

# 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.

## EDUCACIÓN GASTRONÓMICA PARA NIÑOS Y JÓVENES



# Nuestro equipo



Docente · Lic. en Educación

**Jossette Anadeska Bello**

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



Lic. en Administración

**María Alexandra Lugo**

Sommelier

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

**Luis Edgardo Guerra**

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

# 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](mailto:info@gastrosinergia.com)