

MAESTRIA EN DIRECCION Y GESTION DE RESTAURANTES Y HOSTELERIA

DURACION INTENSIVA 3 MESES

CON EL AVAL:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASES X SEMANA
- 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:

- Brindar herramientas de Enfoque en: Finanzas, estructura de costos, arquitectura de menús, gestión de compras, liderazgo de equipos y expansión/franquicias.

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com





NUEVO

MÓDULO 1

- Los números del negocio gastronómico
- ¿Por qué fracasan los restaurantes?
- El costo como herramienta estratégica.
- Rentabilidad vs. facturación.
- Cómo leer un estado de resultados.
- Indicadores clave (KPIs).
- Organización administrativa.

MÓDULO 2
Costeo profesional

- Receta estándar.
- Escandallo.
- Rendimientos.
- Mermas.
- Desperdicios.
- Costeo por ingrediente.
- Costeo por porción.

MÓDULO 3
Ingeniería del Menú

- Food Cost.
- Beverage Cost.
- Costos directos.
- Costos indirectos.
- Costos fijos.
- Mano de obra.
- Punto de equilibrio.
- Margen de contribución.
- Ingeniería del menú.

MÓDULO 4
Gestión rentable

- Cómo poner precios.
- Cómo aumentar la utilidad.
- Compras inteligentes.
- Control de stock.
- Inventarios.
- ABC de productos.
- Negociación con proveedores.
- Inteligencia Artificial aplicada a costos.

Trabajo Final
Cada alumno desarrolla el análisis financiero de su propio negocio o de un caso práctico.

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 280.-
EN DOS PAGOS DE: 160.-
EN TRES PAGOS DE: 120.-



MAESTRIA EN FORMACION DOCENTE EN GASTRONOMIAY POLITICS EDUCATIVAS

DURACION 3 MESES

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA
EDUCACION DE POST GRADO

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASES X SEMANA
- 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:

El Curso de Formación Docente en Gastronomía está diseñado para capacitar a profesionales del área culinaria que desean desempeñarse como docentes en instituciones educativas, talleres o programas de formación técnica de toda America y cuenta con el aval del CPGA y la consultora especializada en Educación Inside Managment Group.

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



NUEVO

- **Fundamentos de la Educacion**
  Teorías del aprendizaje. Rol del docente en la educación técnica. Competencias pedagógicas

- **Didactiva de la Gastronomia**
  Planificación de clases teórico-prácticas. Estrategias de enseñanza para cocina y pastelería. Diseño de secuencias didácticas

- **Evaluación de los Aprendizajes**
  Tipos de evaluación (diagnóstica, formativa, sumativa). Instrumentos de evaluación en prácticas culinarias. Criterios de calificación en cocina

- **Gestion de Aula y Clima de Aprendisaje**
  Manejo de grupos. Motivación y liderazgo
  Prevención de conflictos

- **Practicas Pedagogicas**
  Observación y análisis de clases reales. Prácticas docentes supervisadas. Elaboración de informes pedagógicos

- **Tecnologias para la Educacion**
  Uso de plataformas virtuales para enseñanza gastronómica. Recursos digitales para la enseñanza culinaria

Modalidad

100% Virtual
Plataforma zoom
Campus CPGA
Experiencia Educativa

Trabajo Final
Cada alumno desarrolla el análisis financiero de su propio negocio o de un caso práctico.



COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 280.-
EN DOS PAGOS DE: 160.-
EN TRES PAGOS DE: 120.-

Requisitos?

- Título o experiencia comprobable en gastronomía
- Interés por la docencia y el ámbito educativo
- (Opcional) Certificados previos en pedagogía o docencia

Brindar herramientas pedagógicas, didácticas y metodológicas a profesionales gastronómicos para que puedan ejercer la docencia de manera efectiva en el ámbito educativo gastronómico.



MAESTRIA EN LIDERAZGO SOCIOEMOCIONAL PARA EQUIPOS DE ALTA PERFORMANCE

DURACION 3 MESES

CON EL AVAL:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASES X SEMANA
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Directores, Ejecutivos y Gerentes General/C-Suite: Que buscan transformar la cultura organizacional e impulsar resultados sostenibles a través de un liderazgo humano.
- Líderes de Equipo, Project Managers y Coordinadores: Que gestionan equipos multidisciplinarios o remotos y necesitan herramientas operativas para resolver conflictos, motivar y alinear objetivos.
- Directores y Profesionales de Gestión Humana / RR.HH.: Que desean implementar estrategias avanzadas de bienestar, retención de talento y desarrollo del capital humano.
- Chefs Ejecutivos, Directores de Operaciones y Mánagers de Hospitalidad/Gastronomía: Responsables de entornos de alta presión donde la cohesión del equipo y el manejo del estrés son determinantes para el éxito operacional.
- Consultores Organizacionales, Mentores y Coaches: Que buscan profundizar en la neurociencia del comportamiento humano y metodologías socioemocionales aplicadas a empresas.

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com



MODALIDAD DEL CURSO:

- El plan de estudios combina la neurociencia aplicada, la inteligencia emocional estratégica y las metodologías de alta performance operacional:

CERTIFICACION

OBJETIVO GENERAL:

- Esta maestría está diseñada para profesionales y líderes que buscan potenciar su capacidad de gestión humana, optimizar el rendimiento de sus equipos y fomentar entornos laborales sostenibles y de alto impacto:

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com





NUEVO

Módulo 1: Fundamentos del Liderazgo Socioemocional

- Inteligencia Emocional Aplicada: Autoconocimiento, autorregulación y empatía en la toma de decisiones.
- Neurociencia del Liderazgo: Cómo responde el cerebro bajo presión, incertidumbre y cambio constante.
- Autoliderazgo y Gestión de la Resiliencia: Herramientas para evitar el burnout y mantener la claridad ejecutiva.

Módulo 2: Comunicación de Alto Impacto y Gestión de Conflictos

- Comunicación Asertiva y Negociación Socioemocional en Entornos Críticos.
- Desescalamiento de Conflictos e Inteligencia Conversacional.
- Feedback Constructivo y Cultura del Reconocimiento Continuo.

Módulo 3: Dinámica y Seguridad Emocional en Equipos de Alta Performance

- Construcción de Seguridad Psicológica (Psychological Safety) en el Entorno Laboral.
- Confianza Recíproca y Alineación de Valores Organizacionales.
- Gestión de Equipos Diversos, Remotos y Multidisciplinarios.

Módulo 4: Estrategias de Performance y Toma de Decisiones Bajo Presión

- Gestión del Estrés y Regulación del Ritmo Operativo en Momentos de Crisis.
- Motivación Intrínseca y Reducción del Desgaste Profesional (Turnover).
- Modelos de Decisión Ética y Liderazgo Consciente.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica (Tesis / Capstone)

- Auditoría de Clima y Gestión Emocional en una Organización o Equipo Real.
- Diseño e Implementación de un Plan de Intervención para Alta Performance.
- Presentación y Defensa Ejecutiva del Proyecto ante Comité Evaluador.

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 280.-
EN DOS PAGOS DE: 160.-
EN TRES PAGOS DE: 120.-

Modalidad

100% Virtual
Plataforma zoom
Campus CPGA
Experiencia Educativa



MAESTRIA EN NUTRICION APLICADA Y ALIMENTACION SALUDABLE

DURACION 3 MESES

INSTITUTO CPGA
CULINARY ARTS AMERICA
EDUCACION DE POST GRADO

MODALIDAD DEL CURSO:

- 4 CLASES X SEMANA
- 12 ENCUENTROS - 3 HORAS
- TOTAL 36 HS
- MODALIDAD: LIFE MEETING

DIRIGIDO A:

- Nutricionistas, Dietistas y Médicos: Que desean profundizar en estrategias alimentarias avanzadas, nutrición clínica aplicada y diseño de dietas personalizadas.
- Chefs, Cocineros y Directores de Cocina: Que buscan especializarse en gastronomía saludable, diseño de menús nutritivos y técnicas culinarias que preservan el valor nutricional de los alimentos.
- Licenciados en Tecnología de Alimentos y Biotecnólogos: Interesados en la reformulación de productos, alimentos funcionales y etiquetado nutricional.
- Consultores en Salud, Coaches de Bienestar y Deporte: Que requieran un respaldo académico riguroso para asesorar en hábitos de alimentación saludable y optimización del rendimiento físico.
- Educadores y Promotores de Salud Publica: Que coordinen programas institucionales de soberanía alimentaria, educación nutricional y prevención de enfermedades.



¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com

MODALIDAD DEL CURSO:

- El plan de estudios combina las bases metabólicas de la nutrición con la aplicación práctica en la cocina, la formulación de menús y la sostenibilidad alimentaria:

CERTIFICACION

OBJETIVO GENERAL:

- Esta maestría está diseñada para profesionales de la salud, la gastronomía y la industria alimentaria que buscan integrar la ciencia de la nutrición con la práctica culinaria y la salud integral

CERTIFICACION

AVALADA POR:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA

¡Inscribite ahora y reservá tu lugar!

educacioncpga@gmail.com





NUEVO

Módulo 1: Fundamentos de la Nutrición y Bioquímica Alimentaria

- Bioquímica del Metabolismo: Macronutrientes, micronutrientes y biodisponibilidad.
- Nutriogenómica y Epigenética: Interacción entre los genes y la alimentación personalizada.
- Fisiología Digestiva y Microbiota Intestinal: Impacto del microbioma en la salud sistémica.

Módulo 2: Gastronomía Saludable y Técnicas Culinarias

- Culinaria Nutricional: Preservación de nutrientes según métodos de cocción.
- Sustitución de Ingredientes: Alternativas para dietas restrictivas (sin gluten, sin lactosa, bajas en sodio, plant-based).
- Diseño de Menús Equilibrados para Restauración y Colectividades.

Módulo 3: Nutrición Aplicada a Etapas de la Vida y Patologías

- Nutrición en el Ciclo Vital: Embarazo, infancia, etapa adulta y adulto mayor.
- Abordaje Nutricional en Enfermedades Crónicas No Transmisibles (diabetes, hipertensión, dislipemias).
- Nutrición Deportiva Aplicada al Rendimiento y Recuperación.

Módulo 4: Alimentos Funcionales, Tendencias y Sostenibilidad

- Superalimentos, Fitonutrientes y Nutracéuticos.
- Alimentación Sostenible: Alimentos de cercanía, residuo cero y dietas de bajo impacto ambiental.
- Etiquetado Nutricional, Normativa Alimentaria y Evaluación de Ultraprocesados.

Módulo 5: Proyecto Final e Integración Práctica (Tesis / Capstone)

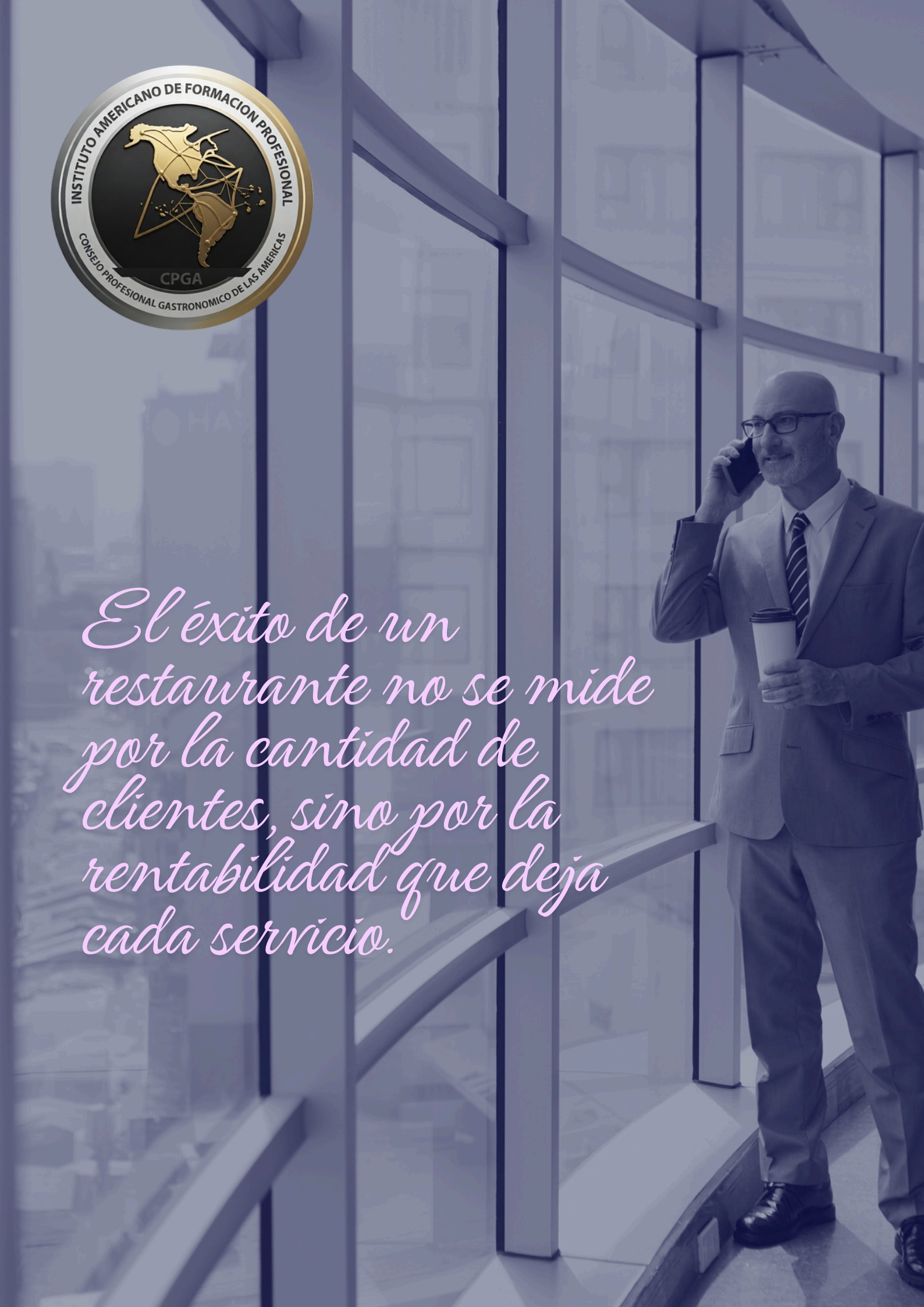
- Diseño de un Programa Nutricional, Menú Saludable Especializado o Proyecto de Investigación.
- Aplicación Práctica en una Empresa, Restorán o Institución de Salud.
- Defensa Oral del Proyecto ante un Tribunal Académico.

COSTO DE INVERSION:

UN PAGO DE: U$ 250.-
EN DOS PAGOS DE: 150.-
EN TRES PAGOS DE: 120.-

Modalidad

100% Virtual
Plataforma zoom
Campus CPGA
Experiencia Educativa



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



DIPLOMATURA EJECUTIVA EN GESTION DE PERSONAL DE COCINA Y SALON

DURACION INTENSIVA 3 MESES

CON EL AVAL:

IMG
CONSULTORA GASTRONOMICA