



*Especial
Día del Panadero*

EXTRA

INFORMA PRIMERO Y MEJOR

20 / 03 / 2026

HÉROES DEL HORNO

Este suplemento recorre la evolución del pan a lo largo de más de 6.000 años, destaca iniciativas que reconocen la labor de los panaderos, ofrece consejos prácticos y presenta a los principales referentes de la panadería.



2

*Especial Día del Panadero***EXTRA**
INFORMA PRIMERO Y MEJOR

20 / 3 / 2026



Industrial Molinera

celebra a los maestros del pan con jornada de reconocimiento

La empresa ecuatoriana junto con Super4 rindió homenaje a los panaderos ecuatorianos con una jornada llena de aprendizaje, reconocimiento y orgullo por su oficio.

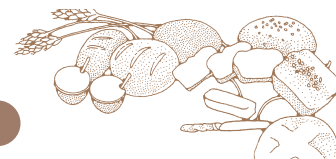
En el marco del Mes del Panadero Ecuatoriano, Super4 llevó a cabo el evento "Maestros del Pan", una iniciativa que rindió homenaje al trabajo, la dedicación y el legado de quienes, desde sus hornos, sostienen una de las tradiciones más queridas del país.

La jornada reunió a invitados especiales y profesionales del sector en un espacio diseñado para celebrar su oficio. Uno de los momentos más destacados fue la masterclass dictada por el Técnico de panificación Ramón Narváez, quien compartió técnicas, consejos y experiencias con los asistentes. Además, el evento incluyó concursos y dinámicas que fomentaron la participación y el reconocimiento entre colegas.

Durante el encuentro también se presentó la promoción "Qué pan tan mundial", impulsada por Industrial Molinera C.A. Esta iniciativa invita a los participantes a registrar los códigos incluidos en las etiquetas de los sacos de harinas seleccionadas, con el fin de acumular puntos y canjear premios.

La actividad fue organizada por Industrial Molinera C.A., empresa que mantiene una relación cercana con los panaderos ecuatorianos. A través de este tipo de acciones, busca fortalecer los lazos con su comunidad, celebrar fechas importantes y destacar el esfuerzo de quienes, con su trabajo diario, hacen posible que el pan llegue a miles de hogares en todo el país.





MAESTROS DEL PAN

Industrial Molinera C.A junto a sus maestros panaderos, celebraron el Mes del Panificador, viviendo una experiencia inolvidable llena de aprendizaje, reconocimiento y orgullo por mantener viva la tradición del buen pan.





4

Especial Día del Panadero

EXTRA
INFORMA PRIMERO Y MEJOR

20 / 3 / 2026

Desde hace miles de años, el pan ha acompañado a la humanidad en su vida cotidiana. Detrás de ese alimento sencillo, que hoy se encuentra en cualquier barrio, está uno de los oficios más antiguos del mundo: el del panadero.

Mucho antes de que existieran las panaderías como se conocen hoy, ya se elaboraban formas primitivas de pan. Los primeros registros se remontan a hace más de 6.000 años, cuando antiguas civilizaciones como la egipcia comenzaron a trabajar con mezclas de cereales molidos y agua. Con el tiempo, descubrieron la fermentación, dando paso a panes más esponjosos y complejos.

En el Antiguo Egipto, incluso, se han encontrado representaciones en tumbas donde se observa a personas amasando y horneando pan, lo que evidencia que ya existía una especialización dentro de este trabajo. No era solo una tarea doméstica; comenzaba a tomar forma como oficio.

Siglos después, en el Imperio romano, el panadero ya era una figura establecida dentro de la sociedad. Se crearon gremios y panaderías públicas, y el pan pasó a ser un alimento esencial en la dieta urbana. De hecho, el abastecimiento de pan era tan importante que llegó a ser un tema de interés político.

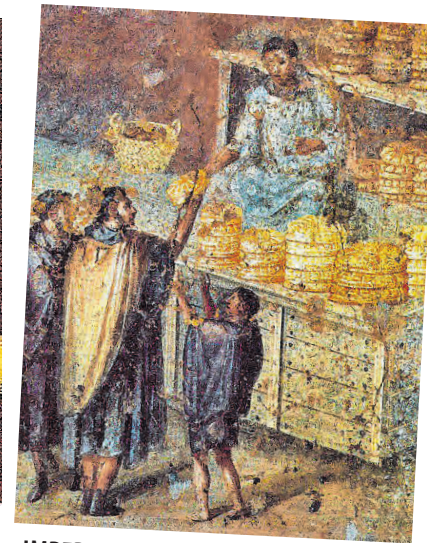
Durante la Edad Media, el oficio se consolidó aún más. En muchas ciudades europeas, los panaderos trabajaban bajo normas estrictas que regulaban desde el precio hasta el peso del pan, en un intento por garantizar el acceso a este alimento.



EGIPTO



EDAD MEDIA



IMPERIO ROMANO

Un oficio con más de 6.000 años que aún empieza de madrugada

Una tradición milenaria que se mantiene viva y no pasa de moda.

Hoy, aunque la historia ha avanzado, hay elementos que se mantienen intactos. La jornada sigue comenzando de madrugada, cuando los hornos se encienden y la ciudad aún está en silencio. Es un trabajo que exige constancia, precisión y experiencia.

La tecnología ha facilitado ciertos procesos, pero no ha reemplazado el conocimiento del panadero. Saber cuándo la masa está lista o lograr el punto exacto de cocción sigue dependiendo, en gran parte, de la práctica.

PANADERO ACTUAL



En Ecuador, este oficio conserva una fuerte conexión con la vida de barrio. Las panaderías son espacios cercanos, donde cada cliente tiene su preferencia y donde el pan recién hecho sigue marcando el ritmo de muchas mañanas.

Así, entre harina, calor y madrugadas, el panadero mantiene viva una tradición milenaria. Una que, más allá del paso del tiempo, sigue comenzando de la misma manera: con las manos en la masa.



iPan fresco por más tiempo!

Si hay algo que no puede faltar en tu cocina es un buen pan... Y mejor aún si se mantiene fresco por más tiempo. La chef Juliana Valle comparte algunos secretos sencillos para cuidar su sabor y textura.

Trucos sencillos para conservar el pan en casa sin que pierda sabor ni textura.

1. Déjalo respirar

El pan es un producto vivo. Guárdalo en bolsas de tela o papel para mantener su corteza crujiente sin que se humedezca.

2. El frío no es su amigo

Evita meterlo al refrigerador. Aunque creas que lo conservas mejor, en realidad se endurece más rápido.

3. Congela con intención

Si compraste más de lo que vas a consumir, córtalo en porciones y congélalo. Así solo descongelas lo que necesitas y siempre tendrás pan listo.

4. Protégelo bien

Una panera o recipiente adecuado hace la diferencia. Evita corrientes de aire y humedad excesiva.

5. Dale una segunda vida

¿Se puso duro? No lo botes. Humedéclo ligeramente y llévalo al horno unos minutos. Volverá a tener esa textura esponjosa.



Detrás de la *variedad*

Hay una moderna planta de *panificación*



**mi
comisariato®**



Los 5 panes que lideran el desayuno guayaquileño

En el sur de Guayaquil, donde las rutinas comienzan temprano y el pan caliente marca el ritmo de la mañana, las panaderías tradicionales siguen siendo puntos de encuentro. En el Barrio del Seguro, una de ellas resume décadas de oficio, memoria y constancia: un negocio levantado a pulso que hoy abastece a cientos de familias cada día.

Luis Alfonso Cali Amaguaña, panadero con casi cinco décadas de experiencia, empezó en el oficio a los 13 años en un horno de leña en las calles Ayacucho y 6 de Marzo. A los 23 abrió su primera panadería y desde entonces no ha dejado de trabajar. Su local, conocido como El Gran Pan, funciona en la calle Washington desde 1990 y hoy produce entre siete y ocho quintales diarios, lo que equivale a miles de unidades de pan elaboradas de forma continua.

Su historia no solo habla de crecimiento, de una pequeña panadería de barrio a una operación que se duplicó tras su ampliación en 2019, sino también de permanencia: recetas, técnicas y preferencias que, según él, no han cambiado con el tiempo.

A partir de su experiencia y de las prácticas tradicionales de la panadería ecuatoriana, estos son los cinco panes que dominan el consumo diario en la ciudad:

El pan es infaltable en la mesa ecuatoriana. El panadero Luis Cali, con casi 50 años de experiencia, nos indican cuáles son los favoritos.

El pan es infaltable en la mesa ecuatoriana. El panadero Luis Cali, con casi 50 años de experiencia, nos indican cuáles son los favoritos.

EL TOP 5



1. Enrollado: el pan más vendido en Guayaquil

Es el más demandado en la panadería tradicional. Su forma enrollada y textura intermedia lo hacen versátil para cualquier momento del día, incluso para el encebollado.

Se elabora con una masa con grasa, lo que le da un dorado característico y un sabor más intenso. Para muchos panaderos, sigue siendo el pan principal.



2. Pan de dulce: la base del desayuno tradicional

Es un clásico del desayuno ecuatoriano. Su masa ligeramente azucarada puede variar en forma o cobertura. Llenar de queso es infaltable.

Se consume principalmente con bebidas calientes y mantiene una presencia constante en la panadería local.

3. Pan mixto: equilibrio entre lo suave y lo firme

Combina características del pan de agua y del pan enrollado. Tiene una textura intermedia que lo hace funcional para preparaciones dulces o saladas.

Es común en desayunos con queso, mantequilla o embutidos.



4. Pan de agua e integral: tradición y opción cotidiana

Hecho con ingredientes básicos, destaca por su corteza firme y miga ligera.

El integral, elaborado con harina menos refinada, ha ganado espacio por su aporte de fibra. Ambos se consumen a diario y hoy mantienen volúmenes similares en muchas panaderías.



5. Briollo: el pan suave que se mantiene en la tradición

El briollo, cercano al brioche, es un pan suave y ligeramente dulce, con mayor contenido de grasa.

Aunque su consumo es menor frente a otros, sigue presente en la oferta tradicional por su textura esponjosa y sabor más rico, ideal para desayunos o meriendas.





En los últimos años, la panadería artesanal ha ganado espacio en Ecuador, impulsada en gran parte por iniciativas lideradas por mujeres que han encontrado en este oficio una alternativa de desarrollo económico y personal. En el marco del Día del Panadero, estas historias permiten mirar más allá del producto final y entender los procesos que hay detrás de cada emprendimiento.

Mujeres con las manos en la masa

Dos emprendedoras cuentan su historia con los sabores tradicionales.

Se trata de trayectorias diversas: desde quienes migraron de otras profesiones hasta quienes iniciaron desde casa en medio de la pandemia. Muchas de ellas han apostado por técnicas como la masa madre y por modelos de negocio que priorizan la calidad, el origen de los ingredientes y la experiencia del cliente. En conjunto, sus relatos evidencian cómo la panadería se ha convertido en un espacio de innovación, resistencia y construcción de identidad.

Natalia Becerra, la tradición de compartir

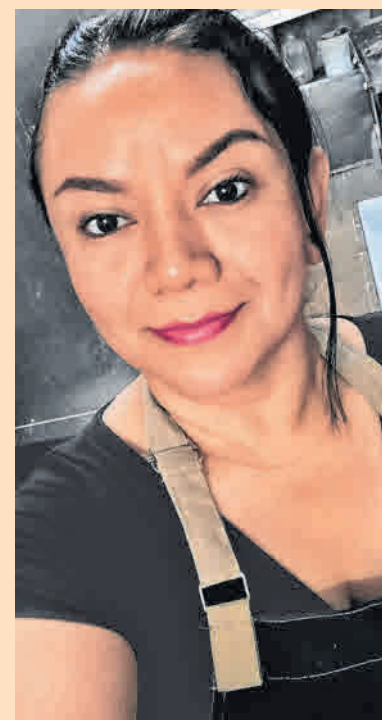
En medio de la pausa global que dejó la pandemia, una historia de reconexión comenzó a tomar forma lejos de las grandes ciudades. Natalia Becerra, panadera colombiana de 32 años, transformó un proceso personal en un proyecto gastronómico que hoy suma adeptos en Playas, en la provincia del Guayas. El origen de la cafetería Santural se remonta a 2021, cuando, tras meses de encierro, Becerra decidió replantear su relación con los alimentos y el ritmo de vida. "Empezó como una necesidad de reconectar con lo esencial, con los alimentos reales y con las personas", explica. Así nació una panadería artesanal centrada en el uso de masa madre, entendida no solo como técnica, sino como un proceso que exige tiempo, observación y constancia. Lo que inició como un espacio íntimo fue evolucionando hasta convertirse en una cafetería. Junto a su esposo y cofundador, Andrés Jurado, de 36 años, consolidaron Santural como un punto de encuentro donde la propuesta gira en torno a la experiencia de compartir alrededor de la mesa. El nombre del emprendimiento sintetiza su filosofía: una fusión de "sano" y "natural", que refleja el enfoque en ingredientes sin químicos y procesos respetuosos. En este contexto, la masa madre ocupa un lugar central. "Es un organismo vivo que responde al entorno, al clima y al cuidado que le damos", señala Becerra, al describir una práctica que, asegura, va más allá de una receta fija. Instalarse en Playas también representó una decisión estratégica. La pareja apostó por desarrollar una propuesta gastronómica fuera de Guayaquil, con el objetivo de descentralizar la oferta y demostrar que este tipo de iniciativas pueden prosperar en otros territorios de la costa ecuatoriana. En cuanto a preferencias locales, Becerra identifica una inclinación hacia panes suaves y ligeramente dulces. Frente a ello, Santural ha buscado un equilibrio entre los sabores tradicionales y los procesos de fermentación natural, adaptándose a las condiciones climáticas de la zona. En el marco del Día del Panadero en Ecuador, que se conmemora cada 20 de marzo, la emprendedora destaca el valor del oficio. "Ser panadera es sostener una tradición que habla de comunidad y de compartir", afirma. De cara a 2026, el principal desafío del proyecto es mantener su enfoque en un mercado donde predominan la rapidez y los costos bajos. Aun así, sus fundadores consideran que existe un interés creciente por conocer el origen de los alimentos, lo que impulsa la continuidad de su propuesta.



De la televisión al horno: una historia de reinvención

Ana María Cabezas es periodista de profesión, pero la vida la llevó por otro camino: la panadería. Mientras trabajaba en un reconocido canal, también apoyaba en la administración de los negocios de su entonces esposo. Sabía de números, hacía control de calidad y era la primera en probar cada nuevo pan o postre. Con los años llegó el divorcio y, con él, una decisión que cambiaría su rumbo: dejar los medios para dedicarse por completo al oficio que ya conocía desde dentro. Cambió los tacones y el maquillaje por zapatos deportivos y largas jornadas frente al horno. No fue un proceso fácil. Reconoce que atravesó momentos de depresión, pero encontró apoyo en su entorno cercano. "Una de mis mejores amigas me dijo: '¿Cuántos días más necesitas llorar?'. 'Tres', le respondí. Y me dejó esos tres días. Luego me llevó a la peluquería para ayudarme a levantarme", recuerda. Con una sonrisa, añade: "Me empujé y seguí adelante".

Desde entonces, los desafíos no han cesado. "Hay días en los que no sé cómo voy a resolver, pero tengo pedidos que cumplir: panes para iglesias, negocios de hamburguesas y, además, tortas", cuenta. A pesar del ritmo exigente, asegura que atender a sus clientes es uno de los mayores placeres de su trabajo. Hoy, su local funciona en Milagro. Regresó a su cantón tras el fallecimiento de su padre y actualmente se dedica al cuidado de su madre. Allí se desempeña como chef principal. Su formación ha sido el resultado de diversos cursos y, sobre todo, de la experiencia adquirida día a día, consolidando una historia de reinvención, esfuerzo y profunda pasión por el pan. Esa pasión también se refleja en los pequeños grandes logros que atesora. "Mi pie de limón lo ha comido hasta Alberto Plaza".



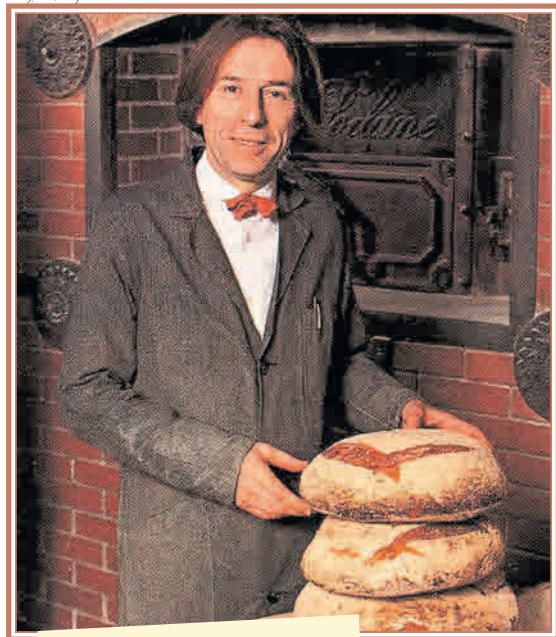


8

Especial Día del Panadero

EXTRA
INFORMA PRIMERO Y MEJOR

20 / 3 / 2026

**Lionel Poilâne**

Uno de los referentes más importantes, es considerado una leyenda de la panadería francesa. Su enfoque en el pan rústico y la fermentación natural marcó un antes y un después en este oficio.

**Jordi Roca**

Conocido por su creatividad, ha llevado la innovación en sabores y presentaciones a otro nivel dentro de la gastronomía internacional.

**Iginio Massari**

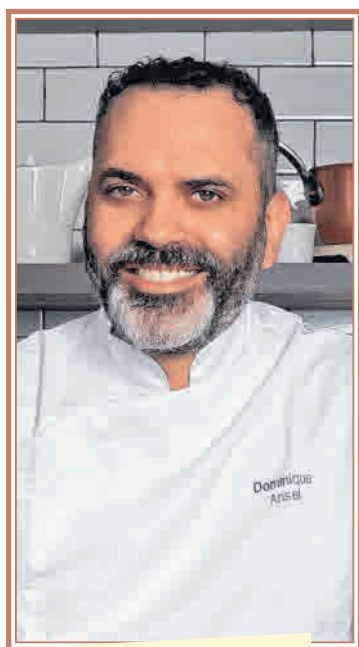
Considerado uno de los grandes maestros europeos, se ha posicionado como referente por su precisión y dominio técnico en la panadería y pastelería.

De maestros a leyendas:

los panaderos más influyentes del mundo

A lo largo de la historia, el oficio de hacer pan ha evolucionado más allá de lo tradicional. Hoy, algunos nombres destacan a nivel mundial por haber transformado la panadería en una expresión de técnica, creatividad y cultura.

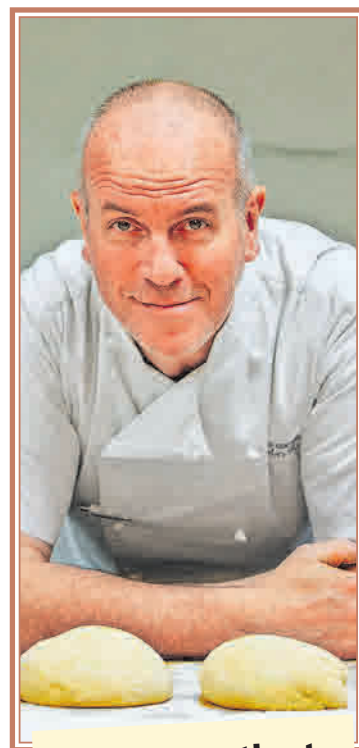
Figuras internacionales han llevado la panadería a otro nivel con técnica, innovación y tradición.

**Dominique Ansel**

Reconocido a nivel mundial, revolucionó la pastelería con la creación del "cronut", una mezcla entre croissant y donut que se convirtió en tendencia global.

**Apollonia Poilâne**

Heredera de una tradición familiar, ha sabido mantener técnicas clásicas mientras adapta el oficio a las nuevas tendencias.

**Richard Bertinet**

Destacado por su labor como formador, ha difundido técnicas artesanales que hoy influyen en nuevas generaciones de panaderos en distintos países.

Aunque sus estilos son distintos, todos comparten algo en común: han logrado que el pan deje de ser solo un alimento cotidiano para convertirse en una expresión reconocida a nivel mundial.