

Juan Carlos González

Profesor de Cocina, Panadería y Pastelería en la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias.

Comienza su formación como técnico especialista en Cocina, panadería y pastelería, ampliando la misma con diferentes Masters:

Master de Panadería en los gremios de Valencia, Madrid y Pontevedra y master en pastelería en la Escuela de nuevas técnicas en pastelería de León.



Es muy reconocida su labor como organizador de eventos tan importantes como La muestra anual de panes del Mundo de Arico en Tenerife, que cada año nos sorprende con la elevada participación y con la calidad de las elaboraciones de variedades artesanas que en ella se realizan.

Además Juan Carlos dedica su tarea profesional a la formación en todos sus niveles y en diferentes sectores de nuestra sociedad:

Curso de mazapanes y turrone, curso de Pastelería para el patronato de cultura del ayuntamiento de Arona, curso de transformación de la castaña en La Matanza, curso de pastelería y panadería en la escuela superior de Guamasa, curso de técnicas básicas de cocina socio-sanitaria en Arico, Curso de panadería y pastelería para desempleados de difícil acceso al mercado laboral en Santa Cruz de Tenerife.

GASTROCANARIAS 2018

Día 22, 12:15h: Pan rústico y Granum Molde.

Día 23, 10:30h: Pan rústico y Granum Molde .