



**PROFESIONES GASTRONÓMICAS DEL
FUTURO PARA SER PIONERO, GANAR
DINERO Y SALVAR AL PLANETA**

"Descubre cómo puedes transformar tu pasión por la cocina en una carrera que cambia vidas y el planeta."

Contexto y Propósito:

En un mundo que se enfrenta a situaciones cada vez más complejas, la gastronomía se presenta como un campo con un potencial inmenso para liderar un cambio positivo. Pero no estamos hablando de cualquier tipo de cocina. Hablamos de una **revolución en los fogones**, una nueva era en la que los chefs no solo deleitan los paladares, sino que también sanan al planeta y a sus habitantes.

Este ebook ha sido creado para aquellos visionarios que buscan construir una carrera gastronómica alineada con sus valores. **Si alguna vez te has sentido frustrado porque tu trabajo en la cocina no refleja tus principios, o si sueñas con un mundo donde la comida es un vehículo para el cambio, o si amas comer delicioso y saludable y te gustaría reinventar tu profesión, este recurso es para ti.**

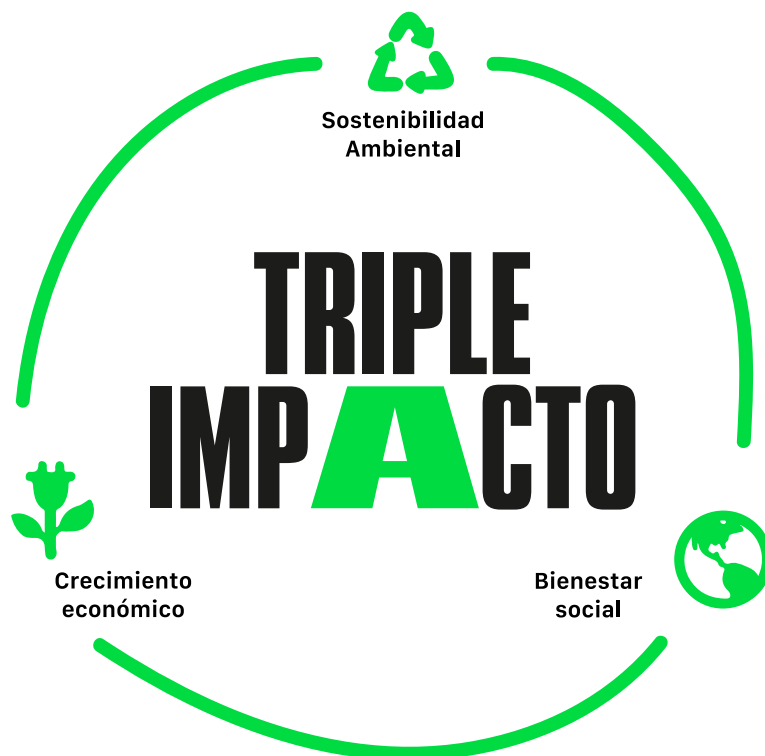
Engagement:

¿Sabías que la industria alimentaria es responsable de hasta el **30% de las emisiones globales** de gases de efecto invernadero? Imagínate el impacto positivo que podrías generar si tu carrera estuviera dedicada a cambiar esta realidad. La gastronomía de triple impacto está revolucionando el sector, y las oportunidades para hacer una diferencia nunca han sido tan grandes como ahora.

Hay un dato escalofriante que está en nuestras manos cambiar, **800 millones de personas sufren de hambre diariamente y 1/3 de los alimentos de los que se producen se desperdician**, muy pocas personas se están ocupando de esto, pero las que lo están haciendo han conseguido generar una economía circular con impacto social y medioambiental, todos ganan.



¿QUÉ ES UN CHEF DE TRIPLE IMPACTO?



Un Chef de Triple Impacto es mucho más que un cocinero. Es un **innovador, un líder, y un activista** que utiliza la cocina como una herramienta para generar cambios positivos en tres áreas fundamentales: el bienestar social, la sostenibilidad ambiental y el crecimiento económico. Este chef no solo crea platos deliciosos, sino que lo hace con una **conciencia plena de cómo sus decisiones impactan en el mundo.**

Valores y Principios:

Ética: Cada ingrediente y técnica es seleccionada no solo por su calidad, sino por su impacto en las personas y el planeta.

Innovación: Un Chef de Triple Impacto busca constantemente nuevas formas de mejorar, ya sea a través de técnicas culinarias sostenibles o modelos de negocio más justos.

Responsabilidad: Entiende que cada decisión en la cocina puede tener un impacto duradero y actúa en consecuencia.

BENEFICIOS DE SER UN CHEF Y ASESOR DE TRIPLE IMPACTO

Impacto Personal: No hay mayor satisfacción que saber que tu trabajo diario contribuye a crear un mundo mejor. Como Chef de Triple Impacto, cada plato que prepares será una declaración de tus valores.

Impacto Profesional: Este es un campo en auge, con oportunidades que van mucho más allá de la cocina tradicional. Desde asesorías hasta emprendimientos innovadores, las posibilidades son infinitas.

En un mercado saturado, **ser un Chef de Triple Impacto te diferencia radicalmente**. Los consumidores buscan autenticidad, propósito y calidad. Con esta formación, te posicionarás como un líder en una industria que clama por un cambio.

La formación de chef tradicional es antigua, siguen enseñando una cocina que el consumir ya no requiere, hoy es mucho más llamativo un food truck saludable y sostenible, que un plato de estrella Michelin que solo aporta al ego del chef.

También es una formación que no te prepara para emprender, o buscar un buen trabajo, o crear una marca personal que con ella puedas vender tus productos de manera digital. Hoy cambió la forma de trabajar para un chef, que normalmente pasa 16 horas dentro de una cocina sin luz natural, con grandes niveles de estrés y una vida muy dura.

Hay infinitas posibilidades en la actualidad para hacer negocios conscientes desde la gastronomía, te voy hablar solo de **12** que aunque hay pocos haciéndolo en el mundo, están consiguiendo resultados increíbles.



LAS 12 SALIDAS PROFESIONALES

Chef Plant Based de restaurante de lujo

Hoy en día, los restaurantes de lujo están en la búsqueda constante de chefs especializados en cocina vegetal. Este rol implica desarrollar menús innovadores que no solo sean deliciosos, sino también sostenibles y saludables.

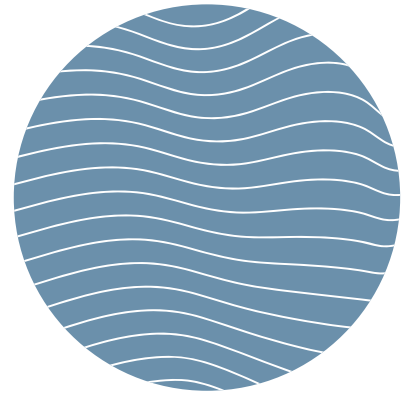
Habilidades Necesarias: Creatividad en la cocina, conocimiento profundo de la nutrición basada en plantas, y habilidades de gestión culinaria.

EJEMPLO REAL

El Chef Daniel Humm es uno de los más reconocidos del mundo, es jefe del Eleven Madison Park un restaurante en New York con 3 estrellas Michelin y denominado el mejor del mundo en 2017.

Su restaurante es de gran influencia para el mundo, ya que él decidió cuestionarse de dónde venía la comida y el impacto que eso generaba en la salud de la gente y del planeta. Hoy su restaurante es 100% vegano.





Chef Emprendedor

Crear un restaurante con propósito y triple impacto puede ser una de las aventuras más gratificantes. Este rol te permite desarrollar un negocio que refleje tus valores y que tenga un impacto positivo en tu comunidad.

Habilidades Necesarias: Visión de negocio, habilidades culinarias avanzadas, y conocimientos en sostenibilidad.

EJEMPLO REAL

Dan Barber (Chef, emprendedor, granjero, investigador) sus restaurantes son Blue Hill, NY, y Blue Hill at Stone Barns en Hudson Valley, este chef es el creador de la filosofía de la huerta a la mesa, recuperando los alimentos de estación y la granja responsable.

Sus restaurantes son 70% basados en plantas y un 30% animales de manera responsable y digna. También habla de cocina no con el ego sino para mejorar el mundo.



**TU RESTAURANTE
PUEDE SER EL CAMBIO
QUE QUIERES VER EN
EL MUNDO.**



Asesor Gastronómico de Triple Impacto

Como asesor, ayudarás a otros negocios gastronómicos a transformarse en motores de cambio positivo, guiándolos hacia prácticas más sostenibles y saludables.

Habilidades Necesarias: Conocimiento integral de la gastronomía sostenible, habilidades de consultoría, y capacidad de liderazgo.



EJEMPLO REAL



Rocio Perez, asesora gastronómica de triple impacto, actual puesto desarrollando su trabajo en el Blu Bar el restaurante vegano denominado el 2do mejor del mundo por Tripadvisor.

Profesora de Gastro B Academy.

Ella está dentro de un grupo de restaurantes que empezó muy desde abajo en Barcelona y acaban de abrir el 4to todos con temáticas diferentes siendo un éxito y reeducando al paladar de muchísimas personas, sin dejar de comer alimentos que amamos como hamburguesas, sushi, pizzas, pasta, etc.

Los restaurantes del grupo Beleavers: Blu, Desoriente, Vrutal, 26 Kg.

**IMAGINA SER LA
FUERZA IMPULSORA
DETRÁS DE MÚLTIPLES
RESTAURANTES
SOSTENIBLES.**

Emprendimiento Take Away

En un mundo donde las personas están más ocupadas que nunca, los servicios de comida para llevar están en auge. Pero no se trata solo de rapidez; hoy, los consumidores buscan opciones que sean tanto saludables como sostenibles. Crear un negocio de comida para llevar con un enfoque en el triple impacto significa ofrecer platos que nutran a las personas y al planeta, minimizando el desperdicio y apoyando a los agricultores locales.

Habilidades Necesarias:

Planificación de menús equilibrados y sostenibles, gestión eficiente de recursos, y habilidades de marketing para destacar en un mercado competitivo.

Coffe bike Ruffus, es un sueño que cumple su dueño Teo juntando sus dos pasiones la bicicleta y el café, su gestión en redes lo hizo viral y la gente lo busca en sus localizaciones para sacar fotos con su bici y tomar café.

Atiyah Food Culture (comida callejera libanesa para llevar con neutralidad de carbono cero) con muchísimas opciones veganas y sin gluten este lugar consigue muchos de los puntos del triple impacto y es todo un éxito.

EJEMPLO REAL



**¿TE IMAGINAS TENER UN
NEGOCIO DE COMIDA
PARA LLEVAR QUE SEA LA
PRIMERA OPCIÓN PARA
AQUELLOS QUE BUSCAN
UNA COMIDA RÁPIDA Y
SALUDABLE? SERÍAS EL
MCDONALDS DE LA NUEVA
ERA.**

Emprendimiento de Panadería de Masa Madre

La panadería de masa madre ha resurgido con fuerza, no solo por sus beneficios para la salud, sino por su proceso artesanal que respeta el medio ambiente. Crear una panadería que combine técnicas tradicionales con un enfoque en ingredientes locales y sostenibles es una oportunidad increíble para quienes desean unir su pasión por la panadería con un impacto positivo en la comunidad.

Habilidades Necesarias:

Dominio de las técnicas de fermentación, conocimientos sobre la selección de ingredientes sostenibles, y habilidades en gestión de pequeñas empresas.



EJEMPLO REAL

Amasa Café es un take away muy exitoso de panes de masa madre y café creado por nuestras profesoras, Nuria y Silene.

Claramente se han especializado en recuperar granos orgánicos y antiguos para la preparación del pan. Es una gran idea muchas veces poner el foco en un alimento, más que en muchos, sobre todo si es para llevar.

**SER LA PANADERÍA CON
LA QUE **TOD**O EL **BARRIO**
EMPIEZA SU DÍA, ¿NO ES
INCREIBLE?**



Emprendimiento de Cafetería y Té de Especialidad

Las cafeterías y teterías especializadas están en auge, ofreciendo mucho más que una simple bebida; son centros de comunidad y cultura. Crear una cafetería con un enfoque en la sostenibilidad y el triple impacto significa seleccionar cuidadosamente los granos y hojas de té, asegurando que provengan de fuentes éticas y sostenibles, y que cada taza sirva para apoyar a los productores locales.

Habilidades Necesarias:

Conocimientos en la preparación de café y té de especialidad, gestión de un establecimiento, y habilidades en sostenibilidad.

EJEMPLO REAL

Okaeri es fundada por Cruz nuestra profe de café y té de especialidad y su pareja David que trae consigo la herencia slow de su tierra de origen. Incorpora el cocinado lento, el cuidado por el producto elevando el sabor con su talento natural.

Cruz acompaña con su sensibilidad por la belleza y armonía, su visión creativa junto con su experiencia y entusiasmo por el té siendo su embajadora allá donde va.



**TÉ (AVISO) ESTA
PROFESIÓN ES
DISRUPTIVA EN EL
MERCADO SI LO HACES
BIEN.**

Emprendimiento de Venta Online de Fermentos como la Kombucha, Chucrut, Rejuvelac, Kimchi.

Los alimentos fermentados como la kombucha y el kimchi están ganando popularidad por sus beneficios para la salud digestiva. Empezar en la venta de fermentos ofrece una oportunidad para innovar en el mercado de alimentos saludables. Al vender online, puedes llegar a una audiencia global que busca productos naturales y ricos en probióticos.

Habilidades Necesarias:

Dominio de las técnicas de fermentación, gestión de ventas online, y conocimientos en marketing digital.

EJEMPLO REAL

Komvida Organic Kombucha
Nuria y Bea, empezaron golpeando puertas en restaurantes para llevar su producto y hoy es una empresa que llegó a facturar 12 millones de euros, ellas cuentan cómo crearon Komvida con el único objetivo de contribuir al bienestar.

Es Ecológica, artesanal, en vidrio y riquísima.



**¿QUIÉN DIJO QUE NO
PODÍAS SER **NÓMADA**
DIGITAL GASTRONÓMICO
PARA TENER LIBERTAD DE
VIAJAR POR EL MUNDO?**

Chef Privado de Familias

El servicio de chef privado está en crecimiento, especialmente entre familias que buscan comidas personalizadas que sean saludables, sostenibles y adaptadas a sus necesidades dietéticas. Como chef privado, no solo crearás menús a medida, sino que también tendrás la oportunidad de educar a tus clientes sobre la importancia de una alimentación consciente.

Habilidades Necesarias:

Habilidades culinarias avanzadas, conocimientos en nutrición, y habilidades interpersonales para trabajar de cerca con clientes.

Lucía Scarpa tiene 24 años y con 19 años creó un restaurante de comida saludable llamado el jardín de la coquette, y hoy decidió cerrarlo para ser chef privada de una familia con la que viaja y ayuda en su nutrición.

Hay muchísimas personas que no quieren estar atadas a trabajos tradicionales de chef de cocina, y apuestan por nutrir a familias que pueden pagar muy bien y al mismo tiempo darle calidad de vida al chef, y el cocinero pasa a ser un responsable importante de la salud de esa familia.

EJEMPLO REAL



**¿TE IMAGINAS
COCINANDO PARA
FAMILIAS QUE VALORAN
LA SALUD Y LA
SOSTENIBILIDAD,
MIENTRAS HACES LO QUE
AMAS?**

Chef de Retiros y Experiencias

Los retiros de bienestar están en auge, y con ellos la necesidad de chefs que puedan ofrecer una experiencia culinaria completa y alineada con los principios del triple impacto. Ya sea un retiro de yoga, meditación o bienestar, los participantes buscan comida que los nutra y los apoye en su viaje de transformación personal.

Habilidades Necesarias:

Creatividad culinaria, flexibilidad para adaptarse a diferentes dietas, y habilidades en planificación de menús para grupos.

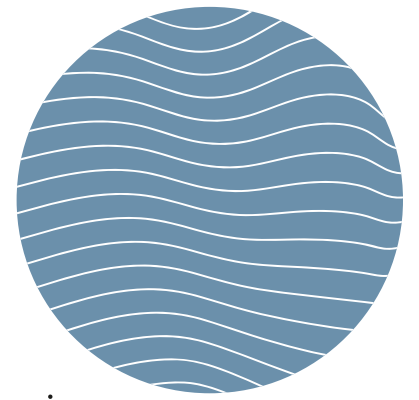
EJEMPLO REAL

Rocio Gimenez nuestra CEO.

Llevó retiros y experiencias desde hace más de 9 años con Health & Motion, Salud minimalista y Kitchen kharma, especializándose en cocina para sanar y ayurvédica, llevando retiros de yoga, emprendedores, empresas, etc.



**¿TE GUSTARÍA VIAJAR
POR EL MUNDO Y
COCINAR EN RETIROS QUE
TRANSFORMAN VIDAS?**



Catering de Triple Impacto

El catering tradicional está evolucionando hacia opciones más conscientes y sostenibles. Un negocio de catering de triple impacto se centra en ofrecer comidas que no solo sean deliciosas y adecuadas para eventos, sino que también respeten el medio ambiente y apoyen a las comunidades locales.

Habilidades Necesarias:

Organización y gestión de eventos, conocimientos en cocina sostenible, y habilidades de servicio al cliente.

EJEMPLO REAL

Cuchara Verde es un catering de Málaga que busca dar un paso más cada día para cumplir con todos los ítems del triple impacto.

Vegan Kumari es otra chef con varios emprendimientos entre uno de ellos un hermoso catering vegano.



**PIÉNSALO, PODRÍAS SER
EL MAYOR REFERENTE EN
CATERING CONSCIENTE
PARA EVENTOS**



Emprendedor de Comida Callejera Vegana, Vegetariana y Sostenible

La comida callejera está en auge, y el mercado de opciones veganas y vegetarianas sigue creciendo. Emprender en este campo te permite llevar comidas deliciosas y sostenibles a una amplia audiencia, todo mientras minimizas tu huella ecológica.

Habilidades Necesarias:

Habilidades culinarias en comida rápida saludable, conocimientos en gestión de un food truck o puesto callejero, y habilidades en marketing local.

EJEMPLO REAL

Vegan Fox es un lugar de comida callejera que desafía el paladar con super hamburguesas plant based.

La cuchara veggie tiene un food truck que no contamina y sale a dar un recorrido grande en época de verano.

Al igual que AguaViento WaterWind, un camioncito de comida ecológica, especializado en recetas indias y vegetarianas.

Nuestra profe Federica cuenta con un restaurante de cocina callejera con influencias del mundo, se llama Biocolo.



Restaurantes o Negocios Sin Gluten

Con el aumento de la conciencia sobre la intolerancia al gluten, hay una gran demanda de restaurantes y negocios que ofrezcan opciones sin gluten. Este nicho no solo atiende a personas con necesidades dietéticas especiales, sino que también puede ser una opción saludable para cualquier cliente.

Habilidades Necesarias:

Conocimientos en cocina sin gluten, gestión de restaurantes, y habilidades en educación del cliente.

EJEMPLO REAL



El chef bosquet, ex policía decidió reinventarse y en plena pandemia impulsó una marca personal en redes con recetas sin gluten y sencillas que fue un completo éxito y le animó abrir su restaurante Naked and Sated que hoy cuenta con diferentes sucursales alrededor de España.

Panacea es una pequeña panadería en Argentina que intenta replicar los sabores favoritos sin gluten y hoy crece en diferentes sucursales.

**PORQUE TODOS AMAMOS COMER Y
NOS MERECEMOS COMER ANTE
CUALQUIER TIPO DE
INTOLERANCIA, PROPORCIONAR
ESTE GRANITO DE ARENA AL
MUNDO ES TRABAJAR POR UN
BIEN SUPERIOR AL TUYO**

Miles de casos y posibilidades se pueden crear cuando hay un hermoso propósito que quiere cambiar el mundo a mejor. Y no va de renunciar a la comida que amamos sino de aprender a cocinar y crear responsablemente, reeducando a las personas que cada día apuesten más por un emprendimiento o filosofía con valores de la salud, sostenibilidad y economía circular.

Otros ejemplos más son:

Nuestro profe Tony Rodriguez cuenta con una escuela internacional de pastelería vegana en inglés y español.

Nuestra profe Ana Moreno es escritora de más de 30 libros sobre gastronomía vegetariana.

Propietaria del hotel vegetariano La Fuente del Gato donde generaba experiencias únicas en la cocina de huerto a la mesa.

Nuestro profe Nacho Sanchez cuenta con dos restaurantes de cocina consciente.

Nuestra profe de fermentos Nieves Quesada, fundadora del restaurante y escuela "The Veggie Lab".

Estas 12 salidas profesionales que hemos presentado no es solo una oportunidad para crecer en tu carrera, sino para hacer una diferencia real en el mundo. Como Chef de Triple Impacto, puedes liderar la revolución gastronómica que el planeta necesita. Este es tu momento para actuar.

Si has llegado hasta aquí, es muy importante que apuntes bien la fecha y no te pierdas "Revolución en los Fogones: La Nueva Era Gastronómica que Sanará el Mundo".

Un documental revelará cómo la gastronomía es una de las claves para resolver algunos de los problemas más urgentes de nuestra era.

Y cómo tú puedes además de aportar, dedicarte profesionalmente a ello y construir una vida totalmente abundante.

Regístrate ahora en el siguiente botón para que podamos enviarte el documental en primicia y que tu año de un giro de 360° personal y laboralmente.

**Quiero una plaza
para el estreno del documental**

gastr  B

**PORQUE TODOS
AMAMOS
COMER**