

🧪 ACADEMIA MIXING THE WORLD

CREATIVY LAB

Laboratorio Creativo de **Mixología y Creatividad Avanzada**

Para bartenders de nivel medio y avanzado que buscan actualizarse y trabajar con métodos utilizados en bares de alto nivel **(50 Best- Bars)**

Creatividad, ciencia y método para desarrollar experiencias líquidas con identidad y posicionarte en la industria.

¿Que es el Laboratorio Creativo?

No es un curso. No es una escuela de recetas.

Es un laboratorio donde se experimenta, se analiza y se crean propuestas con base científica y procesos creativos.

Forma parte de Mixing The World, un ecosistema donde:

- La creatividad se estructura
- La ciencia se aplica
- La tecnología potencia el proceso creativo

❏ Aquí no vienes a aprender qué hacer. Vienes a desarrollar **cómo pensar, cómo construir y cómo crear con intención, método y visión profesional.**

El Enfoque...

"Encapsular ideas en experiencias líquidas"

Partes de una idea

Emoción, concepto, historia

Análisis

La analizas con método

Experiencia

Transforma en formato liquido

Lo que nos hace diferentes



Creatividad estructurada

La creatividad deja de ser intuición. Se entrena, se entiende y se replica.



Métodos propios

Trabajas con sistemas como el Método RB, método de investigación y la Pirámide Olfativa aplicada a coctelería.



Ciencia aplicada

Fermentación avanzada, coctelería low alcohol, botánica, técnicas enzimáticas y análisis real de ingredientes.

Tecnología Creativa

Mixing The World desarrolla herramientas propias junto a **químicos, chefs de estrella Michellin, pasteleros y psicólogos**.

Software enzimático

Crea combinaciones seguras, eficientes y únicas

Software de análisis aromático

Diseña equilibrio sensorial con precisión

Software de análisis molecular

Identifica compatibilidades entre ingredientes y optimiza el proceso creativo



No solo aprendes creatividad. Aprendes a crear con herramientas de I+D.

Un entorno único

Dentro del laboratorio trabajan:

Y de los que también recibirás clases...



Chefs



Químicos



Especialistas en fermentación

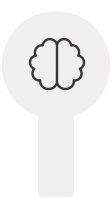


Expertos en neurocreatividad

Es un entorno de investigación creativa aplicada.

Tu Recorrido dentro del Laboratorio

Un sistema dividido en módulos que transforma tu forma de ver la coctelería:

- 

MÓDULO 1 — Prepara tu mente para la evolución creativa
Aprendes a generar ideas con estructura. Dejas de depender de la inspiración.
- 

MÓDULO 2 — Aprende las técnicas avanzadas del bartending / 50 Best Bars.
Domina técnicas de alto nivel y utilízalas como herramienta para innovar y destacar en la coctelería contemporánea.
- 

MÓDULO 3 — Encapsula ideas o conceptos en forma líquida
Aprende a transformar conceptos, emociones o experiencias —como películas, canciones o recuerdos— en cócteles con sentido lógico e identidad propia.
- 

MÓDULO 4 — Aprende el sistema de la piramide olfativa
Descubre un enfoque innovador inspirado en la perfumería y adaptado al mundo líquido por Mixing the World, en colaboración con químicos y perfumistas internacionales.
- 

MÓDULO 5 — Aprende el método de investigación
Descubre cómo identificar moléculas comunes y combinar sabores con precisión para crear nuevas experiencias líquidas.
- 

MÓDULO 6 — Aprende el método RB
Aprende de manera práctica y sencilla todo lo necesario para crear una variedad infinita de recetas originales y únicas.
- 

MÓDULO 7 - Fusión de los métodos RB e Investigación
Aprenderás a combinar el enfoque estructurado del Método R.B con la precisión científica del Método de Investigación, creando bebidas de alta calidad con bases sólidas y resultados únicos.
- 

MÓDULO 8 - Aprende lo más innovador de la fermentación
Descubre cómo la fermentación puede convertirse en una herramienta creativa para innovar en la coctelería moderna.
- 

MÓDULO 9 - Aprende las Técnicas Enzimáticas
Aprenderás a extraer sabores, transformar sólidos en líquidos y modificar estructuras aromáticas, trabajando en colaboración con los mismos creadores de las enzimas.

Bonus Exclusivos

- 

BONUS 01 — Sesión Intensiva – Domina el Balance de tus Homemade
Logra resultados consistentes y de alta calidad en tus elaboraciones.
- 

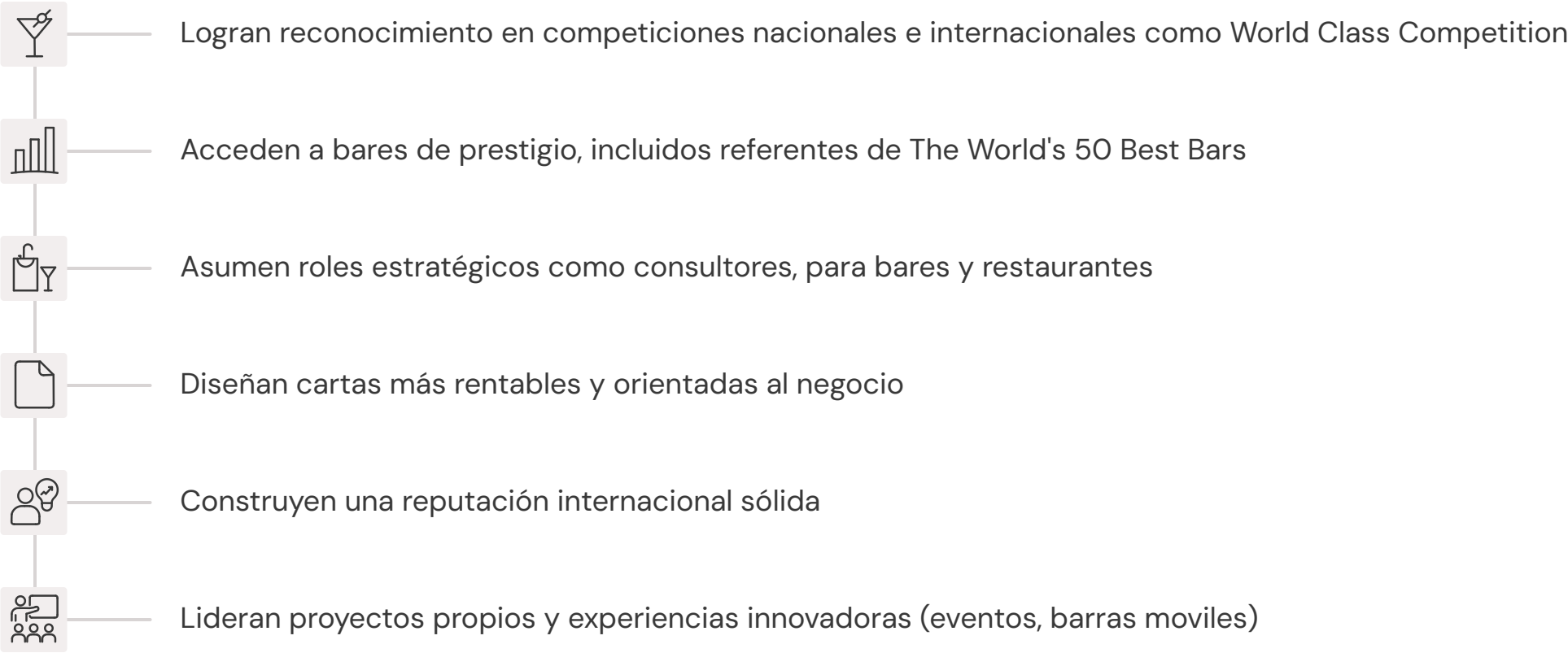
BONUS 02 — Pack Exclusivo – Competencias de Coctelería
Prepárate para competencias nacionales e internacionales. *(Incluida la World Class)*
- 

BONUS 03 — Acceso a Software
Software enzimático avanzado · Software de pirámide olfativa · Software del método de investigación
Crea combinaciones únicas con rigor científico y precisión sensorial.

 - **Software Enzimático Avanzado:** Aplica enzimas con precisión científica para transformar sabores y texturas.
 - **Software de la Pirámide Olfativa:** Analiza y organiza aromas mediante una pirámide olfativa adaptada a la coctelería.
 - **Software del Método de Investigación:** Identifica moléculas compatibles y combina ingredientes con rigor científico.

Resultados...

Los alumnos del laboratorio creativo de Mixing the world:



 No es una formación más. Es evolución profesional real.

Lo que dicen nuestros alumnos y cómo ha evolucionado su profesión:

- **VER TESTIMONIOS DE ALUMNOS:** [Testimonios – Mixing the World](#)

 **Formato**

100% Online

- Acceso desde cualquier parte del mundo
- Compatible con tus horarios de trabajo
- Aplicación directa en tu realidad y ritmo

 **Para quién es**

- Bartenders profesionales que buscan actualizarse y diferenciarse
- Perfiles con ambición internacional
- Profesionales que buscan método, no inspiración

 **Para quién NO es:** Quien solo busca recetas · Quien no quiere evolucionar · Quien no va a aplicar lo aprendido. Este laboratorio no es para todos. Y eso es parte de su valor.

Todo lo que incluye tu acceso

Formación • Programa completo de 4 meses (100% online) • Acceso desde cualquier parte del mundo • Certificación como Mixólogo Profesional	 Acompañamiento • Soporte personalizado 24/7 vía WhatsApp • Acceso directo a Umberto Cantele y equipo • Asesorías personalizadas
Experiencia práctica • Sesiones creativas en vivo cada 2 semanas (Lunes o Martes) • Aplicación real de lo aprendido	 Comunidad y oportunidades • Grupo privado de WhatsApp (networking + soporte) • Acceso a bolsa de empleo • Acceso a eventos presenciales

  **Garantía de 7 días** → Si no es para ti, te devolvemos el dinero

Creativity Lab no es un curso. Es un sistema que transforma tu forma de pensar, crear y posicionarte dentro de la industria.

Academia Mixing The World

By: Umberto Cantele