

ConC*Ntraseña!
Experiencias de Team Building



¿Quiénes somos?

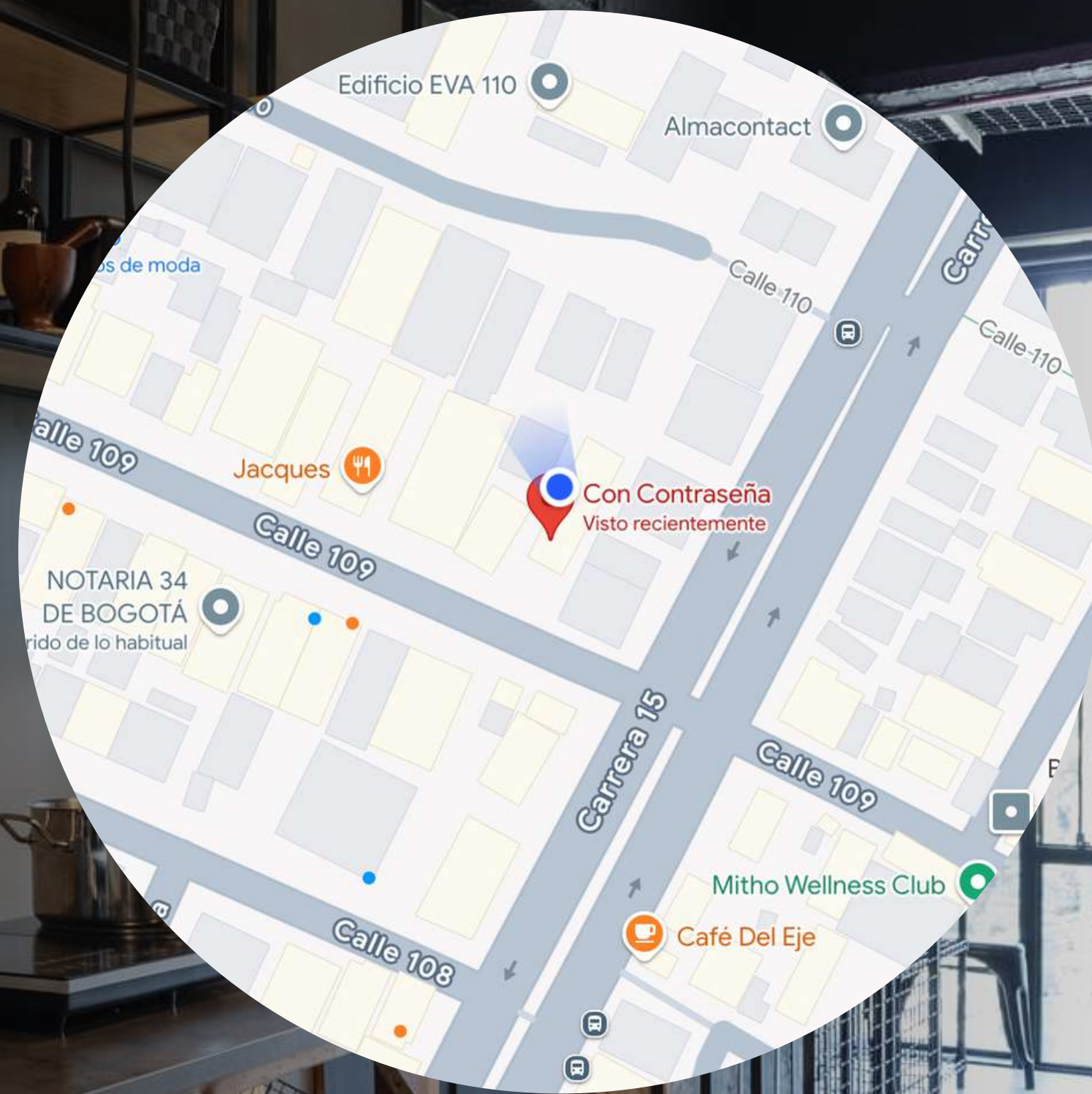
ConContraseña es una fábrica de experiencias que nació en 2022 con un propósito muy especial: conectarnos a través de las experiencias gastronómicas, el arte, la cultura, el crecimiento personal y empresarial. Un espacio para divertirse, para integrarse, para conocerse de manera diferente, trabajar habilidades, comer delicioso y aprender eso que no sabíamos que necesitábamos.

¿Dónde estamos ubicados?

Nos encontramos en el norte de la ciudad de Bogotá, en la calle 109 con cra 15. Si no nos ves a simple vista, no te preocupes, es parte del encanto.

Encontrarás múltiples opciones de parqueaderos públicos y zonas azules en la zona. La mayoría de ellos tienen servicio hasta las 9 p.m. En caso de que tu experiencia tome más tiempo, podemos coordinar una extensión del horario con el parqueadero más cercano.

Para tener en cuenta:
Recomendamos informar a tus asistentes llegar con 15 minutos antes de la hora de inicio de tu experiencia para evitar inconvenientes o retrasos.





¿Cómo son nuestras experiencias de Team Building?

¿Y si le damos la vuelta a las experiencias de Team Building tradicionales?

Esa fue la pregunta que nos hicimos a la hora de crear un portafolio que respondiera a tus necesidades de fortalecer tu equipo mientras se trabajan habilidades blandas o para trabajar herramientas para el emprendimiento.

Fue así como nacieron las propuestas que te presentaremos a continuación.

Actividades con un enfoque fresco y dinámico que combinan diferentes disciplinas y propósitos que despiertan la creatividad, fortalecen las relaciones y mejoran la comunicación.

Porque aquí no solo se trata de trabajar en equipo, se trata de crear recuerdos inolvidables.

Mise en team

Así como en la cocina necesitamos hacer el "mise en place", es decir: el alistamiento previo de los ingredientes y utensilios que necesitamos antes de empezar a preparar un plato, en los equipos de trabajo también debemos asegurarnos de que los sabores y habilidades de sus miembros combinen a la perfección para lograr un objetivo succulento.

Por eso nace "Mise en Team", una experiencia de team building donde la cocina se convierte en el escenario para descubrirlo.

A través de retos gastronómicos y la dinámica de la despensa misteriosa, los participantes trabajarán juntos para crear un menú italiano completo: pasta fresca hecha desde cero, una deliciosa salsa, una ensalada y un postre.

Guiados por nuestra chef, los equipos pondrán a prueba su coordinación, confianza, resiliencia, liderazgo y creatividad mientras transforman ingredientes en platos memorables. Al final, compartirán la mesa y reflexionarán sobre los aprendizajes que surgieron durante la experiencia.

Porque cuando un equipo encuentra su receta, no solo cocina bien: funciona mejor.

Incluye: 2 copas de vino (blanco o tinto) y café o aromática

Duración: 3 horas

Valor: \$195.000 por persona + IVA



The Cookie Challenge

¿Puede existir algo más irresistible que una galleta? No solo es el antojo perfecto en la oficina, sino también ese bocado dulce que está al alcance de todos. Ahora, no todas las galletas son excepcionales. Para que lo sean, se necesita un gran trabajo en equipo para lograr la textura ideal, el sabor más inolvidable y la decoración más tentadora.

¿Te le mides al reto de crear el mejor puesto de galletas de tu empresa?

Esto es lo que haremos:

Dividiremos a los participantes en equipos de trabajo. Cada equipo deberá crear una galleta única con base en los ingredientes disponibles en la despensa. Pero no solo eso, también deberá montar el puesto de galletas más llamativo e idear una estrategia de venta que conquiste a los jurados. Lo que no saben, es que mientras lo hacen, deberán superar algunos obstáculos “sorpresa” que pondrán a prueba su creatividad, resiliencia y manejo de crisis.

Experiencia a cargo de Catalina Alba

Duración: 3 horas

Valor por persona \$170.000 más IVA



Marketing con todos los toppings

Dicen que las mejores ideas nacen alrededor de una mesa, y en este taller vamos a comprobarlo.

Te vamos a enseñar los fundamentos de una estrategia digital con sabrosura y de una propuesta de valor poderosa, usando la preparación de una pizza como nuestra metáfora y guía.

Mientras amasas, mezclas y pruebas ingredientes, irás entendiendo cómo se construye una estrategia que conecta y se sostiene en el tiempo. Y al final, como todo buen plan, la vamos a poner en práctica saboreando juntos la pizza recién salida del horno, acompañada de buena conversación y un refajo bien frío.

¿Qué incluye esta cocinada estratégica?

- Taller práctico de marketing y pizza
- Memorias para que sigas aplicando lo aprendido
- Pizza hecha por ti
- Refajo

Este taller está guiado por Luis Betancourt: entrenador, asesor y conferencista en la industria digital desde 2004. Mentor en la aceleradora de Google, Innpulsa, Founder Institute, Catal15t y CleantechHub. Nómada digital de medio tiempo, foodie y eterno aprendiz de cocina.

Y por Catalina Alba, chef y creadora de experiencias que hacen que las personas siempre salgan más felices de lo que entran.

Duración: 3 horas

Valor por persona \$220.000 más IVA



Sushi ¡Boom!

Hoy todo el mundo habla de “innovación”, de “emprender con propósito” o de “trabajar con pasión”. Pero pocas veces los equipos tienen un espacio real para detenerse, explorar qué los mueve de verdad y transformar esas ideas sueltas en proyectos con sentido.

¡Sushi Boom! es ese espacio.

Un taller distinto, donde mientras preparan sushi paso a paso, van dándole forma a sus ideas como equipo: desde lo que son, lo que saben y lo que sueñan construir juntos.

No hay fórmulas vacías ni presión. Aquí todo tiene sabor y significado. Cada ingrediente del sushi es una metáfora de los ingredientes que hacen único el camino de su equipo.

Entre risas, aprendizaje y creatividad, van a cocinar, conversar, aterrizar sus ideas en una plantilla clara y práctica, y descubrir un primer camino compartido con sentido para todos.

¿Qué incluye esta experiencia?

- Taller práctico de ideación y sushi en equipo
- Plantilla de trabajo clara y sin fórmulas complicadas
- Ingredientes y guía completa para preparar sushi + 1 Cerveza por persona
- 4 horas de práctica, conversación y claridad compartida
- Un espacio de retroalimentación honesta y constructiva

La experiencia está guiada por Luis Betancourt: entrenador, asesor y conferencista en la industria digital desde 2004. Mentor en la aceleradora de Google, Innpulsa, Founder Institute, Catal15t y CleantechHub. Nómada digital de medio tiempo, foodie y aprendiz de cocina.

Y por Catalina Alba, chef y creadora de experiencias gastronómicas transformadoras, que hace que cada equipo salga más inspirado y conectado de lo que entró.

Valor por persona: \$220.000 más IVA





¿Qué incluyen nuestras experiencias?

- Locación privada, sólo para ustedes
- Ingredientes
- Menaje
- Desayuno/Amuerzo o Cena (según la experiencia)
- Memorias de la clase
- Estación de café
- Televisión de 60" para que realices tus presentaciones

Todas las experiencias tienen una duración de 3 horas.

Valor hora adicional: \$200.000 más IVA

¡No te preocupes por el delantal!

Tenemos unos muy lindos que te prestamos durante la experiencia.

Si deseas delantales en drill personalizados con el nombre de los asistentes, te ofrecemos este servicio por un valor adicional.





Y si el objetivo principal no es team building
**pero buscas un plan para integrarse
y divertirse a través de la preparación de un
delicioso menú, déjanos contarte todas las
opciones que tenemos:**



Taparadise

Descubre el arte de preparar esos pequeños manjares que alegran cualquier reunión o evento: las tapas.

¿Qué vamos a preparar?

- Champiñones campesinos
- Dip de queso crema y pimentón
- Bruschettas de durazno y tocineta
- Tartaleta de hojaldre con cebollas caramelizadas y queso costeño

Bebida

2 copas de vino blanco o tinto

Valor de la experiencia

\$180.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Desayunos Top

Aprende todos los secretos de un desayuno poderoso que luego disfrutarán en un espacio maravilloso.

¿En qué consiste el plan?

En la primera parte aprenderán a preparar:
Waffles de pandebono con aguacate y salsa "chorreada"

Pancakes de Red Velvet

Tostadas francesas con queso brie y manzanas caramelizadas

Bebida

Jugo de naranja

Café

Té o aromáticas

Valor de la experiencia

\$180.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



México callejero

Inspirada en los famosos tours de cocina callejera del D.F., nace una experiencia que hace un recorrido por los sabores ambulantes de una de las ciudades más vibrantes y succulentas del mundo.

Menú:

Guacamole

Dorilocos

Taquitos de camarón

Taquitos de cerdo

Esquites

Bebida:

2 Cervezas por participante

Valor de la experiencia

\$185.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Pasta Party

Llegó la hora de aprender los secretos de la auténtica pasta casera desde cero. Nuestra chef te enseñará las técnicas tradicionales para amasar, estirar y cortar la pasta perfecta.

¿En qué consiste el plan?

Aprenderán a hacer la masa al huevo y masa de colores, a cortar y secar pasta corta y larga, y acompañarla con salsas emblemáticas de la cocina italiana.

Es una verdadera inmersión en el fascinante mundo de las pastas.

Haremos dos tipos de pasta: fettucini y garganelli o farfalle y dos salsas: pomodoro y alfredo.

Bebidas:

2 copas de vino blanco o tinto

Té, café y aromáticas

Valor de la experiencia

\$185.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Rueda, enrolla y disfruta

Sumérgete en una experiencia culinaria única donde aprenderás a preparar el arroz perfecto —la base del sushi— y a crear tus propios rolls con una variedad de ingredientes frescos y exóticos. Ideal para foodies, curiosos y amantes del sushi. ¡No necesitas experiencia previa, solo ganas de divertirse y saborear!

Menú:

Snack de entrada

Preparación de 3 rolls por persona

Toppings: salmón, camarones, palmito de cangrejo, aguacate, queso crema, masago, pepino, mango, plátano maduro y más

Salsas especiales: teriyaki y vietnamita

Bebida:

Cóctel de bienvenida

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Chef anfitriona: Silvia Guzmán

Duración: 3 horas



Amasa, hornea y saborea al estilo italiano

Descubre el arte de la auténtica pizza napolitana en una experiencia divertida, práctica y llena de sabor. Aprenderás a preparar la masa desde cero y a crear tus propias combinaciones con ingredientes frescos y seleccionados.

Menú:

Pasabocas para arrancar con buen ritmo

2 pizzas personales

¡Tú eliges los toppings y armas tu pizza como quieras!

Bebida:

Copa de vino

Valor de la experiencia

\$185.000 por persona más IVA

Chef anfitriona: Silvia Guzmán

Duración: 3 horas



Colombialicious

Un homenaje a la tierra de la sabrosura, la buena onda y la alegría.

¿Qué prepararemos?

Entrada:

Tartaletas de hojaldre con cebollitas ocañeras y queso costeño

Plato Fuerte:

Encocado de camarón o de pollo con ensalada de carambolo

Postre:

Merengón con salsa de frutos rojos

Bebidas:

Refajo

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$195.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



¡Perú qué delicia!

Un recorrido por los sabores del país que nos ha regalado manjares que son patrimonio de la humanidad.

Entrada:

causa de atún o ceviche de pescado

Plato Fuerte:

ají de gallina o arroz chaufa

Postre:

suspiro limeño

Bebidas:

1 copa de vino blanco o tinto

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Thai Spice girls (and boys)

Si no podemos ir a Bali aún, entonces que Bali venga a nosotros.

¿Qué prepararemos?

Entrada:

Rollos primavera con salsa de maní

Plato Fuerte:

Pad Thai de pollo y camarón

Postre:

Wontons de queso crema con salsa de arequipe

Bebidas:

1 copa de vino blanco o tinto

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Noche Española

Que suenen las castañuelas porque estamos a punto de alistarnos para disfrutar de una mesa inspirada en los sabores de España.

¿Qué prepararemos?

Entrada:

Tortilla española

Plato Fuerte:

Paella mixta o valenciana

Bebidas:

Sangría

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



La tavola del piacere

Si algo saben los italianos es de disfrutar el placer de la mesa.

¿Qué tal si replicamos la experiencia?

Esto es lo que prepararemos:

Entrada:

Bruschettas capresse

Plato Fuerte:

Pasta desde cero con salsa de tu preferencia

Postre:

Tiramisú

Bebidas:

2 copas de vino blanco o tinto

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



El mediterrané

Le pusimos así porque reúne los sabores más encantadores de la región mediterránea.

Un plan perfecto para compartir en la mesa

¿Qué prepararemos?

Plato fuerte:

Arroz con almendras

Koftas

Tzatziki

Hummus

Postre:

Panna cotta de cúrcuma y cardamomo

Bebidas:

1 copa de vino blanco o tinto

Agua saborizada

Café o aromáticas

Valor de la experiencia

\$190.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



La Tea Party

La experiencia más “cute” que tenemos en ConContraseña.

Aprende las más ricas preparaciones dulces y saladas para vivir la fiesta del té mientras compartes con tus amigos y amigas:

- Torta red velvet
- Alfajores
- Mermelada de uchuva
- Blinis de salmón
- Montaditos capresse

Bebida

1 mimosa

Té, café y aromáticas

Valor de la experiencia

\$180.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



Cevicheland

Un plan que sabe a playa, arena y sol.

Aprende los secretos que se esconden detrás de un buen ceviche.

Prepararemos 3 tipos de ceviche:

- Tradicional
- Cóctel playero
- De salmón y lulo

Bebida

2 cervezas

\$185.000 por persona más IVA

Duración: 3 horas



xperiencias **para salirse completamente de la caja**

Aquí nos pusimos más creativos que nunca.

¿La razón?

Queremos que vivas una experiencia que te saque por completo de la rutina, que te sorprenda, que te invite a explorar a otras disciplinas, que te incomode para bien y que te permita llegar a esos hallazgos que tal vez de otra manera no llegarían.

¿Te animas a vivir un plan diferente?



Aventura Té

UNA TRAVESÍA GASTRONÓMICA A TRAVÉS DE LA RUTA DEL TÉ

Te invitamos a explorar una aventura sensorial única, que mezcla la magia ancestral de una bebida milenaria con un viaje extraordinario a través de paisajes, culturas, sabores y emociones inolvidables.

En esta travesía, tú y tus invitados, podrán conectarse con un rincón del mundo en cada sorbo de té y podrán degustar deliciosos tentempiés inspirados en cada una de las regiones que visitaremos con cada taza.

Al final, descubriremos que el té es mucho más que una bebida: es una puerta a mundos fantásticos.

Las estaciones de nuestro viaje:

- *Inglaterra: Earl Grey, un clásico lleno de elegancia.*
- *Rusia: Lapsang Souchong, un té ahumado con carácter.*
- *Turquía: Té verde con menta, fresco y vibrante.*
- *China: Té de jazmín, delicado y floral.*

Todo esto enmarcado por una cata musicalizada en vivo, donde los sabores y las melodías te llevarán de la mano a explorar lo desconocido.

Experiencia a cargo de la sommelier de té Lala Herrera de Ritos de Plantas Vivas y la chef Catalina Alba

Valor por persona: \$200.000 más IVA



Cócteles, tapas y mapa de sueños

¿Quieres empezar a manifestar esos sueños que tienes en la mente y conocer trucos claves para romper esas barreras que te impiden hacerlo?

¡Entonces esta mágica experiencia es para ti!

En esta divertida clase además de aprender a preparar 2 atrayentes cocteles y 4 tapas deliciosas que luego disfrutaremos en la mesa, te contaremos a través de un práctico taller a cargo de La Bruja Moderna, cómo realizar tu mapa de sueños de manera realmente efectiva, y conocerás las tácticas más poderosas de la manifestación.

Prepararemos 4 tapas y 2 cócteles místicos

Valor de la experiencia incluido taller de mapa de sueños:

\$220.000 por persona más IVA

Experiencia a cargo de
Catalina Alba y La Bruja Moderna

Duración: 3 horas y media



Hechizos y bebedizos

Una divertida experiencia mística en la que aprenderás a preparar cócteles y tapas que intencionaremos para atraer la abundancia y la prosperidad a través de un ritual muy especial dirigido por la astróloga y tarotista [@labrujamoderna](#)

Un plan muy original para cerrar el año con la mejor energía.

Prepararemos 4 tapas

Bebida

2 cócteles místicos

Valor de la experiencia con lectura del oráculo o tarot

\$230.000 por persona más IVA

Experiencia a cargo de
Catalina Alba y La Bruja Moderna

Duración: 3 horas y media



Hot

Una noche de cócteles y tapas inspirados en ingredientes afrodisíacos, que luego disfrutaremos en la mesa acompañados de una conversación muy estimulante a cargo de Julene Ortíz de Zaldumbide, reconocida terapeuta sexual que nos enseñará una manera muy divertida de disfrutar la sexualidad.

¿Qué prepararemos?

4 tapas y 2 cócteles afrodisíacos

Valor de la experiencia \$230.000 por persona más IVA

Experiencia a cargo de Catalina Alba y Julene Ortíz de Zaldumbide

Duración: 3 horas y media



Conoce
nuestros anfitriones ConContraseña

Catalina Alba



¡Hola! soy Catalina Alba. En mi primera vida soy publicista y en mi segunda, cocinera y pastelera egresada de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno.

Además de ser creadora de contenido para mi marca personal Catalba, donde creo recursos digitales para hacerte más fácil la vida en la cocina, he trabajado como imagen y creadora de contenido para un sinnúmero de marcas del sector gastronómico.

Mi trabajo ha tenido reconocimiento en medios como El Colombiano, El País de Cali, El Tiempo, Revista Cromos, Revista Enter, Revista P&M, Revista Emprende, Caracol Radio, Rcn Radio, Blu Radio, Kienyke, La W, Colmundo Radio, Canal RCN, El Espectador, Revista Carulla, Revista Carrusel, Revista Tú, Revista Semana, InFashion, Cali Creativa, Revista Dinero y revista Aló, publicación en la que fue elegida Mujer Bit (berraca, inteligente y todera) en el año 2013 y Revista Caras.

He colaborado como columnista para diferentes medios de comunicación.

Fui presentadora del segmento de cocina “Rápido y Sabroso” del canal Discovery Home&Health.

Reconocida en el año 2018 como uno de los 25 estudiantes más destacados durante los 50 años de la Facultad de Publicidad de la Universidad Católica de Manizales.

Autora del curso de cocina virtual “La Revolución del Lunch” y el “Almorzadiario Online” y de dos libros de recetas: No le tengas miedo a la cocina (2016) y Lo que se cocina para sazonar la vida (2018) del Grupo Editorial Planeta.

Becaría del Cochran Fellowship Program 2024 auspiciado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Fundadora del www.almorzadiario.com, la plataforma que responde a la pregunta de todos los días: ¿Qué cocino hoy? y de ConContraseña, fábrica de experiencias.



Silvia Guzmán

Soy Silvia Guzmán, cocinera y pastelera con más de 12 años de experiencia. Estudié cocina en la Mariano Moreno en Bogotá y diseño de interiores en la Universidad Autónoma del Caribe en Barranquilla. Mi herencia artística viene de mis padres, ambos artistas plásticos, y eso se traduce en una cocina creativa, emocional y visualmente cuidada.

He participado en la apertura de destacados restaurantes en Bogotá, desarrollando menús, costeo y operación. También he asesorado proyectos gastronómicos en estandarización y procesos operativos. Me apasiona crear experiencias que conecten con la memoria y los sentidos.

Esa búsqueda me llevó a crear Geometría Cocina Emocional, un formato de cenas clandestinas que explora la infancia y la temporalidad del sabor. En 2024, participé en Bogotá Marcando Estilo, un proyecto de la Cámara de Comercio de Bogotá y El Corte Inglés de España, donde fui finalista en un concurso que resaltó la gastronomía colombiana en el País Vasco. Ese mismo año, realicé un curso de competencia y liderazgo en el Freewinds, reafirmando mi compromiso con la disciplina y el liderazgo consciente.



Juliana Salazar

¡Hola! Soy Juliana Salazar.

Estudí Literatura en la Universidad de los Andes entre 1998 y 2002 y Artes Culinarias en The Culinary Institute of America de Nueva York.

Al regresar al país trabajé en cocina en distintos restaurantes de Bogotá, todos con una marcada influencia mediterránea con un énfasis en la frescura y sencillez de los ingredientes y en la filosofía de mercado.

En 2007 publiqué mi primer libro de cocina, Cocina para Uno y en 2009 lancé con Editorial Norma otra colección de pequeños libros de cocina, Técnicas Básicas de Cocina.

Colaboro con frecuencia como ghostwriter y revisora de recetas en distintas publicaciones de cocina, libros, páginas web y redes sociales.

En 2017 decidí lanzarme a crear mi propia marca, Juliana Salazar Taller Culinario.

Hago Catering y dicto talleres de cocina presenciales y virtuales, soy asesora de restaurantes.

En la actualidad, también soy parte del equipo de chefs de ConContraseña/Cocina Estudio en donde realizo experiencias gastronómicas privadas y también al público, que podrás encontrar en nuestro calendario mensual.

Condiciones **generales**

Nuestras experiencias se realizan para grupos de mínimo 8 personas.

En caso de que requieras la experiencia para un grupo de menos asistentes, se realizará un incremento del 15% en el valor por persona.

Capacidad máxima: 25 personas.

El valor incluye el alquiler del espacio.

Nuestras experiencias tienen una duración determinada. En caso de retraso al momento de empezar la experiencia debido a la demora de los asistentes, se cobrará un valor adicional de acuerdo al valor por hora del espacio o proporcional. Valor de la hora extra \$200.000 más IVA.

Se requiere reservar con mínimo 15 días de anticipación abonando el 50% del valor total de la experiencia.

El saldo deberá cancelarse el día anterior a la experiencia.

Aceptamos pagos con transferencia bancaria. También podemos suministrarte un link de pago en caso de que desees pagar con tarjeta débito o crédito personal o empresarial, con un incremento del 5% sobre el valor total de la experiencia.

En caso de cancelar con menos de cinco días de anticipación, no se realizará reintegro del dinero pero sí es posible reprogramar la experiencia según previo acuerdo de las partes.

Recomendamos informar a tus asistentes llegar con mínimo 15 minutos antes de la hora de inicio de tu experiencia para evitar inconvenientes o retrasos.

Reseñas

Haz clic aquí para ver los que dicen nuestros clientes



Hablemos



✉ hola@catalba.co

📷 @con_contrasena

@Catalba

