARA EL MAÑANA, ELEVAREMOS EL NIVEL DE VIDA, CREAREMOS EMPLEOS PERO SOBRE TODO CREAREMOS ESPERANZAS.

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE CPGA





PROYECTO LAB BOJ CPGA

OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES

Acelerar la igualdad es una prioridad urgente. No podemos poner fin a la pobreza en un planeta habitable si la mitad de la población no tiene la posibilidad de alcanzar su pleno potencial. Debemos acelerar la igualdad, (#AccelerateEquality).

LAS TEMATICAS LLEVADAS ADELANTE POR LA SECRETARIA DE MUJER Y GENERO DEL CPGA FUERON Y SON UN DEBATE CONSTANTE SOBRE CÓMO ESTOS ESFUERZOS QUE EL CPGA REALIZA PUEDEN ACCELERAR LAS OPORTUNIDADES ECONÓMICAS DE LAS MUJERES, COMPLEMENTANDO LAS INICIATIVAS QUE SE LLEVAN A CABO EN LOS DIFERENTES PAISES DE AMERICA, Y QUE INCLUYEN REFORMAS PARA GARANTIZAR LEYES EQUITATIVAS, UNA REPRESENTACIÓN DIVERSA EN LOS CONSEJOS DE ADMINISTRACIÓN Y LOS PARLAMENTOS, EL APOYO A LAS EMPRESAS DIRIGIDAS POR MUJERES Y LA AMPLIACIÓN DE LAS ESCALAS DE OPORTUNIDADES.



NUESTRO CLUB JOVENES CHEFS DE AMERICA



2025



2025

EL FUTURO ES HOY



FIRMA DE PROTOCOLO OBSERVATORIO DE LA JUVENTUD





CLUB DE JOVENES CHEFS SUMATE AL CLUB

SOBRE NOSOTROS

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 León
Presidente CPGA

EL Instituto Americano de Formación Profesional e Investigación Social y Culinaria es una entidad responsable hacia los retos a los que se enfrenta la sociedad. Cuenta con un plan Estratégico de Desarrollo Sostenible bajo los retos marcados por los Objetivos de Desarrollo Sostenibles ODS





CLUB DE JOVENES CHEFS SUMATE AL CLUB

SOBRE NOSOTROS

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.

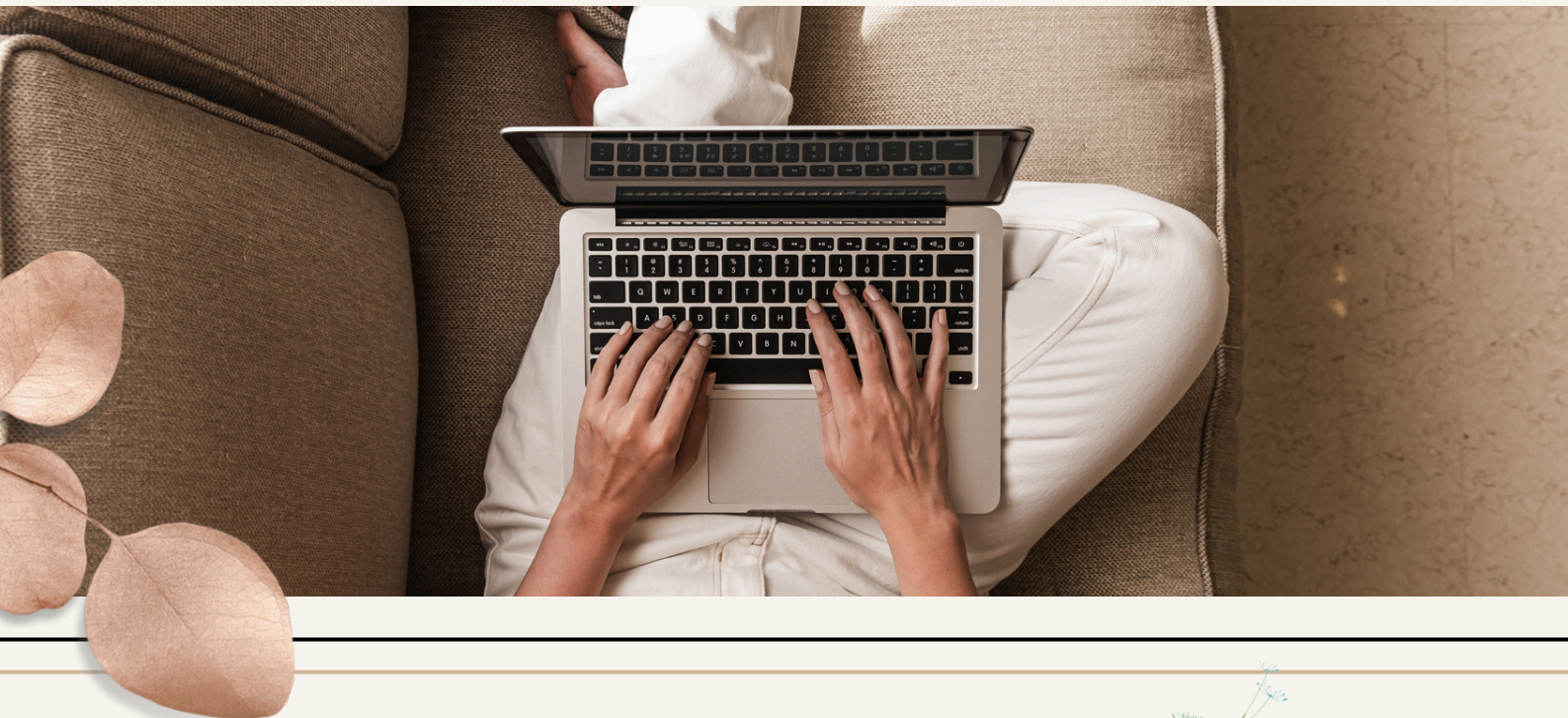
Nuestra gran misión es facilitar el acceso a la Educación Culinaria de Calidad, a cualquier persona sin importar su región, ocupación e ingresos.

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 León
Presidente CPGA

EL Instituto Americano de Formación Profesional e Investigación Social y Culinaria es una entidad responsable hacia los retos a los que se enfrenta la sociedad. Cuenta con un plan Estratégico de Desarrollo Sostenible bajo los retos marcados por los Objetivos de Desarrollo Sostenibles ODS





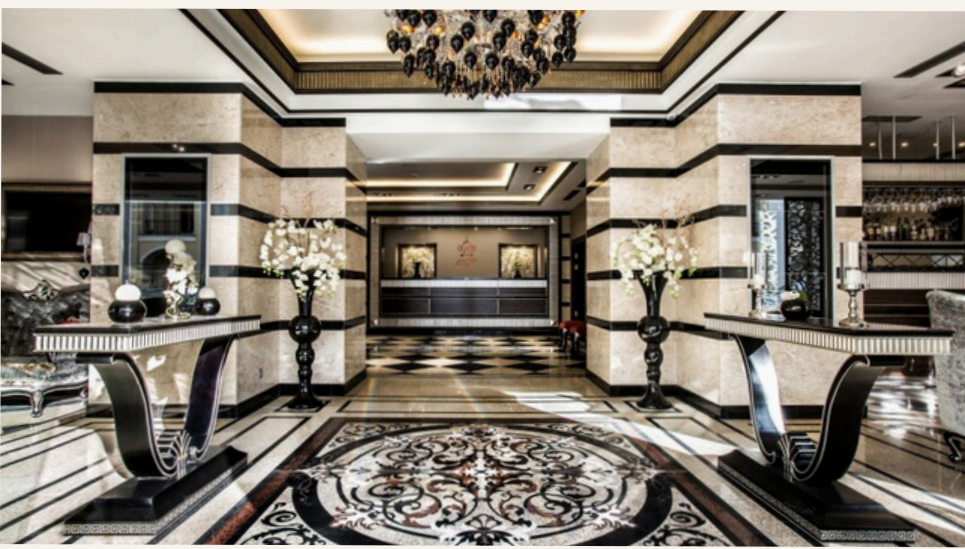
Let's Get Started



Día Mundial del Turismo CPGA
**el Turismo
sostenible**
como instrumento del desarrollo

TURISMO SOSTENIBLE EN AMERICA

EL CPGA PRESENTA SU PROPUESTA PARA POTENCIAR UN MODELO DE TURISMO QUE CONTRIBUYA A PALIAR LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO, A PRESERVAR LA BIODIVERSIDAD, A POTENCIAR EL PATRIMONIO CULTURAL Y A DINAMIZAR SECTORES ECONÓMICOS CLAVE COMO EL TRANSPORTE, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y GASTRONOMÍA.



EL TURISMO EN AMERICA

La sostenibilidad de los recursos que soportan el turismo y el aprovechamiento de la oferta ambiental de servicios turísticos han de definir las modalidades de prestación de servicios turísticos más adecuadas que convengan a un país o región. En este aspecto, la vulnerabilidad económica, social y ambiental así como la exposición al riesgo de las regiones de Centroamérica y del Caribe apuntan a la conveniencia de una serie de políticas nacionales y de cooperación regional que incorporen los aspectos relevantes para un uso adecuado de los recursos en términos de planificación territorial, de acceso a los recursos, normas de desarrollo e inversión en conservación de los recursos. Este capítulo se refiere a dos rubros. En primer lugar, se analizan las condiciones para la sostenibilidad del turismo incluyendo la reducción de la vulnerabilidad y en segundo, se plantean los conceptos relevantes para implementar un turismo que aproveche la oferta ambiental de servicios turísticos.

Ruben Oña Mazzola
Turismo sostenible CPGA



LET'S DO IT!





PROPUESTA CPGA

El turismo es uno de los sectores más importantes de las economías latinoamericanas. En 2019 representó el 42% de las exportaciones totales del Caribe y el 10% de América Latina. La economía del turismo, que incluye a todos los sectores que orbitan alrededor de la recepción de viajeros, representó el 26% del PIB total en el Caribe y el 10% en América Latina. Además, supuso el 35% del empleo en el Caribe y el 10% en América Latina.

La magnitud de estos datos explica la profundidad del impacto que supuso la pandemia, que desencadenó la peor crisis de la historia del turismo internacional. En 2020 el sector se contrajo en un 73%, provocando una pérdida en los ingresos de más de USD 900mil millones. Países como Honduras, República Dominicana, Colombia y El Salvador se recuperaron y, entre enero y septiembre de 2022, registraron llegadas de turistas superiores a los niveles prepandemia; pero otras regiones, como el Caribe, Centroamérica o Suramérica, todavía se encuentran por debajo de los niveles del 2019.

De todas formas, la pandemia trajo más concienciación sobre el impacto de la actividad humana en la naturaleza y la conexión entre salud y la biodiversidad, y la importancia de un medio ambiente saludable como barrera natural contra futuras pandemias y enfermedades tropicales infecciosas (la malaria, el dengue, la fiebre amarilla), un cambio de percepción social que tiene el potencial de beneficiar a los destinos turísticos de la región.

En este escenario, América Latina y el Caribe tiene el reto de impulsar un turismo sostenible y regenerativo que, más allá de evitar el impacto negativo sobre el medio ambiente, conduzca a restaurar y mejorar el patrimonio natural y cultural y, con ello, mejore el bienestar de los ciudadanos. Según el Global Sobre Turismo Sostenible 2022, los viajeros buscan experiencias cada vez más locales y auténticas y están dispuestos a pagar más por destinos sostenibles (desde el turismo de aventura y naturaleza, el ecoturismo y el agroturismo hasta el turismo gastronómico y cultural).

Nueva propuesta de CPGA en turismo

CPGA ha creado una nueva oficina, con sede en República Dominicana, para impulsar el desarrollo de un turismo vivo y regenerativo en América Latina y el Caribe, que, más allá de evitar impacto negativo sobre el medio ambiente, contribuya a restaurar y mejorar el patrimonio natural y cultural, aumentando de manera efectiva y equitativa su contribución al bienestar de las personas.

Estas son las líneas de acción de la nueva propuesta de CPGA en turismo:





HACIA UN TURISMO VIVO Y REGENERATIVO EN AMERICA

1. IDENTIDAD, EQUIDAD SOCIAL Y PATRIMONIO CULTURAL
2. BIODIVERSIDAD Y SERVICIOS ECOSISTEMICOS
3. VULNERABILIDAD ANTE LOS DESASTRES
4. GOBERNANZA LOCAL Y NACIONAL
5. SOSTENIBILIDAD Y ECONOMIA CIRCULAR
6. REGENERACION URBANA Y ECONOMIA CREATIVAS



IDENTIDAD EQUIDAD SOCIAL Y PATRIMONIO CULTURAL

Apoyar y garantizar el bienestar económico, social y cultural de las comunidades locales anfitrionas (rurales, pueblos indígenas y afrodescendientes) y así contribuir a reforzar el respeto de sus derechos y de su patrimonio, elevar su importancia e incorporar su visión y conocimiento para alcanzar las metas ambientales, de desarrollo y conservación.



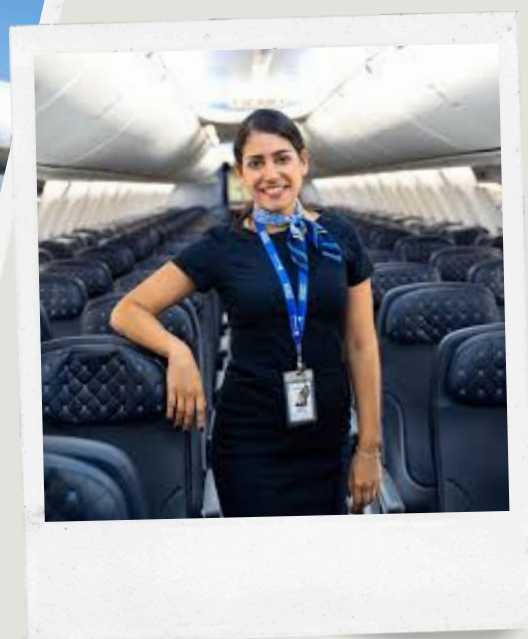
LET'S DO IT!



BIENVENIDOS A BORDO

SIENTASE COMO EN CASA
DISFRUTE LOS SERVICIOS DE

Copa Airlines



Copa
Airlines 

A STAR ALLIANCE MEMBER



BIODIVERSIDAD Y SERVICIOS ECOSISTEMICOS

Apoyar la protección, conservación y regeneración de los ecosistemas marítimos, terrestres e insulares, e incrementar la biodiversidad mediante el uso sostenible de los recursos naturales para obtener beneficios económicos con el mínimo impacto medioambiental.



LET'S DO IT!



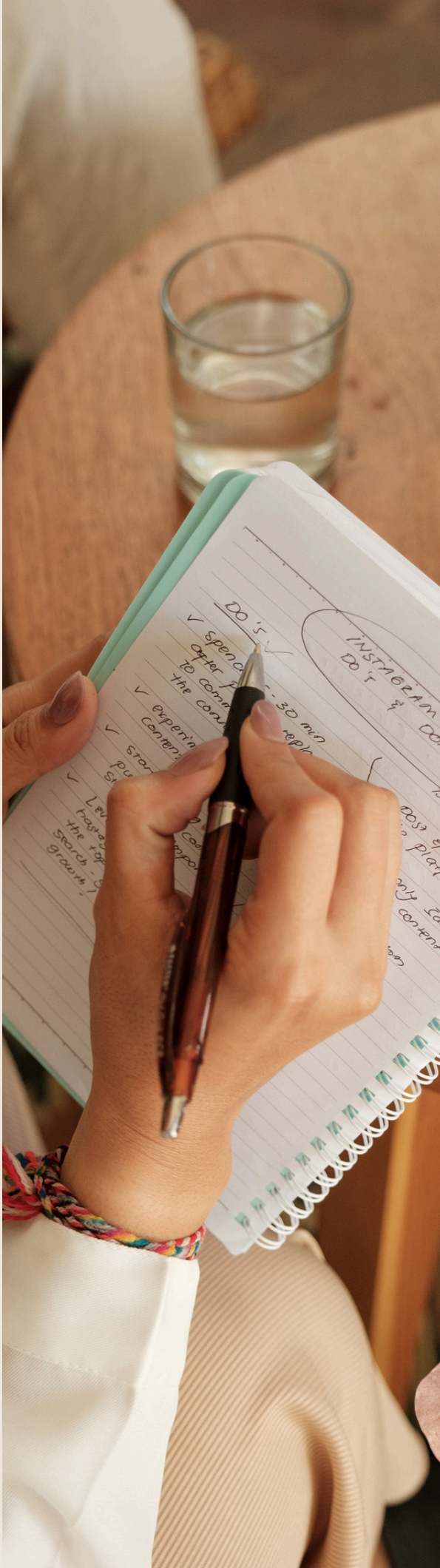
VULNERABILIDAD ANTE LOS DESASTRES NATURALES DERIVADOS DEL CAMBIO CLIMATICO

Fortalecimiento de sistemas de monitoreo y medidas de adaptación frente a fenómenos extremos, especialmente en los pequeños estados insulares.



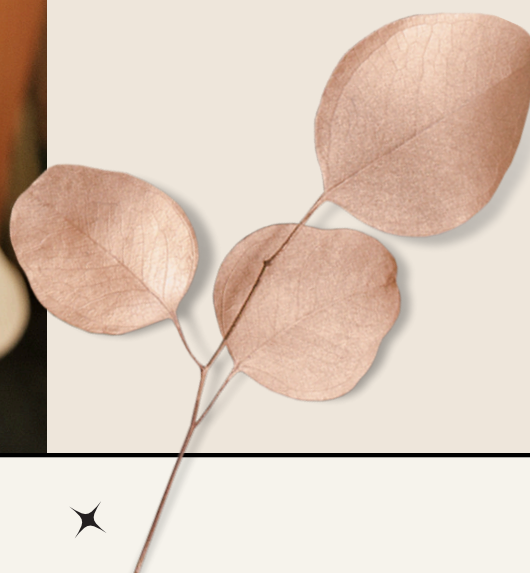
LET'S DO IT!





GOBERNANZA LOCAL Y NACIONAL

Apoyar a los gobiernos locales en su proceso de planificación, buscando desarrollar planes turísticos a escalas adecuadas en coordinación con las instancias nacionales respetando la capacidad de carga del territorio y vinculando a todos los agentes sociales y subsectores del sector turístico.



LET'S DO IT!



SOSTENIBILIDAD Y ECONOMIA CIRCULAR

Acelerar la descarbonización del sector buscando la neutralidad para el 2050, fomentando nuevos modelos de negocio a través de soluciones innovadoras basadas en el aprovechamiento y reutilización de los recursos, la regeneración ecológica, la eficiencia energética, la gestión de los recursos hídricos, la integración de la circularidad en toda la cadena de valor del turismo bajo los parámetros del marco de acción de la Declaración de Glasgow sobre la Acción Climática en el Turismo y la Iniciativa Mundial sobre Turismo y Plástico.



LET'S DO IT!



IDENTIDAD EQUIDAD SOCIAL Y PATRIMONIO CULTURAL

Apoyar y garantizar el bienestar económico, social y cultural de las comunidades locales anfitrionas (rurales, pueblos indígenas y afrodescendientes) y así contribuir a reforzar el respeto de sus derechos y de su patrimonio, elevar su importancia e incorporar su visión y conocimiento para alcanzar las metas ambientales, de desarrollo y conservación.



LET'S DO IT!



*Ch. Armand
Guillaume Bisi*



TRUFA B | ANCA

Life Cook

40% OFF

WOMEN'S AND MEN'S
CLOTHING BOUTIQUE

LA UE INVERTIRÁ 45.000 MILLONES DE EUROS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Durante la Mesa Empresarial UE – América Latina y el Caribe, organizada por CAF, la Comisión Europea y el BID, Ursula Von der Leyen anunció la inversión de 45.000 millones de euros en la región. CAF ha identificado 67 iniciativas nacionales y regionales para concretar la inversión europea en proyectos enfocados en reducir la pobreza y la desigualdad, impulsar la transición verde y justa y la transformación digital.



LET'S DO IT!



Europa y América Latina y el Caribe son compatibles en sus valores, su visión del desarrollo y su comprensión del mundo. Somos un producto común de la historia.

La Comisión Europea anunció una inversión de 45.000 millones de euros para llevar las relaciones entre la UE y América Latina y el Caribe a otro nivel. La nueva agenda de cooperación e inversiones se centrará en proyectos que van desde la producción de hidrógeno limpio, materias primas críticas o la ampliación de la red de cableado de datos de alto rendimiento, hasta la producción de vacunas de ARNm más avanzadas.

“América Latina y el Caribe tienen mucho para aportar al presente y el futuro de Europa. De la misma forma, Europa tiene la capacidad de aportar a nuestra región como un todo, pensando en el beneficio de los ciudadanos y el planeta”, dijo Sergio Díaz-Granados, presidente ejecutivo de CAF -banco de desarrollo de América Latina y el Caribe-, uno de los organismos que está promoviendo activamente las relaciones entre la UE y la región, y que ha identificado 67 iniciativas nacionales y regionales para concretar la inversión europea. Entre los ejemplos de proyectos de inversión en los que participará CAF están los relacionados con llevar conectividad al 85% de los colombianos para el 2026, la producción de hidrógeno en Chile y Uruguay, la movilidad sostenible en San José, Quito, Bogotá, Montevideo y Sao Paulo, la masificación de la energía renovable en Jamaica, y proyectos de agua y saneamiento para combatir la malnutrición infantil crónica en todo Ecuador, entre otros



AGENDA DE INVERSIONES UE-CAF

Agenda de iniciativas incluidas en el Global Gateway Investment Agenda
en los que CAF está participando o tiene interés de participar



8 Iniciativas regionales potenciales conjuntas UE-CAF

- Digital
- Clima y energía
- Transporte sostenible
- Salud
- Educación e investigación
- Interés de CAF en participar

AGENDA DE INVERSIONES UE-CAF

EL SALVADOR

- Conectividad digital
- * ● Línea 1 de Metro

JAMAICA

- Energía Renovable
- * ● Bonos verdes

MÉXICO

- Transición energética
- * ● Bonos verdes
- * ● Manejo de Cuencas

REPÚBLICA DOMINICANA

- Mejora de los sistemas de saneamiento
- * ● Bonos verdes
- * ● Transporte urbano sostenible

COSTA RICA

- * ● Salud
- * ● E-movilidad
- * ● Bonos verdes

PANAMÁ

- Energía en transición
- Descarbonización del Canal
- Transformación digital
- Vacunas y biofarmacéutico

COLOMBIA

- 85% de conectividad digital para 2026
- Economía sostenible y ciudades
- E-movilidad

BARBADOS

- Mejora del sistema de gestión de agua potable
- Inversión en Blue Green Bank
- * ● Energías renovables

ECUADOR

- Agua para combatir malnutrición infantil crónica
- Agua y saneamiento de Portoviejo
- * ● Movilidad sostenible
- * ● Bonos verdes

TRINIDAD Y TOBAGO

- Transición digital
- * ● Energías renovables
- Agua y saneamiento

PERÚ

- Seguridad hídrica en zonas urbanas
- Conservación y protección del patrimonio natural
- Sistemas de interconexión eléctrica
- Sistemas de BRT
- * ● Tren Ligero Urbano
- Economía circular
- * ● Inversiones de economía verde

VENEZUELA

- Reducción de emisiones de metano y CO2

BRASIL

- Energías renovables
- Modernización de sistemas de agua y saneamiento
- * ● Iniciativa Bosques Tropicales
- Apoyo a pymes en tecnologías verdes

BOLIVIA

- * ● Energías renovables

CHILE

- * ● Producción H2
- * ● Transporte
- Producción Combustible neutro en Carbono

URUGUAY

- Agua y saneamiento
- Impulso a la movilidad urbana eléctrica
- * ● Producción de H2

PARAGUAY

- Agua y saneamiento
- Lucha contra la deforestación
- Renovación de la red de transmisión eléctrica

ARGENTINA

- Transmisión eléctrica
- Programa de desarrollo rural
- Movilidad sostenible
- Apoyo a Pymes para economía verde
- Mejora manejo de residuos
- * ● Energía en transición - Hidrógeno
- * ● Materias primas críticas

67 iniciativas potenciales conjuntas UE-CAF
24 iniciativas potenciales conjuntas España-CAF

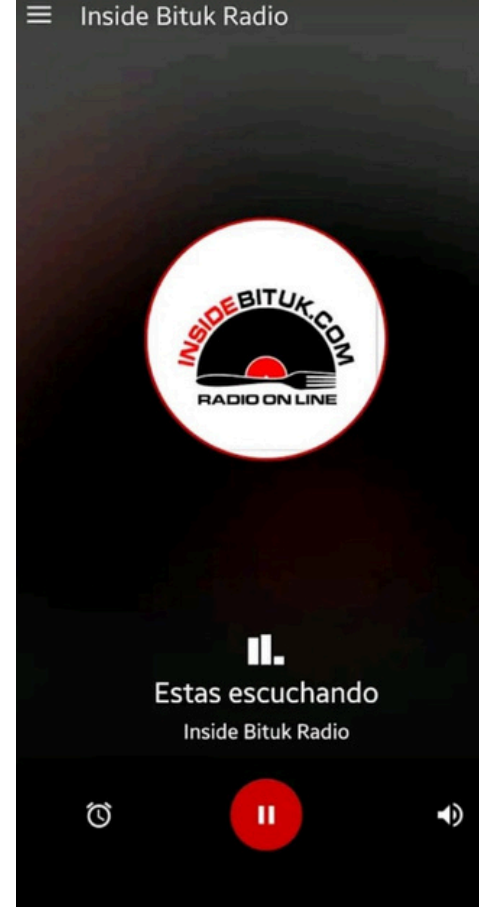
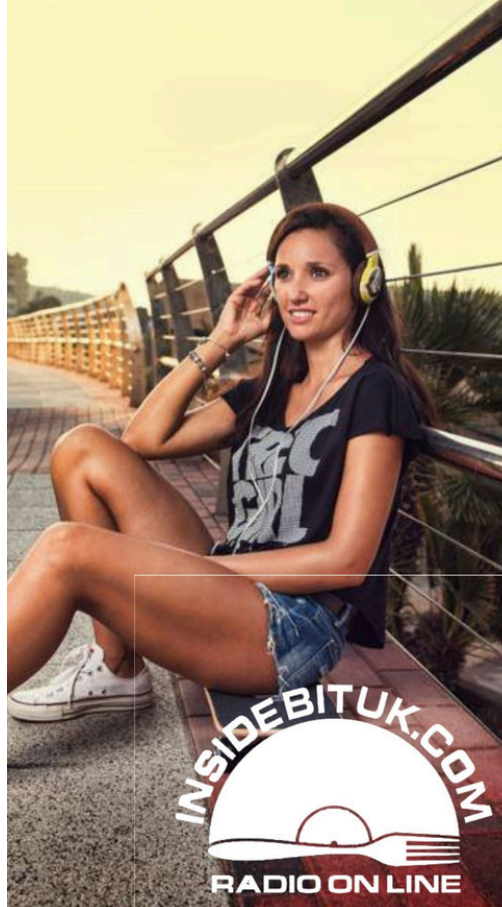
- Digital
- Clima y energía
- Transporte sostenible
- Salud
- Educación e investigación
- * Interés de CAF en participar

IT'S TIME TO TRAVEL



إمارة
Emirates

40% OFF ONLY THIS WEEK



La RADIO ON LINE INSIDE BITUK tiene como objetivo potenciar la gastronomía y el turismo de las diferentes países de america, como así también el deporte, la salud y la alimentación en general.

Nuestro sitio web es www.insidebituk.com , y estamos en las redes sociales Facebook, Instagram, Twiter, nuestro propio canal You Toubé, insidebituk radio.

Nos dirigimos hacia ustedes para contarles sobre nuestro nuevo producto de comunicacion , RADIO INSIDE BIT una nueva RADIO ON LINE, con transmision las 24hs del dia.

Contamos con un ESTUDIO DE RADIO ubicado en la calle 61 n 307 e/ 1 y 2 - 1° PISO de la Ciudad de La Plata.

La RADIO ON LINE INSIDE BITUK nace del seno de la Asociación Culinaria con Identidad Regional Argentina y IMG Academia Culinaria Argentina. La misma potenciara la gastronomía y el turismo de las diferentes regiones de nuestro país, como así también el deporte

INSIDE BITUK RADIO ON LINE



PODCAST

**CREANDO IDENTIDADES SONORAS
PARA EMPRESAS Y MARCAS
QUE BUSCAN CONECTAR
CON SU PUBLICO.**

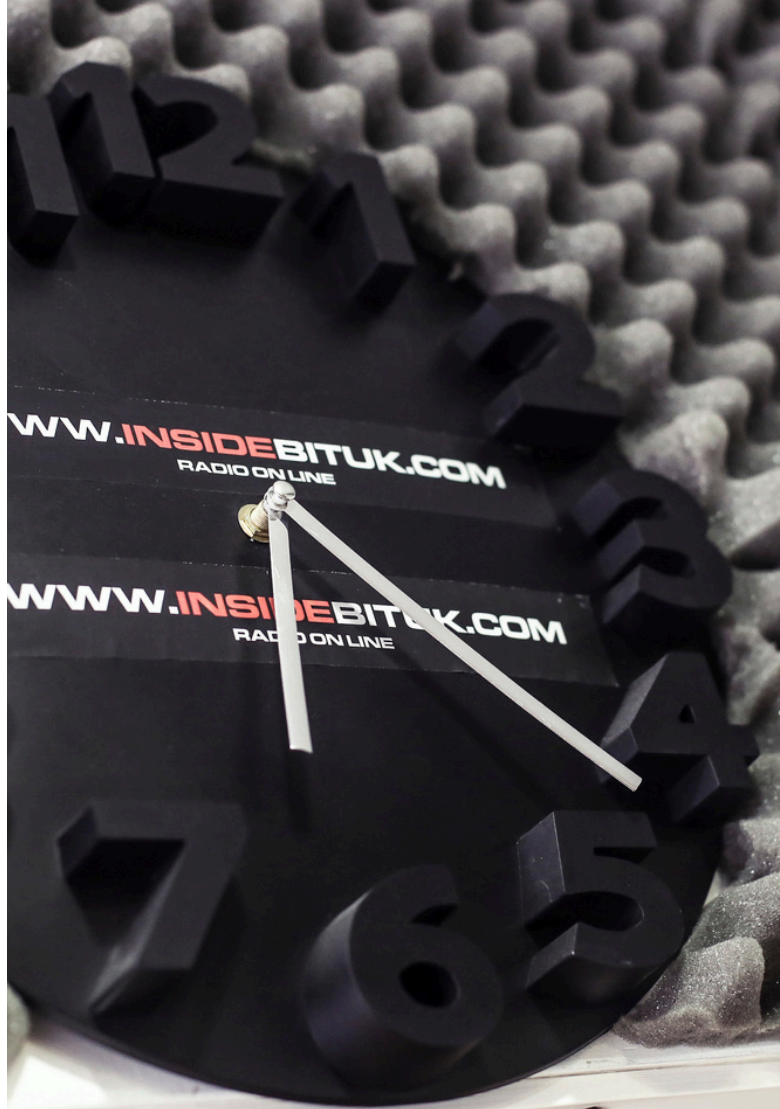


INSIDE
Bituk

14° TEMPORADAS EN VIVO



podes tener tu propio
programa en vivo
estudio exclusivo
redes sociales
telefono de la radio
facebook page
instagram
y mucho mas...!!!





Amo mi vida de Emprendedor



PROGRAMA CPGA EMPRENDER

SOLUCION PARA LOS RETOS FUTUROS

Prioridad en seguridad alimentaria y hambre creando nuevas soluciones para nuestro futuro.

CREAR OPORTUNIDADES

Desarrollar el sector para demostrar el poder que tiene la producción local. Pequeñas y medianas empresas serán las responsables de crear nuevas oportunidades.



OPORTUNIDAD DE IGUALDAD

La brecha de género será también un desafío de cambio y un potencial en las nuevas pymes sostenibles y resilientes.

DESPERTAR EL APETITO

La agenda CPGA desde la perspectiva de la salud y la nutrición será esencial para arraigar la hambruna y generar bienestar y salud en nuevas comunidades.

PRODUCCION ALIMENTARIA

La producción agrícola es parte del problema climático pero también es la solución. La inversión en una agricultura climática será vital. La inversión en pequeña escala será la clave.



LA CLAVE SERAN LOS PRODUCTORES DE PEQUEÑA ESCALA

CPGA EN ACCION

EL HUERTO DEL MUNDO SE CENTRARA EN LA INNOVACION
Y EN LA TECNOLOGIA EN LAS SOLUCIONES INTEGRALES EN
SOLUCIONES LOCALES PARA PRODUCCIONES BASICAS

EL CAPITAL CATALIZADOR SERA VITAL UN CRECIMIENTO
LIDERARO POR EL SECTOR PRIVADO EN LA CREACION DE
VALOR.

LOS JOVENES ESTAN INTERSADOS EN UTILIZAR LAS NUEVAS
TECNOLOGIAS. MEJORAR LA RELACION DE LOS PAISES
CAMBIAR LA NARRATIVA LA IMAGEN PARA GENERAR
EMPREDIMIENTOS EXITOSOS.

PRODUCTORES QUE ESTAN CREANDO NUEVAS
OPORTUNIDADES ECOSISTEMAS NUEVOS QUE GENERAN
EMPLEOS

LA GASTRONOMIA DEBERA SER MAS EFICIENTE Y EFICAZ
EN GENERAR SISTEMAS DE USOS RACIONALES DE AGUA DE
ENERGIA Y SOBRE TODO DE DESPERDICIOS PARA GENERAR
UNA ECONOMIA MAS SALUDABLE,

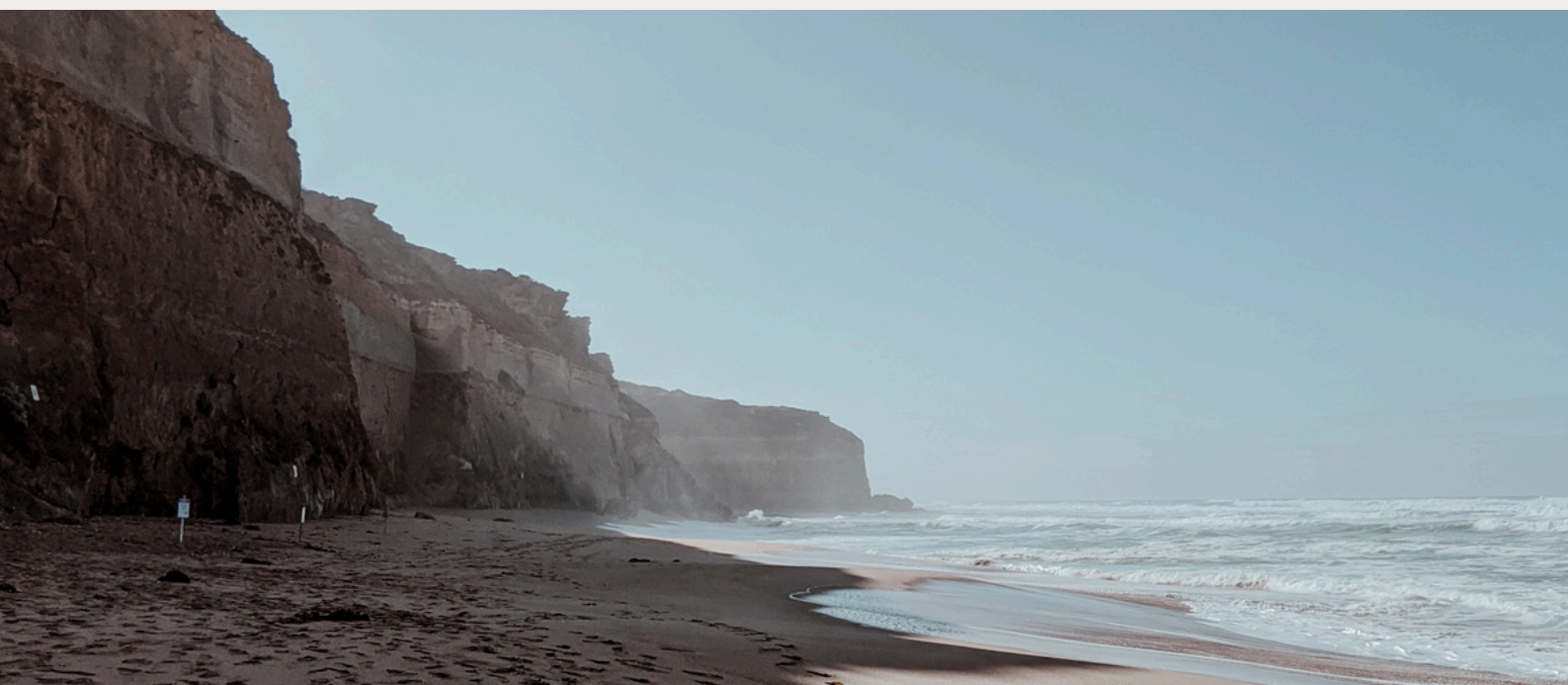




LA GRAN PREGUNTA
ES EL RETO DE LA
RESILIENCIA
CLIMATICA



LA PRODUCCION
ALIMENTARIA SERA
PARTE DE LA SOLUCION
NO SOLAMENTE PARTE
DEL PROBLEMA





DEBEMOS TENER UN ENFOQUE
ECOSISTEMICO PARA ENFRENTAR
EL FUTURO PROXIMO





BENEFICIOS SOCIOS CPGA

La importancia de nuestros socios es fundamental para su éxito y sostenibilidad de la organización. Aquí se destacan algunas razones clave por las cuales los socios son esenciales para nosotros:

Ser socio CPGA en AMERICA tiene sus ventajas con tu CREDENCIAL DIGITAL ACTIVA accedes a un mundo de beneficios exclusivos pensados para que disfrutes aun mas tu sentido de pertenecia en el mundo CPGA.

PASION CPGA



AMERICAS TRAVEL TOUR



+54 221 577 3858
WWW.CONSEJOAMERICA.ORG

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



**DESCUBRI
NUESTRA
TIENDA
ON LINE**



**TIENDA
ON
LINE
CPGA**

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



DESCUBRI AMERICA TRAVEL TOUR CPGA



AMERICAS TRAVEL TOUR



OTRA FORMA DE VIAJAR
TRAVELTOURCPGA@GMAIL.COM

TRAVEL TOUR CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation Since 2010



WE ARE CPGA!

APPLY NOW!



MEMBRESIA 2024

- Red Culinaria America
- Webinars Formacion
- Certificaciones
- Beneficios
- Maestrias
- Post grado
- Eventos



MEMBRESIAS CPGA



DIRECTORIO CPGA

PROFESIONALES

ESTUDIANTES

BARTENDERS

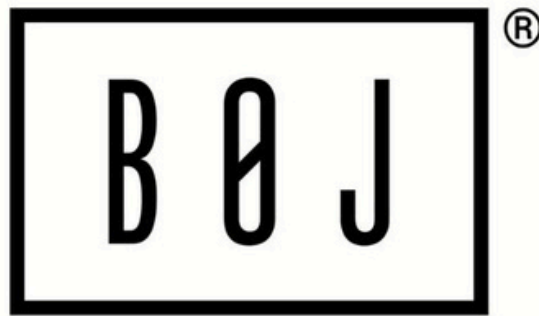
CLUB DE JOVENES CHEFS

VINCULOS EDUCATIVOS

PYMES – PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

VINCULO EMPRESARIAL





1905

Hacemos tu Mundo más Sencillo



SPONSOR
OFICIAL

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation Since 2010



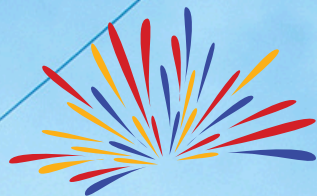
Abrelatas Industrial
Industrial Can Opener



WWW.BOJ.ES

BOJ Olañeta, S.L.U | Matsaria 21 | 20600 Eibar (Gipuzkoa) | SPAIN | +34 943 82 00 71

Explorar America



Una mirada global por toda
América. El Panorama en la
Recuperación en la
Gastronomía de America

Cumbre de Seguridad Alimentaria y Nutricional para America Latina y el Caribe

El CPGA busca constantemente nuevas o mejores maneras para resolver los desafíos del desarrollo y problemática de la Seguridad Alimentaria y Nutricional para America Latina y el Caribe

ENCUENTRE EN
NUESTRA REVISTA
EXPLORA NUESTRA
MIRADA DE AMERICA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010

