



SEMBLANZA

Chef Daniel Balderas

Es un chef panadero especialista en estandarización de procesos, con gran reconocimiento en el país, pero también en el extranjero, sobre todo en Latinoamérica, en donde ha impartido una gran variedad de cursos y ha brindado asesorías a escuelas y empresas.

Daniel es originario del puerto de Veracruz, inició en el mundo de la panadería a los 14 años de edad, conociendo primero el oficio y después se fue profesionalizando, porque considera que el reto siempre es superarse a sí mismo.

Ha tomado cursos con reconocidos chefs de talla internacional, como el de panadería italiana con el chef Ezzio Marianato, campeón de Europa y el mundo; y el de panadería internacional, con Carlos Mariel, chef presidente de Club de Richemont España, y masa madre y técnicas de frío con el chef Daniel Kunne en colaboración con Carlos Mariel.

Esta formación le ha brindado las competencias para que su trabajo se aprecie principalmente en Guatemala, Colombia, Venezuela, Panamá y México, países en los que ha transmitido sus conocimientos y experiencia tanto en panadería como en la estandarización de productos.

Entre los cursos que ha impartido destacan los de panadería internacional y masas laminadas. Se desempeñó como chef panadero/repostero en el restaurante del Grand Fiesta Americana Veracruz, y chef instructor en Culinario Coronado.

También es un emprendedor, es socio fundador de la panadería María Isabel en Tampico, Tamaulipas, y a finales de marzo inaugurará su segunda panadería, en esta ocasión en la Ciudad de México. Actualmente es chef panadero en el restaurante Maison Pierre en Veracruz, imparte cursos en European México, también es chef asesor independiente.

En Mexipan, Daniel Balderas ha sido chef instructor y presidente de jurado en Copa Talento, funciones que también realizará en esta edición 2024, en la que además será asesor técnico y juez del Concurso El mejor pan de México: La Concha. Estudiantes de universidad tendrán la oportunidad de aprender de él mediante los cursos Panadería Creativa y Panadería para aprender y emprender.

INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:

Aldo López C. | C. 52 1 22 0147 2978 | cursos@mexipan.com.mx

Centro
citibanamex