

Gastro Sinergia

CENTRO DE ESTUDIOS GASTRONÓMICOS



La cocina como espacio de aprendizaje

Una mirada educativa sobre la gastronomía, el aprendizaje, la experiencia y la formación integral

Gastro Sinergia nace como un Centro de Estudios Gastronómicos que concibe la cocina como un espacio de aprendizaje, experiencia y conexión humana. Más que enseñar recetas, diseñamos experiencias formativas que integran técnica, sensibilidad y comprensión de procesos.

Creemos en un aprendizaje activo, donde cocinar implica experimentar, pensar y desarrollar criterio. La cocina se transforma así en un medio para aprender, crear y compartir.

Un espacio donde se forman habilidades, pero también miradas, vínculos y experiencias que permanecen.

Nuestras Líneas de Formación

TEAM BUILDING GASTRONÓMICO

Cuando un equipo cocina junto, no solo prepara platos:

- Se comunica,
- Se coordina,
- Toma decisiones
- Fortalece la confianza.

En Gastro Sinergia diseñamos experiencias de Team Building Gastronómico donde la cocina se transforma en un espacio de colaboración real. A través de dinámicas guiadas, los equipos viven procesos que activan la comunicación, la cooperación y el liderazgo desde la acción compartida.

Más que una actividad, es una experiencia que conecta, revela dinámicas y deja huella más allá de la cocina.





COOKING CLUB – ESCUELA GASTRONÓMICA INTEGRAL

El Cooking Club es un espacio formativo dirigido a jóvenes y adultos que desean aprender cocina desde una mirada más profunda, consciente y disfrutable. Aquí la técnica se aprende haciendo, explorando sabores, comprendiendo procesos y desarrollando criterio culinario.

Cada encuentro es una experiencia práctica y sensorial donde cocinar se convierte en un acto de aprendizaje, creatividad y conexión. No es solo un club de cocina, es un espacio para quienes desean vivir la gastronomía como experiencia cultural y humana.

En nuestro programa “La Cocina va a la Escuela”, utilizamos la cocina como herramienta educativa para acompañar el desarrollo de niños, integrando aprendizaje, juego y experiencia sensorial. A través de actividades prácticas, los participantes desarrollan habilidades, valores, trabajo en equipo y conciencia alimentaria en un entorno cuidado y estimulante.

La cocina se convierte en un espacio donde aprender es experimentar, descubrir y reflexionar, fomentando una relación positiva con la alimentación, la inclusión y con el aprendizaje desde edades tempranas.

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

Gastro Sinergia proyecta el desarrollo de líneas de formación especializada orientadas a la profundización en áreas específicas de la gastronomía, la educación y la experiencia sensorial. Propuestas pensadas para quienes desean ampliar conocimientos, desarrollar competencias avanzadas y explorar nuevas formas de aprendizaje gastronómico.



Nuestro equipo



Docente · Lic. en Educación
Cocinera Profesional
Chef Instructor
Maestra Panadera
Neurogastrónoma
Gerencia en Restauración (USB)
Practitioner en PNL
Especialista en diseño de experiencias formativas y metodologías de aprendizaje a través de la cocina

Jossette Anadeska Bello



Lic. en Administración
Sommelier

María Alexandra Lugo

Profesional con formación en gestión y cultura del vino, combinando visión estratégica, sensibilidad por el servicio y comprensión de la experiencia gastronómica.

Especialista en gestión de servicios, hospitalidad y diseño de experiencias enológicas orientadas a la calidad, el detalle y la conexión con el cliente.



Médico Pediatra y Alergólogo

Horacio Carrasquero

Cocinero · Maestro Panadero · Barista y Neurogastrónomo.

Profesional que integra ciencia y gastronomía, combinando el rigor médico con la comprensión profunda de los procesos culinarios. Su visión impulsa un enfoque donde la técnica, el conocimiento y la creatividad convergen para promover una relación consciente entre alimentación, bienestar y calidad de vida.



Cocinero Profesional
Chef Instructor
Maestro Panadero
Neurogastrónomo
Gerencia en Restauración (USB)
Practitioner en PNL
Especialista en técnica culinaria, procesos gastronómicos y diseño de experiencias formativas desde la cocina

Luis Edgardo Guerra

Un espacio para quienes quieren aprender con sentido

DONDE LA COCINA NOS REÚNE



Gastro Sinergia es un espacio donde la gastronomía se vive como lenguaje, experiencia y camino de formación.

Un proyecto educativo que pone a las personas en el centro y entiende la cocina como una oportunidad para aprender con sentido, compartir desde la experiencia y crecer en comunidad.

Aquí la cocina no solo se enseña: se vive, se piensa y se comparte.

Y quienes se acercan a este espacio no solo aprenden a cocinar;



encuentran un lugar al que pertenecer.

Para mas información enviar un correo a info@gastrosinergia.com