2027

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation since 2010



CPGA
CERTIFICACIONES

**ORGANIZACION
INTERNACIONAL
DE AMBITO REGIONAL
Y CONTINENTAL**



A DIRECTORES ACADEMICOS
INSTITUTOS UNIVERSIDADES Y ACADEMIAS CULINARIAS

"Estimado/a
Desde el Instituto Americano de Formación Profesional Social y Culinaria del (CPGA) nos ponemos en contacto para invitarlos a formar parte de nuestra Red de Aliados Estratégicos para el dictado de nuestras Certificaciones Profesinales, Diplomaturas, Posgrados y Maestrías en el ambito culinario, de innovacion y sostenibilidad, de salud integral, de nutrición, de psicologia del comensal y de gestion empresarial.
Buscamos potenciar el perfil de sus egresados ofreciéndoles una continuidad académica de jerarquía.

Para las instituciones aliadas, hemos diseñado un esquema transparente de colaboración donde, por cada alumno inscripto desde su institución, ustedes perciben un porcentaje, ej: 25%, en concepto de retribución por alianza estratégica y gestión de matrícula.

Nosotros nos encargamos de la estructura académica, el cuerpo docente, las plataformas y la certificación, potenciando el prestigio de su propia institución al sumar títulos de nivel superior.

¿Tendríamos 15 minutos esta semana para charlar y enviarle el convenio marco?"

Lo saludamos atentamente,

cristian Ponce de Loón
Presidente CPGA

INSTITUTO AMERICANO

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
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS
CPGA

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation since 2010

AUTORIDADES ACADEMICAS



CRISTIAN PONCE DE LEON

Fundador Instituto Americano



CATALINA ORTIZ ARIAS

Extension Social y Comunitaria



LEON NICOLAS PAGNUTTI

Coordinación Pedagogica



MARIA INES VICENTE VIDAL

Direccion General Academica



RUBEN OÑA MAZZOLA

Departamento de Hospitalidad y Turismo



LARS CHARAS

Departamento de Innovacion y Desarrollo Sustentable

Respaldo y Validez Institucional

- **Jerarquía Profesional:** Certificar a través de un Instituto especializado eleva automáticamente el peso curricular del título o diploma del alumno, diferenciándolo de un simple curso libre o taller informal.
- **Marco de Calidad Homologado:** El Instituto aporta estándares pedagógicos, técnicos y de evaluación rigurosos que garantizan que los contenidos impartidos cumplen con las exigencias del mercado gastronómico actual.



Proyeccion **Continental e Internacional**

·**Alcance Regional:** Al contar con la impronta "Americana", la certificación trasciende las fronteras locales, otorgando al egresado una credencial con reconocimiento y prestigio ampliado en toda Latinoamérica y Europa.

·**Competitividad Global:** Facilita la movilidad laboral y la inserción de los profesionales en mercados internacionales, donde el sello de una institución especializada es sinónimo de garantía técnica.



Enfoque Dual: Profesional, Social y Culinario

·**Visión Integral:** El instituto no solo enseña la técnica gastronómica pura, sino que integra el impacto social y humano de la cocina (gestión comunitaria, desarrollo local, seguridad alimentaria y valor cultural).

·**Conexión con el Sector Productivo:** Funciona como un puente sólido entre la formación académica y las demandas reales de la industria, la hotelería y el emprendedurismo gastronómico.



"CERTIFICAR A TRAVÉS DEL INSTITUTO AMERICANO DE FORMACIÓN PROFESIONAL SOCIAL Y CULINARIA SIGNIFICA DOTAR A CADA TRAYECTO FORMATIVO DE UN RIGUROSO ESTÁNDAR DE EXCELENCIA TÉCNICA, VISIÓN SOCIAL Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL. ES LA HERRAMIENTA QUE TRANSFORMA LA EXPERIENCIA Y EL OFICIO EN UNA CREDENCIAL CON VALIDEZ, PRESTIGIO Y PESO REAL EN EL MERCADO GASTRONÓMICO ACTUAL."

CETIFICACION INTERNACIONAL

¿Por qué importa obtener la doble titulación?

1. **Validación Transnacional y de Doble Origen**: Permite fusionar el peso de una formación o certificación local con el aval institucional de un organismo internacional con presencia en toda América. Europa, y Africa.
2. **Diferenciación Competitiva Absoluta:** En un mercado laboral cada vez más exigente, contar con una doble titulación posiciona al profesional en un escalón superior, demostrando un estándar de calidad validado por pares internacionales.
3. **Respaldo Institucional Sólido:** Valida formalmente que las competencias adquiridas cumplen con rigurosos criterios técnicos, éticos y de gestión reconocidos a nivel continental.



CETIFICACION INTERNACIONAL

¿Cuáles son los principales beneficios?

- **Movilidad y Expansión Laboral:** Facilita el reconocimiento de saberes y la inserción laboral en diferentes países de la región sin la necesidad de revalidaciones engorrosas.
- **Acceso a Redes Exclusivas de Empleo:** Abre puertas de manera directa en cadenas hoteleras internacionales, alta cocina, consultorías y proyectos gastronómicos de gran envergadura que exigen estándares globales.
- **Jerarquización del Currículum:** Otorga un fuerte peso curricular, incrementando significativamente las oportunidades de liderar proyectos, ser convocado como jurado o disertar en congresos.
- **Credibilidad ante Clientes y Inversores:** Para emprendedores, chefs propietarios o consultores, ostentar una doble titulación del CPGA transmite una imagen de máxima autoridad, confianza y profesionalismo ante el mercado.



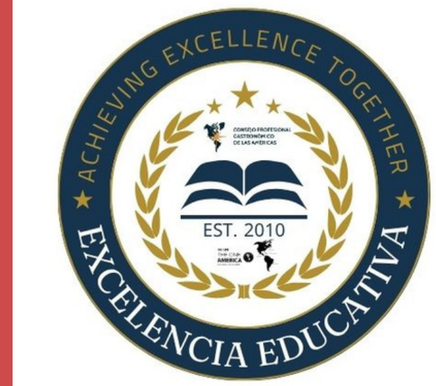
.Sellos de Calidad



excelencia que certifca el futuro de la gastronomia

Sellos de Calidad

DISTINTIVOS DE EXCELENCIA



EXCELENCIA EDUCATIVA



EXCELENCIA EMPRESARIAL



EXCELENCIA PROFESIONAL

Diferenciación en el Mercado: Permiten que tanto los expertos (como asesores, chefs o directivos) como las instituciones aliadas destaquen frente a la competencia mediante una credencial formal y de prestigio continental.

Aval y Respaldo Institucional: Aportan una certificación oficial que valida las competencias, el nivel técnico y la trayectoria de los profesionales, estableciendo un estándar de excelencia reconocido.

Seguridad y Confianza: Garantizan a las empresas, a la industria alimentaria y a los alumnos que los procesos, programas o asesorías cumplen con los más altos parámetros de calidad, normativas y buenas prácticas profesionales.

Jerarquización del Oficio: Elevan la profesión gastronómica y de la industria de los alimentos al estipular un marco regulatorio y cualitativo que profesionaliza la actividad en toda la región.

2027

WEBINAR
GRATUITO

CPGA en Accion

... SIN DEJAR A NADIE ATRAS “EDUCARSE PARA CRECER”

01



02



03



04



05



06



2027

CERTIFICACION
PROFESIONAL

CPGA en Accion



Estas Listo..


¿ESTÁS LISTO?
CERTIFICACION
EDUCADOR GASTRONOMICO
CERTIFICACION
OBTENE LA
CERTIFICACION CPGA
Revisa nuestro calendario de exámenes en www.consejoamerica.org

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
20 AÑOS
DE LAS AMÉRICAS

••• 01

CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMERICAS

— CERTIFICACION —

CHEF CORPORATIVO

WE ARE
THE ONE
AMERICA



... 02


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS
— CERTIFICACION —
CHEF EJECUTIVO
WE ARE THE ONE AMERICA

... 03


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS
— CERTIFICACION —
CHEF PASTELERO
WE ARE THE ONE AMERICA



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
20 AÑOS
DE LAS AMÉRICAS

SIN DEJAR A NADIE ATRAS “EDUCARSE PARA CRECER”

04



05



06



... 07


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS
CERTIFICACION
EDUCADOR SOSTENIBLE
WE ARE THE ONE AMERICA

... 08


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS
CERTIFICACION
BARTENDER INTERNACIONAL
WE ARE THE ONE AMERICA


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
20 AÑOS
DE LAS AMÉRICAS

... 12


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS
CERTIFICACION
JURADO INTERNACIONAL
WE ARE
THE ONE
AMERICA


CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
20 AÑOS
DE LAS AMÉRICAS

CPGA EN ACCION

SINCE 2010



Judge Competition

Comision de Jurados America

consejoamerica.org

Comite de Jurados Internacionales de Competencias (CJIC)



CRISTIAN PONCE DE LEON

PRESIDENCIA DE LA COMISION (CJIC)





CAROLINA BOTERO

Cuerpo de Jurados Magistrales (CJIC)





LEON NICOLAS PAGNUTTI

Secretaria Tecnica de Evaluacion (CJIC)





MARIA INES VICENTE VIDAL

Secretaria Administrativa de Evaluacion (CJIC)





RUBEN OÑA MAZZOLA

Cuerpo de Jurados Magistrales (CJIC)





JOAO LEME

Comite de Veedores (CJIC)



Red + grande de America

INNOVA HOY PARA NUTRIR MAÑANNA



CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO
20 AÑOS
DE LAS AMÉRICAS

CUALES SON LOS REQUSITOS?

01

PARA PROFESIONALES Y CHEFS

- **Certificados de Estudio de Origen:** Título o diploma gastronómico emitido en su país (legalizado/apostillado si aplica).
- **Trayectoria Comprobable:** Mínimo de años de experiencia profesional acreditada en el sector (cartas de recomendación, constancias laborales o certificaciones de servicio).
- **Certificados de Formación Continua:** Cursos, talleres, másteres o especializaciones realizadas a lo largo de su carrera.
- **Documentación de Identidad:** Pasaporte o documento nacional de identidad vigente para el registro continental.
- **Evaluacion Hibrida Nivelatoria:** entrega de evaluacion hibirida, firmada digitalmente con todos sus datos

Criterios de Evaluación Institucional del CPGA

02

Para otorgar la Certificación Oficial de 3er Grado, el Comite de Evaluación verifica que la entidad solicitante y el profesional cumpla con los estandare continentales:

1. Alineación con Estándares Internacionales: Adaptación de contenidos a las buenas prácticas de manufactura (BPM), inocuidad alimentaria y gestión gastronómica moderna.
2. Compromiso con la Sostenibilidad: Integración de módulos o prácticas orientadas a la gastronomía sostenible, residuos cero y producto de cercanía.
3. Resguardo Cultural: Valoración y promoción de la identidad gastronómica local y ancestral de su país.
4. Vigencia del Registro: Renovación y auditoría periódica de la membresía para mantener el aval institucional activo.

Procedimiento del Trámite de Certificación

03

1. Presentación de Solicitud: Envío del formulario oficial junto al expediente digitalizado.
2. Revisión del Comité Evaluador: Auditoría documental y verificación de validez por parte de la Secretaría de Certificaciones del CPGA.
3. Emisión y Registro: Alta en el padrón panamericano de miembros y emisión de la credencial / diploma oficial de Miembro Certificado CPGA.

TABLA DE VALORES **INVERSION**

- CHEF CORPORATIVO: U$S 250.- DOLARES
- CHEF EJECUTIVO: U$S 220.- DOLARES
- CHEF DE CUISINE: U$S 200.- DOLARES
- CHEF PASTRY: U$S 200.- DOLARES
- SOUS CHEF: U$S 200.- DOLARES
- CHEF COMMIS: U$S 150.- DOLARES
- CHEF PARTIE: U$S 150.- DOLARES
- CHEF EDUCADOR: U$S 250.- DOLARES
- BARTENDER PROFESIONAL: U$S 200.- DOLARES
- CHEF JURADO INTERNACIONAL: U$S 250.- DOLARES

***CONSULTA LA MANERA DE PAGO**





CERTIFICATE AHORA...!!!

ELEVA AL MAXIMO TUS OPORTUNIDADES

educacioncpga@gmail,com

+54 9 221 577 3858

www.consejoamerica.org

2027

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation since 2010



CPGA
CERTIFICACIONES

**ORGANIZACION
INTERNACIONAL
DE AMBITO REGIONAL
Y CONTINENTAL**