

DIPLOMATURA EJECUTIVA EN GESTION DE PERSONAL DE COCINA Y SALON

DURACION INTENSIVA 3 MESES

CON EL AVAL:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Chefs
- Dueños de restaurantes
- Gerentes gastronómicos
- Emprendedores
- Cocineros
- Estudiantes avanzados
- Empresas de catering
- Food Trucks
- Cafeterías
- Hoteles

OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar líderes capaces de gestionar equipos de cocina y salón de manera eficiente, fortaleciendo el clima laboral, la comunicación, la productividad y la experiencia del cliente.

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

NUEVO

MÓDULO 1
El líder gastronómico del siglo XXI

- Qué significa liderar.
- Diferencia entre jefe y líder.
- Cultura organizacional.
- Valores del restaurante.
- Rol del Chef Ejecutivo.
- Rol del Jefe de Salón.
- Liderazgo situacional.
- Inteligencia emocional.

MÓDULO 2
Gestión del talento

- Cómo seleccionar personal.
- Entrevistas.
- Inducción.
- Capacitación.
- Evaluación del desempeño.
- Motivación.
- Delegación.
- Plan de carrera.
- Retención del talento.

MÓDULO 3
Comunicación y resolución de conflictos

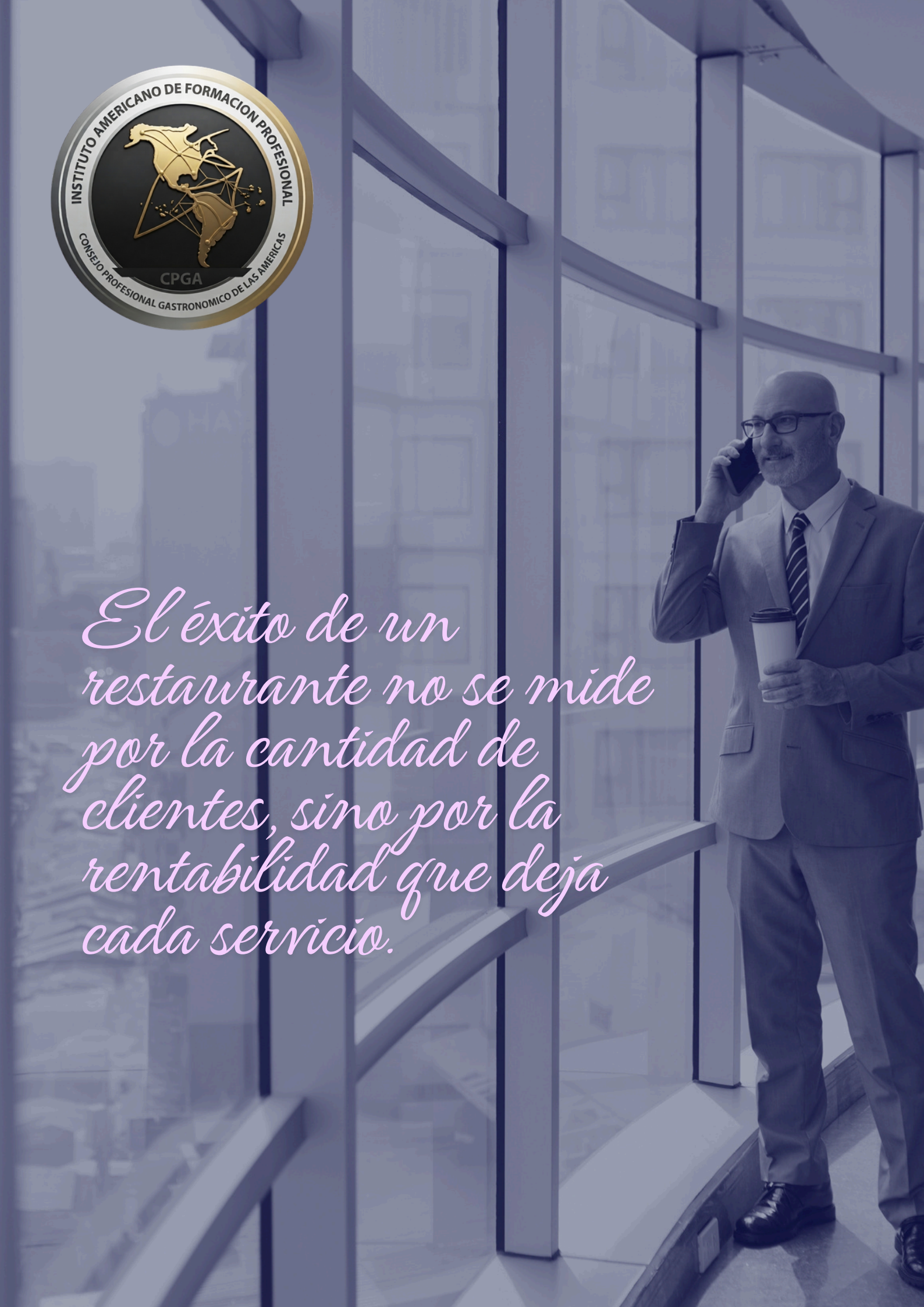
- Comunicación efectiva.
- Feedback.
- Manejo de conflictos.
- Negociación.
- Trabajo bajo presión.
- Equipos de alto rendimiento.
- Relaciones entre cocina y salón.
- Coordinación operativa.

MÓDULO 4
Gestión estratégica del equipo

- Organización de turnos.
- Planificación operativa.
- Indicadores de desempeño (KPIs).
- Productividad.
- Cultura del servicio.
- Bienestar laboral.
- IA aplicada a la gestión de personas.
- Liderazgo para el cambio.

Trabajo Final
Cada alumno desarrolla un
Plan de mejora para el equipo de un restaurante.

.



El éxito de un restaurante no se mide por la cantidad de clientes, sino por la rentabilidad que deja cada servicio.



DIPLOMATURA EJECUTIVA DE BIENESTAR Y SALUD MENTAL EN GASTRONOMIA

DURACION INTENSIVA 3 MESES

CON EL AVAL:

COMISIÓN DE EDUCACIÓN SOCIOEMOCIONAL DEL CPGA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Chefs
- Dueños de restaurantes
- Gerentes gastronómicos
- Emprendedores
- Cocineros
- Estudiantes avanzados
- Empresas de catering
- Food Trucks
- Cafeterías
- Hoteles
- Familias en general

OBJETIVO GENERAL:

Brindar herramientas para fortalecer el bienestar personal, la comunicación y el liderazgo de los equipos gastronómicos, promoviendo ambientes de trabajo saludables, sostenibles y orientados al alto desempeño.

CERTIFICACION

AVALADA POR:

COMISIÓN DE EDUCACIÓN SOCIOEMOCIONAL DEL CPGA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

NUEVO

MÓDULO 1
El bienestar como ventaja competitiva

- La realidad del trabajo gastronómico.
- Factores que generan estrés.
- Bienestar y rendimiento.
- Organización del trabajo.
- Hábitos saludables.
- Equilibrio entre vida personal y laboral.

MÓDULO 2
Inteligencia emocional y comunicación

- Gestión de emociones.
- Comunicación efectiva.
- Feedback constructivo.
- Resolución de conflictos.
- Relaciones entre cocina y salón.
- Empatía y trabajo colaborativo.

MÓDULO 3
Liderazgo de equipos saludables

- Liderazgo positivo.
- Motivación.
- Delegación.
- Reconocimiento.
- Prevención del agotamiento del equipo.
- Cultura organizacional

MÓDULO 4
Estrategias para el alto rendimiento

- Organización del tiempo.
- Gestión de prioridades.
- Herramientas digitales para la productividad.
- Protocolos de autocuidado.
- Prevención de conflictos.
- Plan de bienestar para restaurantes.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un Plan de Bienestar Organizacional para su restaurante o emprendimiento.

.


Un gran restaurante comienza por un gran equipo.
La excelencia gastronómica también se construye cuidando a las personas.
IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA



INSTITUTO AMERICANO DE FORMACION PROFESIONAL
CPGA
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONOMICO DE LAS AMERICAS

DIPLOMATURA EJECUTIVA EN DESARROLLO EMPRENDEDOR Y INNOVACION GASTRONOMICA

DURACION INTENSIVA 3 MESES

CON EL AVAL:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA
BEST AWARDS

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Chefs
- Dueños de restaurantes
- Gerentes gastronómicos
- Emprendedores
- Cocineros
- Estudiantes avanzados
- Empresas de catering
- Food Trucks
- Cafeterías
- Hoteles
- Familias en general

OBJETIVO GENERAL:

Brindar herramientas para transformar ideas en proyectos gastronómicos viables, innovadores y sostenibles, fortaleciendo la capacidad emprendedora, el pensamiento estratégico y la gestión del cambio.



CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com

RESERVA TU PLAZA · RESERVA TU PLAZA ·

U$30



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

NUEVO

MÓDULO 1
El ADN del Emprendedor Gastronómico

- Mentalidad emprendedora.
- Tendencias globales en gastronomía.
- Identificación de oportunidades.
- Creatividad aplicada.
- Design Thinking.
- Propuesta de valor.

Modelos de negocio

MÓDULO 2
Cómo crear un negocio rentable

- Plan de negocios.
- Modelo Canvas.
- Estudio de mercado.
- Público objetivo.
- Costos iniciales.
- Estrategia comercial.
- Financiamiento.

MÓDULO 3
Innovación gastronómica

- Innovación en productos.
- Innovación en servicios.
- Gastronomía experiencial.
- Turismo gastronómico.
- Cocina sostenible.
- Tecnología.
- Inteligencia Artificial aplicada.

MÓDULO 4
Marketing y crecimiento

- Marca gastronómica.
- Branding.
- Redes sociales.
- Marketing digital.
- Fidelización.
- Alianzas estratégicas.
- Escalabilidad.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará una Presentación del emprendimiento innovador frente a un panel de evaluación.


"Las grandes cocinas
nacen de una receta.
Los grandes negocios
nacen de una visión."
IMG
CONSULTORA
GASTRONOMICA



DIPLOMATURA EJECUTIVA EN ASADOR PROFESIONAL INTERNACIONAL

DURACION INTENSIVA 3 MES

Con el Aval de:

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Chefs
- Dueños de restaurantes
- Gerentes gastronómicos
- Emprendedores
- Cocineros
- Estudiantes avanzados
- Empresas de catering
- Food Trucks
- Cafeterías
- Hoteles
- Familias en general

OBJETIVO GENERAL:

Formar asadores profesionales capaces de dominar las técnicas tradicionales y contemporáneas de cocción al fuego, gestionar una estación de parrilla y diseñar experiencias gastronómicas de alta calidad.

CERTIFICACION

AVALADA POR:

ASOCIACIÓN Cocina Regional 20 AÑOS ARGENTINA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com

RESERVA TU PLAZA · RESERVA TU PLAZA ·

80 MIL



ASOCIACIÓN Cocina Regional 20 AÑOS ARGENTINA

NUEVO

MÓDULO 1
Cultura del fuego y fundamentos

- Historia del asado argentino.
- El fuego como técnica culinaria.
- Tipos de parrillas.
- Leñas y carbones.
- Encendido profesional.
- Control de temperatura.
- Seguridad e higiene

MÓDULO 2
Carnes y técnicas de cocción

- Cortes vacunos.
- Cerdo.
- Cordero.
- Pollo.
- Pescados.
- Maduración.
- Salado.
- Marinadas.
- Puntos de cocción.
- Descanso de la carne.

Parrilla contemporánea

- Vegetales al fuego.
- Frutas grilladas.
- Ahumados.
- Brasas indirectas.
- Planchas.
- Hornos de barro.
- Kamado.
- Cocina a baja temperatura.
- Presentación de platos.

MÓDULO 4
Gestión de una parrilla profesional

- Organización del servicio.
- Mise en place.
- Costos.
- Compras.
- Rendimientos.
- Rentabilidad.
- Organización de brigadas.
- Eventos.
- Catering de parrilla.
- Marketing gastronómico.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica el fuego



DIPLOMATURA EN SOMMELLIER DE CARNE

DURACION INTENSIVA 5 MESES

Con el Aval de:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 20 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 60 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura ejecutiva está diseñada para profesionales y apasionados del sector cárnico, la gastronomía de parrilla y la restauración de alta gama que buscan dominar el análisis sensorial, la trazabilidad y el maridaje técnico de la carne:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 350.-
EN DOS PAGOS DE: 200.-
EN TRES PAGOS DE: 150.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Chefs, Parrilleros y Maestros Asadores: Que desean perfeccionar la selección de cortes, dominar las técnicas de maduración y elevar la experiencia del comensal.

Sommeliers, Maîtres y Directores de Sala: Que buscan ampliar sus competencias sensoriales y maridar carnes de alta calidad con vinos, destilados y otras bebidas.

Gerentes de Alimentos y Bebidas (A&B) y Propietarios de Steakhouses / Restaurantes: Interesados en optimizar la compra, el rendimiento por pieza, la rentabilidad del menú y el valor percibido del servicio.

Productores, Distribuidores y Encargados de Carnaderías Boutique: Que requieren un perfil técnico y comercial para asesorar a clientes exigentes y garantizar estándares internacionales de trazabilidad y calidad.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica el fuego



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

Estructura y Contenido del Programa
El plan de estudios abarca desde la anatomía y genética animal hasta las técnicas avanzadas de maduración, análisis sensorial y maridaje profesional:

Módulo 1: Ciencia de la Carne y Trazabilidad

- Genética, Razas Bovinas y Sistemas de Alimentación: Impacto del pastoreo (Grass-fed) vs. encierre (Grain-fed) en el sabor y textura.
- Anatomía y Despiece Cárnico: Clasificación de cortes panamericanos e internacionales (Cortes Americanos, Argentinos y Europeos).
- Trazabilidad, Bienestar Animal y Clasificación de Canales (Sistemas de Grado de Marmoleo / Grading).

Módulo 2: Bioquímica de la Cocción y Maduración

- Proceso de Maduración: Técnicas de Maduración en Seco (Dry Aging) y en Húmedo (Wet Aging).
- Parámetros Controlados: Humedad, temperatura, flujo de aire y perfil de microorganismos benéficos.
- Bioquímica de la Cocción: Reacción de Maillard, retención de jugos, puntos de cocción y uso de diferentes leñas y carbones.

Módulo 3: Análisis Sensorial y Catas de Carne

- Metodología de la Cata Técnica: Evaluación visual, aroma, textura, jugosidad, firmeza y sabor persistente.
- Perfil Aromático y Descriptor Sensorial: Identificación de notas grasas, umami, frutos secos y complejidad de maduración.
- Protocolo de Servicio y Presentación en Mesa.

Módulo 4: Maridaje Estratégico y Diseño de Experienciasd

- Armonización con Vinos: Maridaje por contraste y complementariedad (varietales, taninos, acidez y crianzas).
- Maridaje con Cervezas Artesanales, Destilados y Bebidas No Alcohólicas.
- Diseño de Cartas Cárnicas: Storytelling, rentabilidad y experiencia de maridaje para el cliente.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- CATA INTEGRAL DE CORTES Y MADURACIONES: Evaluación práctica presencial o guiada.
- Propuesta de Carta Cárnica Maridada para un Restaurante o Steakhouse Real.
- Defensa del Proyecto Final ante Comité Evaluador.



DIPLOMATURA EN MAESTRO QUESERO

DURACION INTENSIVA 5 MESES

Con el Aval de:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 20 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 60 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura ejecutiva está orientada a profesionales del sector gastronómico, agroindustrial y lácteo que buscan dominar el arte, la ciencia y la gestión comercial de la elaboración de quesos de alta calidad:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 350.-
EN DOS PAGOS DE: 200.-
EN TRES PAGOS DE: 150.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Chefs, Cocineros y Garçonniers: Que desean incorporar la elaboración artesanal de quesos a su oferta culinaria, diseñar tablas de quesos exclusivas y profundizar en la gastronomía láctea.

Propietarios y Administradores de Fincas, Tambos y Queserías Artesanales: Interesados en aportar valor agregado a la producción lechera, diversificar sus productos y mejorar la rentabilidad de su negocio.

Técnicos Agroalimentarios y Maestros Cerdas/Lácteos: Que buscan perfeccionar y estandarizar sus procesos de fermentación, maduración y control de calidad bajo normas internacionales.

Sommeliers, Maîtres y Consultores Gastronómicos: Interesados en especializarse en el análisis sensorial de quesos (cheese sommelier), afinado (afinage) y maridaje profesional.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica de el queso



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios combina la microbiología láctea, las técnicas artesanales e industriales de elaboración, el proceso de afinado y la evaluación sensorial:

Módulo 1: Ciencia de la Leche y Materia Prima

- Bioquímica y Composición Láctea: Diferencias operativas y sensoriales entre leche de vaca, cabra, oveja y búfala.
- Calidad Higiénico-Sanitaria y Inocuidad: Pruebas de acidez, densidad, pasteurización vs. leche cruda.
- Microbiología Quesera: Enzimas, fermentos lácticos, cuajos (animal, vegetal y microbiano) y su impacto en el coagulado

Módulo 2: Tecnologías y Procesos de Elaboración Quesera

- Coagulación, Corte de la Cuajada y Desuerado: Control de temperatura, humedad y textura.
- Prensado, Salado (en salmuera o seco) y Moldeado según Familias Queseras:
- Quesos Frescos y De Pasta Hilada (Mozzarella, Burrata).
- Quesos de Pasta Blanda y Corteza Enmohecida (Brie, Camembert).
- Quesos Semi-Duros y Duros (Gouda, Gruyère, Parmesano).
- Quesos Azules (Roquefort, Gorgonzola).

Módulo 3: El Arte del Afinado (Afinage) y Maduración

- Cavas de Maduración: Control de humedad relativa, temperatura, flujo de aire y lavado de cortezas.
- Transformaciones Bioquímicas durante el Añejamiento: Proteólisis y lipólisis para el desarrollo de aroma y sabor.
- Defectos Queseros: Identificación, prevención y corrección de alterantes físicos y microbiológicos.

Módulo 4: Análisis Sensorial, Cata y Maridaje

- Metodología de la Cata de Quesos: Evaluación de aspecto exterior, pasta, elasticidad, perfil aromático y persistencia en boca.
- El Rol del Cheese Sommelier: Curaduría de tablas de quesos, maridajes con vinos, cervezas, destilados, mieles y mermeladas.
- Tendencias y Exclusividad: Quesos artesanales con denominación de origen (DOP) y producción de autor.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Desarrollo de un Queso de Autor o Proyecto de Quesería Artesanal/Boutique.
- Evaluación Sensorial y Control de Ratios de Rendimiento (Costo / Kg de Leche).
- Presentación y Defensa del Proyecto ante el Comité Evaluador.

"Dominar el fuego es mucho más que cocinar: es transformar tradición, técnica y pasión en una experiencia inolvidable."

IMG
CONSULTORA GASTRONÓMICA





MBA EN DESARROLLO DE ALIMENTOS BASADOS EN PLANTAS

DURACION 3 MESES

Con el Aval de:

IMG Kitchen Lab

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura ejecutiva está orientada a profesionales de la industria alimentaria, la ciencia de los alimentos y la gastronomía que buscan liderar la innovación, formulación y producción en el sector de alimentos Plant-Based

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG Kitchen Lab

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



IMG Kitchen Lab

A QUIEN VA DIRIGIDO

Chefs, Cocineros e Innovadores Culinarios: Que desean dominar el uso de proteínas vegetales, hidrocoloides y técnicas avanzadas para crear alternativas a la carne, lácteos y huevos sin comprometer sabor ni textura.

Tecnólogos de Alimentos, Ingenieros Agroindustriales y Biotecnólogos: Que buscan diseñar, escalar e industrializar productos basados en plantas cumpliendo con estándares internacionales de calidad e inocuidad.

Emprendedores y Propietarios de Marcas de Alimentos / Restaurantes: Interesados en capturar la creciente demanda de consumidores plant-based, veganos y flexitarianos a través de productos altamente competitivos en el mercado.

Licenciados en Nutrición y Consultores en Desarrollo de Productos: Que requieran conocimientos técnicos para formular alimentos de alto valor nutricional, etiquetas limpias (clean label) y perfiles de aminoácidos completos.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica basado en plantas



IMG Kitchen Lab

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios abarca desde la matriz fisicoquímica de los ingredientes vegetales hasta la extrusión, el desarrollo de perfiles sensoriales y la escalabilidad comercial:

Módulo 1: Fuentes Proteicas Vegetales y Materias Primas Emergentes

- Leguminosas, Cereales, Microalgas y Proteínas de Hongos (Micoproteínas): Propiedades funcionales y nutricionales.
- Aislamientos y Concentrados Proteicos (Soya, Guisante/Arveja, Garbanzo, Haba): Gelificación, emulsión y solubilidad.
- Grasas y Aceites Vegetales: Reemplazo de grasas saturadas animales y estructuración de lípidos.

Módulo 2: Tecnologías de Procesamiento y Texturización

- Tecnologías de Extrusión (Baja y Alta Humedad / HMEC): Creación de estructuras análogas a la carne (fibrosidad y morder).
- Alternativas Lácteas Artesanales e Industriales: Fermentación de bebidas, yogures y quesos vegetales (plant-based cheeses).
- Hidrocoloides, Gomas y Almidones Modificados: Optimización de viscosidad, estabilidad y retención de agua.

Módulo 3: Perfil Sensorial, Saborización y Etiqueta Limpia (Clean Label)

- Modificación de Aromas y Sabores: Enmascaramiento de notas vegetales desfavorables (off-flavors) y desarrollo de sabores umami/cárnicos.
- Colorantes Naturales y Estabilidad Térmica durante la Cocción.
- Formulación Clean Label: Reducción de aditivos sintéticos, sodio y grasas conservando la vida útil (shelf-life).

Módulo 4: Nutrición, Normativa y Sustentabilidad

- Calidad Proteica y Digestibilidad (PDCAAS / DIAAS): Combinación de fuentes vegetales para perfiles proteicos completos.
- Normativa Internacional y Etiquetado: Declaración de alérgenos, denominaciones comerciales y certificaciones (Vegan, Non-GMO).
- Análisis de Ciclo de Vida (ACV) y Sustentabilidad: Impacto ambiental comparativo de la producción vegetal vs. animal.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Desarrollo de un Producto Plant-Based Innovador (Análogo cárnico, lácteo vegetal o aderezo técnico).
- Evaluación Sensorial, Análisis de Costos y Pruebas de Escalabilidad Industrial.
- Presentación y Defensa del Proyecto ante un Comité Evaluador.



DIPLOMATURA EN MANAGEMENT DE SALON & RECURSOS HUMANOS

DURACION 3 MESES

Con el Aval de:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura ejecutiva está diseñada para profesionales de la gastronomía y la hospitalidad enfocados en la excelencia del servicio al cliente, la gestión operativa de la sala y la conducción eficiente del personal de atención:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com





IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Maîtres, Encargados y Jefes de Salón: Que buscan perfeccionar sus habilidades de liderazgo, optimizar el flujo del servicio y estandarizar la atención al cliente.

Directores de Alimentos y Bebidas (A&B) y Gerentes de Restaurante: Interesados en mejorar la rentabilidad por mesa, la productividad del equipo de sala y la fidelización del comensal

Propietarios y Administradores Gastronómicos: Que coordinan el frente de la casa (Front of House) y necesitan herramientas estructurales para reducir la rotación de personal y elevar los estándares de servicio.

Sommeliers, Jefes de Bar y Capitanes de Mozos: Que aspiran a dar el salto hacia puestos directivos y de gestión integral del talento humano en salón.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica el fuego



IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios abarca desde la ingeniería del servicio y la psicología del cliente hasta la gestión estratégica del capital humano y el control financiero del salón:

Módulo 1: Arquitectura del Servicio y Experiencia del Comensal

- Diseño del Customer Journey en Restauración: Protocolos desde la bienvenida hasta la despedida.
- Estándares de Servicio Panamericanos e Internacionales: Servicio a la americana, a la francesa y de alta gama.
- Psicología del Cliente y Gestión de Expectativas: Manejo de quejas, resolución de crisis y recuperación del servicio en tiempo real.

Módulo 2: Reclutamiento, Selección y Retención de Talento en Sala

- Perfiles de Puesto y Competencias Clave para el Personal de Salón (Mozos, Sommelier, Hostess, Runers).
- Estrategias de Onboarding y Capacitación Continua en Protocolo y Ventas.
- Clima Laboral, Prevención del Burnout y Políticas de Incentivos/Propinas para Reducir la Rotación (Turnover).

Módulo 3: Liderazgo Operativo y Comunicación Intrapersonal

- Estilos de Liderazgo en el Frente de la Casa: Cómo dirigir bajo presión en horarios de pico.
- Inteligencia Conversacional y Comunicación Asertiva entre Salón y Cocina (Pase).
- Evaluación del Desempeño y Medición de Productividad por Servidor.

Módulo 4: Management Financiero del Salón y Técnicas de Venta

- Upselling y Cross-selling: Técnicas de venta sugerida para incrementar el ticket promedio.
- Control del Turno de Mesas (RevPASH - Revenue per Available Seat Hour) y Optimización del Espacio.
- Control de Mermas en Salón, Arqueos de Caja y Gestión de Inventario de Cristalería/Vajilla.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Auditoría Operativa de Salón (Mistery Shopper) a un Establecimiento Gastronómico Real.
- Manual de Procedimientos Operativos Estándar (SOP) y Plan de Gestión de RR.HH. para Sala.
- Presentación y Defensa del Proyecto ante un Tribunal Académico.



DIPLOMATURA EN NUTRICION GASTRONOMIA PARA EL DEPORTE

DURACION 3 MESES

Con el Aval de:

CEDEM
ARGENTINA

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura está diseñada para profesionales de la salud, el deporte y la cocina que buscan fusionar la ciencia de la nutrición deportiva con técnicas culinarias prácticas para optimizar el rendimiento, la composición corporal y la recuperación de atletas y deportistas:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

CEDEM ARGENTINA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



CEDEM
ARGENTINA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Nutricionistas y Dietistas Deportivos: Que desean complementar sus planes alimentarios con herramientas gastronómicas reales, recetas adaptadas a periodizaciones y estrategias de preparación de comidas (meal prep).

Chefs, Cocineros y Encargados de Catering Deportivo: Que trabajan o aspiran a trabajar en clubes, selecciones, centros de alto rendimiento, gimnasios o como chefs personales de deportistas.

Preparadores Físicos, Entrenadores y Coaches: Que buscan adquirir conocimientos sólidos sobre la manipulación de alimentos y la planificación de menús estratégicos para sus atletas.

Estudiantes Avanzados y Licenciados en Ciencias del Deporte / Gastronomía: Que desean especializarse en un nicho de alta demanda e innovación dentro de la industria del rendimiento deportivo.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia para un club deportivo o para un equipo o un atleta



CEDEM
ARGENTINA

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios combina la bioenergética del ejercicio con el diseño de menús funcionales, técnicas de cocción que preservan nutrientes y la gastronomía adaptada a cada fase del entrenamiento y la competición:

Módulo 1: Fisiología del Deporte y Requerimientos Nutricionales

- Bioenergética del Ejercicio: Rutas metabólicas según la disciplina (fuerza, resistencia, potencia y deportes de equipo).
- Periodización Nutricional: Cálculo y ajuste de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y lípidos) e hidratación en base a las cargas de entrenamiento.
- Micronutrientes y Suplementación Deportiva: Análisis de evidencia científica (IOP, AIS) en ayudas ergogénicas y suplementos de uso culinario.

Módulo 2: Gastronomía Funcional y Meal Prep para Deportistas

- Técnicas Culinarias de Conservación y Preservación de Nutrientes: Cocción a baja temperatura, sous-vide, al vapor y deshidratados.
- Estrategias de Meal Prep e Inocuidad Alimentaria: Logística de preparación, envasado al vacío y transporte de viandas para concentraciones y viajes.
- Formulación de Bebidas Isotónicas, Gel Culinario y Snackery Deportivo Casero: Barras proteicas, gominolas energéticas y alimentos de fácil digestibilidad.

Módulo 3: Planificación de Menús por Fases de la Competición

- Estrategias Pre-Competición: Carga de glucógeno, manipulación de fibra y sodio, y recetas para evitar molestias gastrointestinales.
- Alimentación Intra-Competición: Snacks de reposición rápida, ingesta líquida y geles artesanales durante el esfuerzo.
- Ventana de Recuperación Post-Competición: Recetas para la resíntesis de glucógeno y reparación muscular (ratio carbohidrato-proteína).

Módulo 4: Nutrición y Cocina Adaptada a Situaciones Especiales

- Composición Corporal: Adaptación de menús para déficit calórico (pérdida de grasa) vs. superávit (hipertrofia).
- Abordaje en Atletas Vegetarianos y Veganos: Combinación de proteínas vegetales para obtener aminogramas completos.
- Gestión de Alergias, Intolerancias y Viajes: Menús adaptados sin gluten, sin lactosa y adaptación a zonas horarias y culturas locales.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Planificación e Implementación de un Plan Gastronómico-Nutricional para un Atleta o Equipo Real.
- Elaboración de un Recetario Técnico Periodizado con Análisis Nutricional y Costos Operativos.
- Presentación y Defensa del Proyecto ante un Tribunal Académico.

DIPLOMATURA EN NEUROCIENCIA APLICADA A LA EDUCACION ALIMENTARIA Y SOSTENIBLE

DURACION 3 MESES

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA
EDUCACION DE POST GRADO

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura está diseñada para profesionales de la salud, la educación, la gastronomía y la comunicación alimentaria que buscan comprender los mecanismos cerebrales del comportamiento del consumidor para diseñar intervenciones educativas y cambios de hábitos sostenibles y duraderos:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

CEDEM ARGENTINA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



CEDEM
ARGENTINA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Nutricionistas, Dietistas y Médicos: Que desean incorporar herramientas de la neurociencia y la psicología del comportamiento para mejorar la adherencia a hábitos alimentarios saludables y sostenibles en sus pacientes.

Educadores, Docentes y Diseñadores de Curricula: Que buscan implementar programas de educación alimentaria y ambiental eficaces en escuelas, universidades o comunidades, basados en cómo aprende y toma decisiones el cerebro.

Chefs, Tecnólogos de Alimentos y Comunicadores Gastronómicos: Interesados en aplicar el neuromarketing ético y la neurogastronomía para promover opciones saludables, de cercanía y de bajo impacto ambiental.

Promotores de Salud Pública, Consultores Ambientales y ONGs: Que lideran campañas de concienciación social, reducción del desperdicio de comida y soberanía alimentaria.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia para un club deportivo o para un equipo o un atleta



CEDEM
ARGENTINA

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios combina la neurobiología de la conducta alimentaria, la psicología de la sostenibilidad y el diseño de estrategias pedagógicas de alto impacto:

Módulo 1: Fundamentos de Neurociencia y Conducta Alimentaria

- Eje Intestino-Cerebro (Gut-Brain Axis): Sistemas de recompensa, dopamina y regulación del apetito.
- Neurobiología de las Decisiones Alimentarias: Procesos inconscientes, emociones y sesgos cognitivos en la elección de comida.
- Neurogastronomía y Percepción Sensorial: Cómo el cerebro procesa el sabor, el aroma y la estética visual para generar memoria alimentaria.

Módulo 2: Psicología del Cambio de Hábitos y Modificación Conductual

- Mecanismos de Formación de Hábitos: El bucle de señal, rutina y recompensa aplicado a la nutrición.
- Arquitectura de las Decisiones (Nudge Theory / Impulsos Sutiles): Estrategias para facilitar elecciones saludables y sostenibles sin imposiciones.
- Autogestión Emocional y Hambre Emocional: Herramientas neurocognitivas para el manejo de la ansiedad por comer (mindful eating).

Módulo 3: Conciencia Ambiental, Sostenibilidad y Sistema Cognitivo

- Neurobiología de la Empatía Ambiental: Conexión cerebro-naturaleza y educación en sostenibilidad.
- Percepción del Valor en Alimentos de Cercanía y Residuo Cero (Zero Waste): Cómo comunicar la sostenibilidad para generar valor percibido y acción real.
- Reducción del Desperdicio de Alimentos: Estrategias neuroeducativas para modificar pautas de consumo en el hogar y en colectividades.

Módulo 4: Diseños de Programas Educativos y Comunicación Neuro-Estratégica

- Pedagogía Basada en el Cerebro (Brain-Based Learning): Metodologías para enseñar nutrición y sostenibilidad a niños, adolescentes y adultos.
- Storytelling Alimentario y Mensajes de Alto Impacto: Construcción de narrativas educativas que motiven el cambio de comportamiento.
- Neuromarketing Ético: Diseño de entornos (comedores, supermercados, menús) que promuevan la elección de alimentos frescos y locales.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Diseño e Implementación de una Intervención Educativa o Campaña Basada en Neurociencia para una Escuela, Empresa, Comunidad o Consulta.
- Evaluación del Impacto en la Adherencia y Cambio de Hábitos.
- Presentación y Defensa del Proyecto ante un Comité Evaluador.



DIPLOMATURA EN DESARROLLO DEL CEREBRO EN LA COCINA

LIDERAZGO, HABILIDADES HUMANAS Y SALUD EMOCIONAL PARA EQUIPOS GASTRONÓMICOS

DURACION 3 MESES

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA
EDUCACION DE POST GRADO

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASE X MES -
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL:

Esta diplomatura está orientada a profesionales de la gastronomía, la salud, la educación y el desarrollo infantil/infantojuvenil que buscan comprender cómo la preparación, la estimulación sensorial y la ingesta de alimentos influyen directamente en la estructura, función y desarrollo del cerebro

CERTIFICACION

AVALADA POR:

CEDEM
ARGENTINA

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 200.-
EN DOS PAGOS DE: 120.-
EN TRES PAGOS DE: 90.-



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



CEDEM
ARGENTINA

A QUIEN VA DIRIGIDO

Chefs, Cocineros e Innovadores Gastronómicos: Interesados en aplicar los principios de la neurogastronomía para diseñar platos que estimulen los sentidos, potencien la memoria multisensorial y favorezcan la salud cerebral.

Educadores, Docentes y Pedagogos: Que desean utilizar la cocina como un laboratorio pedagógico para estimular funciones ejecutivas (atención, planificación, memoria de trabajo y creatividad) en niños y adolescentes.

Nutricionistas, Neuropediatras y Psicólogos: Que buscan incorporar el trabajo práctico culinario como herramienta terapéutica y neurocognitiva en la regulación del estado de ánimo, la neurodiversidad (TEA, TDAH) y la neuroprotección.

Padres, Cuidadores y Promotores de Bienestar: Interesados en utilizar la cocina consciente para favorecer el desarrollo socioemocional y cognitivo a través de la alimentación.

Trabajo Final
Cada alumno desarrollará un diseño integral de una experiencia gastronomica



CEDEM
ARGENTINA

Estructura y Contenido del Programa

El plan de estudios fusiona la neurobiología de los sentidos, el neurodesarrollo a través de la estimulación culinaria y la nutrición neuroprotectora:

Módulo 1: Fundamentos de Neurogastronomía y Percepción Multisensorial

- La Mente en el Plato: Cómo el cerebro crea la ilusión del "sabor" integrando gusto, olfato, vista, oído y tacto.
- Anatomía Culinaria del Cerebro: Sistema límbico, corteza orbitofrontal y la química del placer (dopamina, serotonina y endorfinas).
- Memoria Emocional y Alimentación: El fenómeno Proust y la reconexión de recuerdos a través de la cocina.

Módulo 2: La Cocina como Herramienta de Neurodesarrollo e Integración Sensorial

- Estimulación de Funciones Ejecutivas: Planificación, secuencia, resolución de problemas y control inhibitorio en el proceso de cocción.
- Desarrollo Motor y Coordinación: Motricidad fina, integración visomotora y procesamiento propioceptivo en la manipulación de alimentos.
- Cocina Sensorial y Neurodiversidad: Estrategias prácticas de integración gastronómica para personas con hipersensibilidad sensorial, TDAH o dentro del espectro autista (TEA).

Módulo 3: Nutrientes Neuroprotectores y Bioquímica Cerebral

- Alimentos para el Cerebro (Brain Food): Ácidos grasos Omega-3, antioxidantes, polifenoles y su rol en la neuroplasticidad y neurogénesis.
- El Eje Intestino-Cerebro: Impacto de los alimentos fermentados y la microbiota en la síntesis de neurotransmisores y la salud mental.
- Cocina Antinflamatoria: Prevención del estrés oxidativo y la neuroinflamación a través de técnicas de cocción conscientes.

Módulo 4: Diseño de Experiencias Culinarias Neuro-Estimulantes

- Texturas, Colores y Sonidos en la Mesa: Ingeniería del emplatado para activar la curiosidad y la neuroatención.
- Mindful Cooking y Mindful Eating: Atención plena en la preparación y degustación para la autorregulación del estrés y la ansiedad.
- Creatividad Culinaria Aplicada: Técnicas de exploración gastronómica para fomentar la flexibilidad cognitiva.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica

- Diseño e Implementación de un Taller, Menú Neuro-Estimulante o Intervención Pedagógica/Terapéutica basada en la Cocina.
- Evaluación del Impacto Cognitivo y Sensorial del Proyecto en un Grupo de Control o Caso Real.
- Presentación y Defensa del Proyecto ante un Tribunal Académico.