



SEMBLANZA

Chef Juan Manuel Martínez

Juan Manuel Martínez es un empresario molinero y panadero colombiano, quien ha pertenecido a los mejores equipos de trabajo como El Club del Pan, Red Brick, y actualmente es gerente de la Organización MAS, empresa harinera; socio fundador de Artesa Panadería, y de Panatri, una plataforma de formación profesional en panadería.

Ha dado cursos y seminarios de panadería artesanal en diferentes países, conferencias sobre tendencias, costos vs precios, metodología para escalar la producción artesanal, estrategia, negocios, y manejo del trigo al pan. También ha compartido sus conocimientos asesorando a empresas.

Juan Manuel estudió Administración de Empresas en la Pontificia Universidad Javeriana y se especializó en mercado estratégico en el Colegio de Estudios Superiores en Administración (CESA) y en finanzas en The George Washington University. También estudió en INALDE Business School, institución que se especializa en formación de personal directivo, en Colombia. Ha tomado cursos de panadería en San Francisco Baking Institute, además, se ha capacitado en las áreas de alimentos y molinería.

Este panadero de corazón tiene un récord Guinness en equipo, por la clase de marketing más larga de la historia; su libro "Pan, sabor y tradición" fue reconocido como el Mejor libro de panadería por Gourmand Book Award.

Juan Manuel se define como alguien que siempre está en búsqueda de tendencias en la panadería y en el mundo empresarial para poder desarrollar las competencias y aplicarlas en el mundo del pan. Con esta visión ha participado impartiendo clases en anteriores ediciones de la feria.

Para Mexipan 2024, este apasionado de la tecnología y la Inteligencia Artificial se propone promover el conocimiento profesional en panadería artesanal, así como brindar herramientas para tomar decisiones en ambientes de producción.

INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:

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

Centro
citibanamex