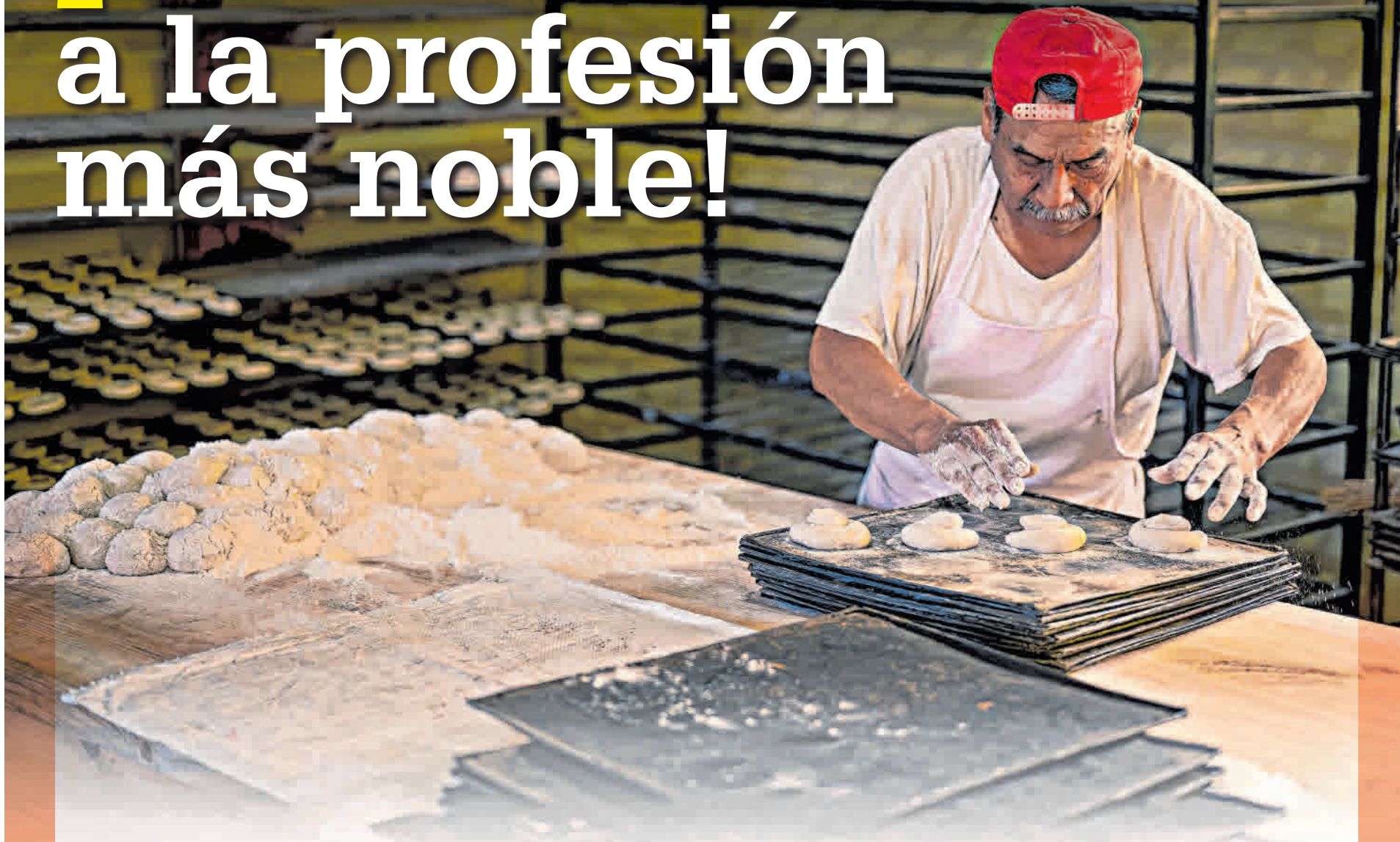


# ¡CELEBRAMOS a la profesión más noble!



**E**l Día del Panadero celebra a los artesanos que, con esfuerzo y esmero, desempeñan una de las profesiones más importantes en la sociedad. A través de su labor, transforman ingredientes como harina, agua, levadura y sal en pan, un alimento que forma parte de la dieta cotidiana de millones de personas alrededor del mundo. Sin ellos, la vida diaria de muchas comunidades perdería una de sus fuentes de nutrición más básicas y esenciales.

La panadería es una profesión que, aunque antigua, sigue siendo fundamental en la vida moderna. El pan, como alimento y como símbolo cultural, representa más que un simple producto de consumo. Su elaboración implica destreza, paciencia y un conocimiento profundo de los ingredientes y las técnicas necesarias para lograr un buen resultado. Los panaderos no solo preparan

**HONRAMOS  
A LOS  
ARTESANOS**  
que, con esfuerzo  
y dedicación,  
transforman simples  
ingredientes en el  
alimento esencial  
que acompaña  
a las familias  
ecuatorianas.

pan, sino que también mantienen viva una tradición que se transmite de generación en generación, siendo guardianes de un arte culinario que nunca pierde su relevancia.

Cada día, en la madrugada, inician su jornada. A menudo, su trabajo comienza cuando la mayoría de las personas aún duerme, pero su dedicación asegura que, al despertar, el pan llegue fresco y listo a las mesas. Este esfuerzo constante, junto con su habilidad para crear productos variados como panes, bollos y pasteles, se convierte en una muestra de trabajo y pasión por su oficio.

Si conoces a un panadero, dale un abrazo, seguro que le hará bien. Su trabajo, lleno de esfuerzo y dedicación, a menudo pasa desapercibido, pero su aporte a nuestra vida diaria es invaluable. Un simple gesto de reconocimiento puede alegrar su jornada y recordarle lo importante que es su labor.





# INDUSTRIAL MOLINERA

## y su compromiso con los panaderos

**T**ras la Segunda Guerra Mundial, cuando el mundo buscaba garantizar la seguridad alimentaria, Don Luis Noboa Naranjo fundó Industrial Molinera C. A. (IMCA), con la visión de especializarse en la producción de alimentos básicos.

Desde entonces, esta empresa ecuatoriana ha sido pionera en la producción y comercialización de harinas de trigo y avena en Ecuador, marcando más de seis décadas de compromiso con la calidad y la comunidad panadera.

Con su emblemática marca, Harina de Trigo Fortificada Super4, IMCA ha liderado el mercado de panificación en la región Costa, posicionando firmemente su producto estrella en el sector artesanal. Integrando todo el proceso, desde la recepción del grano hasta la comercialización de la harina,

**LA EMPRESA ECUATORIANA refuerza su compromiso con la excelencia en la producción de harinas de trigo y su apoyo a los panaderos artesanales en Ecuador.**

la empresa se ha destacado por su constante innovación y atención al cliente.

Recientemente, IMCA renovó sus molinos con tecnología de última generación, subrayando su compromiso con la innovación y la calidad. Esta apuesta por el crecimiento a largo plazo se refleja en su enfoque de entender las nece-

sidades de los clientes y ofrecer soluciones que agreguen valor a sus procesos de producción.

El apoyo a los panaderos artesanales es una prioridad para IMCA. En el año 2023 la empresa lanzó la campaña 'Pan Artesanal', con la que se incentivaba el consumo de este producto en panaderías, con el fin de potenciar sus ventas.

Desde entonces cada año Industrial Molinera celebra en marzo a sus clientes panificadores por su aniversario y reconoce la labor de estos maestros del horno, brindándoles premios y el reconocimiento de 'Maestros Panaderos'. Acciones que están lideradas por la ingeniera Janina Rizzo, subgerente de Ventas, y el ingeniero Luis Sánchez, jefe de Marketing.

La Harina de Trigo Fortificada Super4 se destaca por su alto rendimiento en el quehacer del pana-



dero, pues se adapta tanto a procesos artesanales como industriales. IMCA también ofrece seminarios de panificación en diversas ciudades, donde comparte técnicas y las mejores prácticas con los panaderos, promoviendo la excelencia en la industria.

Con el lanzamiento de la campaña 'Super4 - La Maestría Panadera', IMCA ha ampliado su pre-

sencia en redes sociales, en las que comparte historias inspiradoras de panaderos y fortalece su vínculo con la comunidad de esta profesión.

Estas acciones reafirman su compromiso con la excelencia y la comunidad panadera, impulsando la pasión por la panificación y la calidad en cada rincón donde se disfruta del delicioso pan.





**Panadería San Antonio**  
HOLGER FLORES

**Panadería Santa Narcisa**  
MIGUEL SAGBAY

**Panadería la Perla**  
FABRICIO CORONEL

**Panadería Pan Pancito**  
JHON QUIMI

**Panadería Jessica**  
PEDRO SAGBAY

La **MAESTRÍA PANADERA** está en tus manos

**Industrial Molinera celebró con sus Maestros Panaderos**

En el Día del Panadero, Industrial Molinera C.A. sorprendió a muchos de sus clientes panificadores, para rendirles un bonito homenaje.



Premios entregados a nivel nacional por: **Ing. Janina Rizzo Alvear, Sub-Gerente de Ventas Industrial Molinera C.A.**



0999 MOLINO (0999 665466)  
www.industrialmolinera.com

*Apasionados del pan.*