

## I. MESA DE TRABAJO: FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

## II. PROYECTO: CAPACITACIONES 2024

## III. OBJETIVO GENERAL:

Incorporar información teórica práctica sobre temáticas actuales que fortalezcan al sector gastronómico y que respondan a las demandas de formación relevadas.

1

## IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer los productos identitarios de las distintas regiones de Mendoza y sus usos en gastronomía.
- Conocer y valorar las características de la Cocina identitaria de Mendoza.
- Profundizar los saberes teóricos y prácticos sobre temáticas relacionadas con masa madre, alérgenos, celiacía, cocina creativa, fermentos, vida útil de los alimentos a fin de fortalecer a los actores del sector gastronómico.

## V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Luego de relevar en el tercer y cuarto foro de origen e identidad gastronómica las necesidades de formación en el sector gastronómico, se realizó una propuesta de temáticas para poder abordar algunos de los temas detectados como necesidad.

Se realizó un relevamiento de la oferta educativa oficial y no oficial para conocer la realidad de la provincia, tanto en los Institutos de Educación Superior (IES), como en los de Formación y Capacitación Laboral, públicos (CCT) y privados (IPCL), Centros de oficios municipales, Capacitaciones dictadas por AEHGA, UTGHRA, Subdirección de empleo y capacitación de la provincia.

Luego de cruzar la información, se propuso un plan inicial para realizar en tres meses, que pudiera realizarse en todo el territorio a través de Jornadas Regionales de productos y cocina mendocina, Cursos y Seminarios.

## VI. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

El proyecto está destinado a lograr el acercamiento a los gastronómicos y estudiantes de cocina para que conozcan las nuevas tendencias en gastronomía, panadería y pastelería a fin de que puedan mejorar sus prácticas tanto en las escuelas como en los restaurantes, bares y cafeterías.

## VII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

En primer lugar, se logró el Relevamiento de la Oferta Educativa Provincial, arrojando los resultados organizados por Casas de estudio, ofertas académicas y certificaciones.

## VIII. PASOS A SEGUIR:






















Se continuará con la agenda de JORNADAS, CURSOS Y SEMINARIOS hasta diciembre del 2024.

Para el 2025 el desafío es concretar alianzas estratégicas con todos actores que están involucrados en toda la cadena de valor de la gastronomía, desde el productor, al comensal, utilizando los recursos físicos, económicos y humanos de Municipios, Oficina de Empleo y Capacitación, FEGHRA, AEHGA, UTGRHA, Universidades de gestión pública y privada, IPCL, CCT para optimizar los esfuerzos realizados por todos los sectores.

## Jornada de Capacitación en Regiones



### Productos y Cocina Mendocina

<b>MALARGÜE</b>	 <b>9 DE SEPTIEMBRE</b>  <b>14 A 18HS</b>  <b>Centro de Convenciones y Esposiciones Thesaurus</b>
<b>LAVALLE</b>	 <b>20 DE SEPTIEMBRE</b>  <b>9 A 13HS</b>  <b>Casa de la Historia y la Cultura María Juana Vera</b>
<b>SAN CARLOS</b>	 <b>14 DE OCTUBRE</b>  <b>9 A 13HS</b>  <b>INTA - Estación Experimental Agropecuaria, La Consulta</b>
<b>ZONA METROPOLITANA (G. Cruz)</b>	 <b>21 DE OCTUBRE</b>  <b>9 A 13HS</b>  <b>Espacio Arizu (Belgrano 1322)</b>
<b>SAN MARTIN</b>	 <b>24 DE OCTUBRE</b>  <b>9 A 13HS</b>  <b>Casa España - 9 de Julio y Belgrano</b>
<b>USPALLATA</b>	 <b>25 DE OCTUBRE</b>  <b>9 A 13 HS</b>  <b>Salón Cultural Uspallata</b>
<b>GENERAL ALVEAR</b>	 <b>25 DE NOVIEMBRE</b>  <b>9 A 13HS</b>  <b>Dirección de Turismo de Alvear (Punto digital)- Bodega Faraón</b>

Disfrutá Mendoza



## Cursos de Capacitación para Gastronómicos



4

### MEJORA LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS



16 Y 30 DE SEPTIEMBRE Y 7 DE OCTUBRE



9:30 a 12:30hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

### FERMENTOS



4, 18 Y 25 DE NOVIEMBRE Y 2 DE DICIEMBRE



19 A 22 hs



IGA - Beltran Sur 423, M5504 Godoy Cruz, Mendoza

Disfrutá Mendoza



## Seminarios de Capacitación para Gastronómicos



5

### MASA MADRE



14 DE OCTUBRE



9:30 a 13:30hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

### COCINA CREATIVA



7 DE NOVIEMBRE



9:30 a 13:30hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

### RIESGOS ALIMENTARIOS

Alérgenos y Celiaquía



11 DE NOVIEMBRE



15.45 a 17.45hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

### USOS DE CEREZAS EN GASTRONOMÍA



2 DE DICIEMBRE



9.30 a 12.30hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

### FLORES COMESTIBLES



11 DE DICIEMBRE



9.30 a 12.30hs



AEHGA (Gral. Espejo 243, Mendoza)

Disfrutá Mendoza





## IX. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- INTA
- AEGHA
- FEHGRA
- EMETUR
- IGA

## X. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Matías Bitmash
- María Laura Zavattieri
  
- Ana Paula Gutiérrez
- Luan Fernández
- Aris Pavón
- Laura Lafalla
- Maria Isabel Quiroga
- Pablo Castro
- Javier Macario
- Ana Marchuck
- Mariana Díaz Valentín
- Silvina Lanvechia
- Yesica Worlock
- Carlos Marfil
- Daniel Rabino
- Luciano Paniagua
- Martín Soria