



1er Master Internacional para Chef Plant Based y Asesores Gastronómicos

el más completo en habla hispana

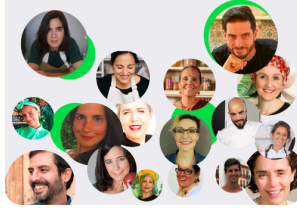


La formación profesional que te convertirá en un chef que destaque en el mercado y en equilibrio con los valores del planeta.



+ 40 expertos del sector

Nos hemos juntado para formar a auténticos chefs de triple impacto



Esto va de

CONSUMIR, COCINAR y COMER con ÉTICA, INNOVACIÓN, RESPONSABILIDAD Chef Plant Based y Asesores Gastronómicos

La gente enferma. La naturaleza está apotada. La poderosa industria alimentaria nos tiene atrapados. Generamos toneladas de residuos, tiramos toneladas de comida. Aún así, millones de personas pasan hambre cada día.

¿Te has preguntado qué puedes hacer tú para cambiar esto?

Porque esto hay que cambiarlo

¿Cómo?



Abre sus puertas

Una oportunidad única para revolucionar la gastronomía huyendo de los estereotipos y buscando una alimentación respetuosa, sanadora, creativa y acorde con los nuevos tiempos.

Hay que convertir el COMER en un acto sin culpa. Sentarnos en una mesa sabiendo que gana el planeta, gana el chef y gana nuestra salud.

[¡Quiero comenzar!](#)



Hay que ser disruptivo, hay que romper con lo establecido

- ✓ Si alguna vez te has sentido frustrado porque tu trabajo en cocina no refleja tus principios
- ✓ Si sueñas con que la comida sea el vehículo para cambiar al mundo
- ✓ Si te avergüenzas de la cantidad de comida que se desperdicia y de los residuos que genera
- ✓ Si te preocupa la explotación masiva que hacemos de los recursos naturales
- ✓ Si te indigna el empobrecimiento del sector primario en beneficio de las multinacionales alimentarias
- ✓ Si te molesta que el mercado gastronómico aún no mire con respeto la filosofía vegana o vegetariana
- ✓ Si crees que aún no se tiene en cuenta a la población que alergias o intolerancias.

Estás en el sitio adecuado: tú eres un chef de **Triple Impacto**

¿Y qué consigues con ello?

Impacto personal

No hay mayor satisfacción que saber que tu trabajo contribuye a crear un mundo mejor.

Impacto profesional

Las oportunidades van más allá de la cocina tradicional. Desde emprendimientos a asesorías. Posibilidades infinitas.

Impacto social

Una manera de hacer respetuosa y rica en valores que repercute en todos los demás.

En un mercado saturado, ser un **chef del futuro** te diferencia del resto.



Reinventate, chef del presente, para pasar a ser un chef de futuro. Ahora es el momento de hacerlo.

1er Master Internacional para Chef Plant Based y Asesores Gastronómicos



por Rocío Giménez

CEO de la Gastro B Academy

¿Quién es Rocío Giménez?



¿Qué tendrás en este Master?

1
Punto de partida en la cocina Gastro B

Las lecciones

2
Todas las posibilidades cómo chef de triple impacto

Las lecciones

3
Experto en Cocina Vegetal, la cocina que sana

Las lecciones

4
Lo que no te enseñan en el colegio, conviértete en un Emprendedor gastronómico

Las lecciones

5
Construyendo tu negocio de triple impacto

Las lecciones

6
Aprende a generar autoridad en el mercado

Las lecciones

7
Conviértete en Freelance gastronómico y se tu propio jefe

Las lecciones

8
Cocinando un plan de acción efectivo y realista

Las lecciones

9
MINDSET B. El vínculo entre la cocina y tu mentalidad ganadora

Las lecciones

10
El marketing que tus fogones necesitan

Las lecciones

¡Quiero comenzar!

En definitiva, aprenderás sobre...

Preparación de arroces y cereales

Técnicas gastronómicas con legumbres

Guisos tradicionales

Elaboración de pasta y preparación de platos

Cremas cocidas y sopas

Cremas crudi veganas

Fast food vegano

Repostería vegana y crudi vegana

Helados y repostería sin gluten

Chocolatería cruda

Fermentos vivos

Cocina líquida crudi vegana

Técnicas de cocina crudi vegana

Cocina vegana gourmet

Cocina crudi vegana gourmet

Nutrición Vegana

Materias primas

Técnicas de corte


Panes gluten FREE

Panes Artesanos

Enología




Pero aún hay más... Bonus exclusivos




Chef Assessment Pro

Evaluación personalizada 1 a 1 con Rocio Giménez, donde marcaremos la hoja de ruta que te permitirá alcanzar tus metas en solo 3 meses.




Fast Track Chef

Kit de herramientas con plantillas y guías para acelerar tu éxito en la cocina y en tu negocio.




Inner Circle Gastro B

Acceso a nuestra comunidad exclusiva, donde tendrás soporte semanal y networking con otros chefs innovadores.




GastroElite

Sesiones mensuales con líderes mundiales en gastronomía que compartirán contigo los secretos del éxito en este sector.



Chef B Infinity

Acceso ilimitado a todos los contenidos del programa, PARA SIEMPRE, para que sigas creciendo con nosotros, ¡de por vida!



Branding Gourmet

Masterclass exclusiva para aprender a diseñar una marca irresistible para tu restaurante.

Y para los 50 primeros: BONUS ESPECIAL



GastroEspacios

Masterclass sobre arquitectura para restaurantes. Aprenderás las claves de iluminación, color, recorridos y atmósferas que necesitas para convertir tu espacio en algo único. Impartida por José Carlos Chamorro, arquitecto y experto en rehabilitación Passive House.


Voy a ser uno de los 50 primeros

Esto va de


No sirve de nada quedarse esperando que las cosas cambien solas. En gastronomía, muchos ya han dejado de esperar. Han tomado acción para liderar el cambio hacia una cocina más respetuosa, más sostenible y más saludable.

Y lo mejor es que tú puedes ser parte de este movimiento transformador.


Ellos ya lo hicieron y ahora serán tus profesores para guiarte en cada paso




Luis Garcia
Director del Master de cocina vegetal. Creador de la escuela de cocina Luis Garcia Vegán Food Academy.




Bel Barroso
Dra. Comunicación para organizaciones sostenibles. Sistema B y negocios con propósito.




Daniela Elster
Experta en diseño de proyectos regenerativos y sistémicos. Emprendimiento sostenible y responsable.



Camila De Salazar



Carlos Martín



Daniela Delgado

Camila Penaloza

Chef de cocina creativa y sustentable.

**Rocio Perez**

Asesora gastronómica de triple impacto. Gerente del #12to mejor restaurante vegano por Tripadvisor.

Carlos Martín-Mora Toribio

Coach de salud, terapeuta de Ayurveda, experto en estrés. 20 años de experiencia.

**Mariana Gonzalez Roberts**

Experta en liderazgo, acompañante de procesos expansivos y sostenibles.

Daniela Deigauo (Daksha)

Chef y dueña del prestigioso restaurante Daksha soul food. Autora de varios libros. 40 años en la cocina vegana, vegetariana.

**Maria López Santos**

CEO del catering El Jardín de los dragones. Chef plant-based. Ha dirigido dos restaurantes propios y actualmente, es asesora gastronómica y diseñadora de cartas para otros proyectos de hostelería.

**Veronica Espindola**

Experta en comunicación y resolución de problemas. Facilitadora de herramientas digitales.

**Jali y Pablo Somos India**

Academia de Medicina Ayurveda y Salud Consciente. Conferencistas internacionales formadores de terapeutas.

**Franco y Suyai Wild**

Chef dueños de Wild. Asesores gastronómicos de triple impacto.

**Leo Morán**

Master Chef colombia, deportista, Cocina fácil, saludable y de bajo impacto. Activista del medio ambiente.

**Raul Llorente**

Farmacéutico al natural, experto en plantas medicinales. Director de la escuela planta tu salud.

**Patricia Gandarias**

Experta en marcas y branding con alma. Nomada digital.

**Jose Carlos Chamorro**

Diseñador, Arquitecto sostenible, nadador y nómada digital.

**Javier Sánchez Migallón**

Programador, nómada digital. Constructor de plataformas conscientes.

**Rocio Gimenez**

Chef plant based, Terapeuta Ayurveda, Coach de salud. Chef especialista en retos y experiencias.

**Ana Moreno**

Escritora sobre gastronomía vegetariana y propietaria del hotel vegetariano La Fuente del Gato

**Toni Rodríguez**

Creador de la primera empresa de alta repostería vegana

**Camila Peñaloza Ahumada**

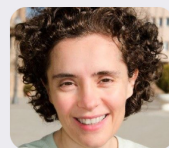
Chef experta en cocina sostenible

**Dashka Devi**

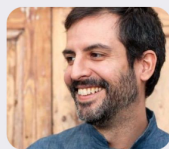
Chef experta en cocina espiritual y dueña del popular restaurante Dashka soul food

**Sara González**

Sumiller y profesora de sumillería en la escuela de hostelería de Gran Canaria

**Consol Rodríguez**

Autora del libro Raw food anti-aging y creadora del blog referente en alimentación viva Kijimunas-kitchen.com

**Nacho Sánchez****Miquel**

Propietario del restaurante vegano Botanique y formador en cocina vegana

Camarena
Experto en nutrición natural y entrenador personal. Atleta de alto rendimiento y medallista nacional e internacional.



Somos la primera formación gastronómica que enseña todo lo que un chef y asesor gastronómico necesita para conquistar el mundo culinario y generar impacto positivo en la economía, en la sociedad y en el medio ambiente.

**Tu profesión forma parte de tu persona.
No importa desde qué punto partas.**



Aprender es crecer

No enseñamos solo técnicas y recetas. Enseñamos una filosofía de vida y de trabajo que busca impactar positivamente en la sociedad.

Y algo más...


- ✔ Es la formación profesional gastronómica más grande y completa que existe en habla hispana.
- ✔ Es 100% online y la puedes hacer a tu ritmo
- ✔ Estarás siempre acompañado para que puedas progresar activamente
- ✔ Son 220 horas expansibles, o sea, se van innovando y actualizando a medida que pasa el tiempo

¿Qué puedes llegar a ser?

Lo que te inspire, lo que te conecte, lo que te diga el corazón.


Un chef de triple impacto tiene un campo infinito de posibilidades

Aquí tienes algunos casos de éxito que tal vez te inspiren...




Un restaurante de lujo

Daniel Humm
Chef del Eleven Madison Park, un restaurante 3* de NY que dio el paso después de cuestionarse de dónde venía la comida y el impacto que tenía en la salud y en el planeta. Ahora es un restaurante 100% vegano.



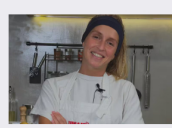
Comida Take Away

Coffe Bike Ruffus
La suma de café + bicicleta resultó este particular sueño cumplido de Teo, con un modelo de negocio minimalista y nómada, que se ha viralizado en redes hasta convertirse en todo un juego buscar su localización




Venta online

Komvida Organic Kombucha
Nuria y Bea emprendieron un negocio de esta bebida fermentada para venderla online. Ecológica, artesanal y buenisímal Hoy facturan más de 12 millones de euros.



Chef privado

Lucía Scarpa
Decidió cerrar su restaurante de comida saludable para cocinar de forma privada para una familia viajera. No sólo se ocupa de diseñar y preparar platos saludables y nutritivos, sino que también viaja por todo el mundo con un trabajo muy bien pagado.



Catering sostenible

Cuchara Verde
Un catering malagueño que cada día da nuevos pasos para servir comida deliciosa y adecuada para eventos, pero cumpliendo con el triple impacto, con conciencia.

¡Quiero reinventarme!



Precio especial hasta el 7 de octubre a las 23:59H (Hora de Madrid):

1er Master Internacional para Chef Plant Based y Asesores Gastronómicos

Recuerda ¡LAS PLAZAS SON LIMITADAS!

Pago único*	Pago 3 plazos	Pago 6 plazos	Pago 12 plazos
 2.993,00 € El acceso a la formación se cierra en...	 763,00 € El acceso a la formación se cierra en...	 379,00 € El acceso a la formación se cierra en...	 201,00 € El acceso a la formación se cierra en...
<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> 03061012 </div> <p>1.693,00 €</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> 03061012 </div> <p>633,00 € / mes</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> 03061012 </div> <p>329,00 € / mes</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> 03061012 </div> <p>176,00 € / mes</p>

✓ **Ahorras 419€** con respecto al pago a plazos

✓ Acceso durante 12 meses

+ Todos los Bonus exclusivos

+ Bonus GASTROESPACIOS

+ MASTERCLASS con Leonardo Moran Ganador de MasterChef

¡Quiero una plaza!

✓ 3 cuotas de 635,00€ al mes

✓ Acceso durante 12 meses

+ Todos los Bonus exclusivos

+ Bonus GASTROESPACIOS

+ MASTERCLASS con Leonardo Moran Ganador de MasterChef

¡Quiero una plaza!

✓ 6 cuotas de 329,00€ al mes

✓ Acceso durante 12 meses

+ Todos los Bonus exclusivos

+ Bonus GASTROESPACIOS

+ MASTERCLASS con Leonardo Moran Ganador de MasterChef

¡Quiero una plaza!

✓ 12 cuotas de 176,00€ al mes

✓ Acceso durante 12 meses

+ Todos los Bonus exclusivos

+ Bonus GASTROESPACIOS

+ MASTERCLASS con Leonardo Moran Ganador de MasterChef

¡Quiero una plaza!

¿Dudas?

— ¿A quién está dirigido este programa?

Este programa está diseñado para chefs, emprendedores gastronómicos y amantes de la cocina que quieran especializarse en la gastronomía de triple impacto. Si deseas aprender a crear un negocio gastronómico que sea rentable, sostenible y tenga un impacto positivo en el planeta, esta formación es para ti.

+ ¿Necesito experiencia previa en gastronomía para inscribirme?

+ ¿Qué aprenderé en esta formación?

+ ¿Cómo funciona el formato online de la formación?

+ ¿Qué duración tiene el programa?

+ ¿Obtendré un certificado al finalizar la formación?

+ ¿Cómo puedo aplicar lo que aprenda a mi propio negocio?

+ ¿Qué pasa si no tengo tiempo para hacer el curso completo?

+ ¿Cuál es el enfoque de sostenibilidad en esta formación?

+ ¿Qué pasa si el programa no cumple con mis expectativas?

+ ¿Qué día empieza la formación?

¿Tienes dudas?

[Te llamamos por teléfono](#)

[Escribenos un correo](#)

[Escríbeme por whatsapp](#)



El suave aleteo de una mariposa puede provocar un huracán al otro lado del mundo

Tu decisión hoy puede ser ese aleteo y desencadenar un cambio monumental en tu vida y en la gastronomía.

[¡Quiero reinventarme!](#)