

# Pan caliente®

CENTROAMÉRICA Y REPÚBLICA DOMINICANA

{ Logística y  
distribución  
eficientes }

- Harina fuerte vs. semifuerte
- Control de calidad: un aliado para el éxito





VIRGEN DE COVADONGA



HARINA DE TRIGO FORTIFICADA  
**DURA**  
PANIFICABLE



Producida por:  
*Molinos Modernos, S.A.*  
ALIMENTO NATURAL PROCESADO  
Peso Neto al Empacar

**23kg (50lb)**

Registro Sanitario 8-7775      33 Calle 25-30, zona 12  
Servicio al cliente (502) 2277-1616      Ciudad, Guatemala  
PBX 2277-1600 FAX 2277-1629

EL SOL



HARINA DE TRIGO FORTIFICADA  
**DURA**  
PANIFICABLE



Producida por:  
*Molinos Modernos, S.A.*  
ALIMENTO NATURAL PROCESADO  
Peso Neto al Empacar

**23kg (50lb)**

Registro Sanitario 8-15170

33 Calle 25-30, zona 12  
Ciudad, Guatemala  
PBX 2277-1600 - Fax 2478-1616  
Servicio al cliente (502) 2277-1616

ESPECIAL PARA LA  
ELABORACIÓN  
DE MASAS BLANCAS.

- 33 CALLE 25-30 ZONA 12, GUATEMALA.
- 12 AVENIDA 1-82 ZONA 3, QUETZALTENANGO.

SERVICIO AL CLIENTE  
TEL. (502) 2277-1616





# HARINAS DURAS



SERVICIOALCLIENTE@MOLINOSMODERNOS.COM



YouTube

CEDECAP GUATEMALA



Disponible en:  
Guatemala



# Harinas especiales

Espiga nuevas  
especialidades

25 LB  
(11.5 kg)





**VENTAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE:**

☎ 2500-5111 / 2500-5123 ☎ 7829-6946

**CEDECAP :**

51 Av. Norte # 159, entre Alameda Roosevelt y  
1ª Calle Poniente, San Salvador

📘 Revista Pan Caliente Harisa 📘 Espiga Harina de Trigo

 **cmi**  
MOLINOS MODERNOS



# Editorial

**E**speramos que los primeros meses de este 2020 hayan sido prósperos para tu negocio y que encuentres inspiración para ser mejor cada día en lo que te propongas. Como equipo editorial de la revista *Pan Caliente*® deseamos de todo corazón que las nuevas ideas, el entusiasmo y las buenas decisiones estén marcando el rumbo de tu vida personal y, sobre todo, profesional.

Para nuestra primera edición del año hemos preparado contenidos útiles e interesantes para que puedas implementar nuevas ideas, estrategias y modelos de negocios sin importar el tamaño de tu empresa. Comenzamos con nuestra sección **Amasando el éxito**, donde queremos ofrecerte información sobre algo que es muy importante para cualquier negocio que depende de productos perecederos: la logística de distribución. Este tema es fundamental para establecer los canales adecuados y los mejores métodos de acuerdo con nuestros productos y estrategia, y así ser exitosos en el proceso de expansión.

En **Ingredientes para una buena mezcla** compartimos algunos consejos sobre el control de calidad, un aliado para el éxito. Te explicamos cómo la industria alimentaria requiere inspecciones y normativas para garantizar la seguridad de los productos que se elaboran. La preparación de productos panificados requiere especial atención en determinados procedimientos, para que el producto final quede en óptimas condiciones. Mientras que en **Harina de nuestro costal** te contamos las diferencias y usos de nuestro ingrediente favorito: la harina, que tiene dos principales presentaciones, la fuerte y semifuerte.

Las historias inspiradoras sobre panaderos de El Salvador, Honduras y Nicaragua que han logrado ser ejemplo de éxito y perseverancia las encuentras en **Maestro artesano**. Y en **Fórmulas de don Farino** aprenderás a hacer recetas increíbles para que no falten las nuevas opciones en tu negocio.

Y como no todo es trabajo, en nuestro **Rack de entretenimiento** hay juegos y acertijos para que te diviertas y sacies tu deseo de poner a trabajar tu mente. Como siempre, nuestros mejores deseos para que tus negocios prosperen y este sea el mejor de tus años.

Con muestras de consideración y estima.

## Carlos Ricardo Vásquez

Gerente Comercial Trigo Guatemala

## Sumario

### HARINA DE NUESTRO COSTAL

Harina fuerte vs. semifuerte \_\_\_\_\_ 6

### INGREDIENTES DE UNA BUENA MEZCLA

Control de calidad: un aliado para el éxito \_\_\_\_\_ 10

### AMASANDO EL ÉXITO

Logística y distribución eficientes \_\_\_\_\_ 14

### FÓRMULAS DE DON FARINO

Pan de coco (Guatemala) \_\_\_\_\_ 18

Baguette (El Salvador) \_\_\_\_\_ 19

Torta casera (Honduras) \_\_\_\_\_ 20

Tres leches *capuccino* (Nicaragua) \_\_\_\_\_ 21

Brioche de ayote (Costa Rica) \_\_\_\_\_ 22

Masa para *pizza* (República Dominicana) \_\_\_\_\_ 23

### NEWS

CEDECAP inaugura nueva sede (República Dominicana) \_\_\_\_\_ 24

Camino a la innovación de la industria (Regional) \_\_\_\_\_ 25

### MAESTRO ARTESANO

Viva Pizza! «No tenemos más límites que el mismo cielo» (El Salvador) \_\_\_\_\_ 26

Contra toda adversidad (Honduras) \_\_\_\_\_ 28

Delicioso sabor a tradición y costumbre (Nicaragua) \_\_\_\_\_ 30

### RACK DE ENTRETENIMIENTO

\_\_\_\_\_ 32

## Créditos

*Pan Caliente*® es una publicación trimestral de Molinos Modernos. Su distribución es gratuita en Centroamérica y República Dominicana a empresas relacionadas con la industria alimenticia.



### CONSEJO EDITORIAL

**Carlos Ricardo Vásquez**

Gerente Comercial

Trigo Guatemala

**María Fernanda Rodríguez**

Gerente de Desarrollo de

Negocios - Harinas

**Ricardo Chacón**

Coordinador de Mercadeo

Operativo Molinos Modernos

### COLABORADORES

**Fabián Solano**

Asesor técnico y propietario de

Panadería Arte Pan

**Carlos Martínez**

Supervisor de Desarrollo Comercial

Molinos Modernos

**José Carlos Ruíz**

Jefe de Desarrollo Comercial

Molinos Modernos

### Servicio al cliente

pancaliente@molinosmodernos.com



**Daniel Panedas**

Director

**Carol Márquez**

Gerente General

**Alba Hernández Véliz**

Gerente de Publicaciones

**Oscar Ismatul, Ricardo Vásquez**

**Guevara y Tamara Montes**

Periodistas

**Ronald Cuyán**

Diseño de Espiguita

**Pedro Domínguez**

Diseño y diagramación

Ninguna parte de esta publicación, textos, fotografías o logotipos puede ser reproducida o transmitida por ningún medio electrónico, digital o mecánico, incluidos escaneado, fotocopiado, grabado o archivado en ningún sistema sin antes obtener permiso por escrito de Molinos Modernos.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en

[www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com)

Este es un proyecto realizado para Molinos Modernos por 7Zero Studio.



## HOJALDRE

Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería hojaldrada.

### Receta: Croissant.



#### Ingredientes.

2 lb 227g	Harina dura
113 g	Capullo industrial
18 g	Sal
92 g	Azúcar
35 g	Levadura fresca
4	Huevos
1 lb 113g	Agua
32 g	Leche en polvo
1 lb 113 g	Capullo hojaldre (empaste)
	Relleno Beiker

#### Procedimiento.

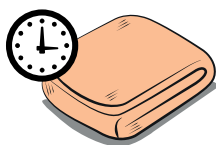
1. Amasar con el gancho a velocidad media todos los ingredientes de la masa.
2. Estirar la masa en forma rectangular y colocar la margarina hojaldre en la mitad, para realizar el empaste.
3. Realizar 2 dobles simples y 1 doble, intercalando y sin reposar entre cada doblez.
4. Cubrir la masa y dejar reposar 30 min.
5. Desgasificar la masa.
6. Estirar y cortar en triangulos largos.
7. Rellenar (con relleno beiker) y figurar.
8. Dejar fermentar 15 min.
9. Hornear 30 min a 170°C.

### Tips Capullo.

**¿Sabías qué?** Entre más dobles le hagas al hojaldre, más capas se formarán, pero esto causa que se desarrolle poca altura. Por el contrario, con pocos dobles la altura será mayor, pero con menos capas.



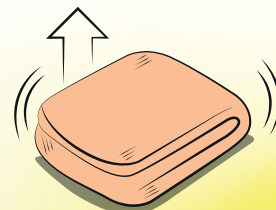
Con margarina **Capullo Hojaldre**, los tiempos de reposo entre los dobles se trabajan a temperatura ambiente, evitando así no son necesarios hacerlos en cámara refrigerada.



Siempre que lamines a mano, debes hacerlo del centro a un extremo y otra vez del centro al extremo contrario, esto evitara que tu masa se encoja.



**Capullo hojaldre** impulsa el crecimiento de la altura de tu producto terminado, no importando el grosor que le des a tu masa final.



#### Contacto:

PBX: (+502) 2328-5212

PBX: (+503) 2555-9800

PBX: (+1 809) 873-4309

[contacto@naturaceites.com](mailto:contacto@naturaceites.com)

[/ProductosCapullo](https://www.facebook.com/ProductosCapullo)





# HARINA FUERTE VS. *semifuerte*

En panadería es muy común encontrar los términos harina dura y harina suave. Pero ¿por qué es tan importante esta diferencia al momento de proceder con las recetas y respetar el uso de una u otra en las preparaciones? Aquí te respondemos a esta y otras interrogantes para que cuando encuentres estas instrucciones, las tomes muy en cuenta.

**Por:** Óscar Ismatul (texto).



**L**as recetas en panadería son herramientas indispensables para elaborar y experimentar con el oficio. Sin embargo, y particularmente para los principiantes en el arte de la fabricación de pan, las dudas sobre las harinas de trigo fuerte y semifuerte son muy razonables, pues los usos son distintos. Para aclarar algunas de estas preguntas, consultamos a Carlos Martínez y José Carlos Ruíz, expertos de Molinos Modernos, quienes nos explicaron sobre las diferencias fundamentales de ambos productos.



**¿Puedo sustituir un tipo de harina por el otro? Esto dependerá del producto que estés realizando. Es indispensable consultar con un experto, pues en la mayoría de casos si sustituyes el tipo de harina, el producto tendrá obvias variaciones de forma, sabor y hasta digestivas.**

Inicialmente, hay que explicar el porqué de la diferencia. El nivel de proteína existente en la harina es lo que le dará su clasificación, explica Ruíz. «La proteína es la responsable de desarrollar en los productos panificados la red de gluten, es decir, el volumen que adquiere el pan en sus distintas denominaciones». Martínez, por su parte, explica que la gran diferencia entre ambas harinas es la cantidad de proteína que contiene cada una, «mientras la harina fuerte nos ayudará a tener una masa extensible, la semifuerte nos servirá para hacer panes que no requieren volumen en su fabricación», aclara. Ambos expertos, coinciden que el uso adecuado de las recetas es fundamental para el éxito de los productos que se vayan a fabricar.



#### DUDAS MÁS COMUNES

**Características técnicas de la harina fuerte:** Se usa para la producción de pan blanco porque su porcentaje relativamente alto de proteínas, del 12 al 13 por ciento, hace que formen un gluten fuerte y elástico, que tiene buena propiedad de retención de gas, es fácil de hornear y se convierte en un pan

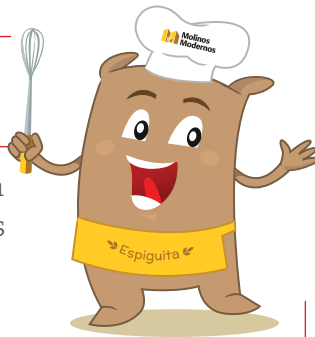
con buen volumen y miga de buena textura. Necesitan una cantidad de agua relativamente abundante para hacer una masa de buena consistencia, por lo tanto dan gran rendimiento, requieren más tiempo para mezcla y amasado y tienen buena tolerancia a la fermentación.





## El consejo de Espiguita

Es indispensable que utilices lo que marca la receta para evitar el uso de ingredientes no adecuados. La harina fuerte se utiliza principalmente para masas blancas y la semifuerte para masas dulces y masas hojaldradas.



**Características técnicas de la harina semifuerte:** Son harinas muy maleables y por ello se pueden trabajar rápido. Desarrollan gran volumen, tienen buena elasticidad y su fermentación es moderada. Son ideales para hojaldres, croissants, panecillos vieneses, donas y pizzas.

### ¿Y EN LA REPOSTERÍA?

#### ¿Qué es la harina?

La harina es el resultado de moler el grano del cereal, seudocereal, fruto seco o legumbre. Las harinas se utilizan tanto en la elaboración de recetas dulces como saladas para preparar alimentos como pan, pasta, empanadas, bizcochos, tortillas, magdalenas, masa de pizza, galletas, crepas, bollos, papillas, tartas, pasteles, buñuelos, etc.

En la región, generalmente utilizamos harinas de trigo fuertes, porque tienen mayor contenido en proteínas (entre ellas el gluten), para elaborar panes y otras recetas como bizcochos, en las que la masa tiene que subir y requieren de cierta elasticidad y esponjosidad. La harina semifuerte tiene menos gluten y se utiliza principalmente para tartas, pasteles, como espesante y en repostería en general.



Carlos Martínez asegura que, en general, se utiliza harina semifuerte para repostería. Sin embargo, existen productos que, por sus características, utilizan otro tipo de harina. José Carlos Ruíz asegura que el nivel de proteínas que tenga la harina dará las características a los productos que estemos fabricando. «Es muy importante que tengamos un acompañamiento técnico a la hora de comenzar a producir, ya que los expertos podrán recomendar los mejores productos para las necesidades que se tengan».





# Fhacasa

## ESPECIALIDADES



### POR EL MOMENTO DEL PAN

### NUEVA LÍNEA DE HARINAS



**INFORMACIÓN**  
800 HARINAS (800-427-4627)  
acl.mercadeo@molinosmodernos.com

**CENTRO DE DESARROLLO Y CAPACITACIÓN**  
De la rotonda de las Garantías Sociales 300 mts sur, dentro de las instalaciones del Centro Comercial Paseo del Parque

Síguenos en:  
**FHACASA**

Disponible en:

*Costa Rica*



# Control de calidad:

# UN ALIADO

# para el ÉXITO

La industria alimentaria requiere controles y normativas para garantizar la seguridad y calidad de los productos que se elaboran. La elaboración de productos panificados requiere especial atención en determinados procedimientos, para que la calidad de estos sea la óptima, sin importar el tamaño del negocio.

**Por:** Óscar Ismatul (texto)





**L**as panaderías y pastelerías, como cualquier otro negocio relacionado con alimentos, deben seguir procesos sanitarios y de calidad relacionados con la materia prima y los procesos de elaboración. Un mal procedimiento es tan perjudicial para un negocio como una queja por mal servicio o mal precio. Aunque los panaderos saben que los hornos ayudan a eliminar gran parte de patógenos que puedan contaminar el producto, el control de calidad de las materias primas, la capacitación de los empleados, los controles y el análisis de los ingredientes pueden reducir el riesgo de contaminación y garantizar un producto terminado seguro y consistente.

### CONFIABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

José Carlos Ruiz, jefe de Desarrollo Comercial de Molinos Modernos, asegura que el control de calidad es una manera de garantizar la satisfacción del cliente por medio de mediciones fisicoquímicas a los productos elaborados: «Es un análisis que se realiza a diversos factores que están directamente relacionados con la aceptación de nuestros consumidores a nuestros productos, y este puede ser una evaluación sensorial o cuantitativa, según la metodología y característica que se desea evaluar». Según el experto, lo más importante es establecer estándares y el perfil de nuestro producto terminado, lo cual debe cumplir con los reglamentos legales solicitados por el



ministerio de salud de cada país y los atributos solicitados por nuestros clientes, esto debido a que el factor de calidad más relevante en la industria de alimentos es la seguridad alimentaria, seguido de la aceptación del consumidor.

Otro aspecto importante a considerar es que debemos contar con procedimientos documentados y basados en metodologías aprobadas que garanticen la confiabilidad de los resultados que se obtienen en cada evaluación, tanto al producto terminado como al proceso de elaboración.

### EN LA PANADERÍA

El control de calidad no solamente está enfocado en la evaluación del producto final, sino también en asegurar su calidad durante todo el proceso de producción, por lo que deben de implementarse medidas de control en cada una de las etapas del proceso, desde la recepción de las materias primas utilizadas hasta la entrega de nuestro producto al cliente.

El Centro de Desarrollo y Capacitación en el uso harinas (Cedecap) recomienda que en las panaderías se deben de verificar la funcionalidad e inocuidad de cada una de las materias primas utilizadas, tener un sistema adecuado de rotación de inventarios para evitar usar produc-



**Existen tres principales riesgos al no tener un sistema de control de calidad en nuestros procesos productivos: 1) No brindar un producto de acuerdo con las expectativas de nuestros clientes. 2) Poner en riesgo la salud de nuestros consumidores. 3) Las pérdidas económicas que representan las fallas en los procesos.**



**Las industrias panificadoras avanzadas utilizan el software especializado «Pasteler» para control de la trazabilidad, puntos críticos y el análisis de peligros y puntos críticos de Control (APPCC).**

tos vencidos y un pesado correcto de los ingredientes para cada masa elaborada, esto garantiza un producto estándar. Ya en la producción es importante monitorear las temperaturas de las masas, tiempos de mezclado, temperatura y humedad en cámaras de fermentación, tiempos y temperaturas de horneado, entre otros detalles.

### CÓMO IMPLEMENTAR UN CONTROL DE CALIDAD EN MI NEGOCIO

El American Institute of Baking (AIB), la certificadora de procesos de panificación más grande de Estados Unidos, asegura que el control de calidad es una herramienta que se debe de usar en todas las categorías de panaderías y pastelerías, sin importar el tamaño del negocio. La organización internacional recomienda implementar los siguientes pasos:

- Realizar un análisis de la situación actual. En esta etapa se debe analizar si nuestro manejo de materias primas es adecuado, si nuestras instalaciones cumplen con requisitos mínimos y si nuestros productos satisfacen la demanda. De notar alguna inconsistencia se debe anotar de inmediato y establecer la falla del proceso.
- Registrar y documentar los procesos actuales (formulaciones, tiempos de mezcla, tipos de productos, etc.) para luego ser analizados y adaptarlos a procesos controlados, definir parámetros de calidad en las materias primas, procesos de producción y producto



final (por ejemplo: volumen, color del producto, sabor, peso, etc.).

- Por último, elaborar procedimientos e instructivos de trabajo, lo cual nos ayudará a definir qué es lo que hacemos, cómo lo hacemos y quiénes son los responsables de cada actividad.

La simple observación de nuestras actividades productivas es uno de los ejercicios más importantes para mejorar la calidad de nuestros procesos y productos.



## DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

El Instituto Europeo del Pan (IEP) elaboró un ejercicio práctico para las panaderías sin importar su tamaño. Se trata de realizar una autoevaluación con base en la observación de los procedimientos establecidos divididos en tres grandes áreas, te invitamos a que lo elabores y mejores tus procesos.

El ejercicio tiene una escala de autoevaluación de 1 a 5, en donde 1 es la nota más baja y 5 la nota más alta.



### RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- ¿Las materias primas que uso cumplen con los estándares de calidad y legislación?

1 2 3 4 5

- ¿El espacio de almacenamiento que uso cumple con las normas mínimas de luz, control de plagas, limpieza, anaqueles y seguridad?

1 2 3 4 5

- ¿Tengo un sistema de inventarios eficiente de ingreso y egreso de materias primas?

1 2 3 4 5

### PRODUCCIÓN

- ¿Mi personal está debidamente capacitado, entrenado y con los permisos que la legislación requiere para la manipulación de alimentos?

1 2 3 4 5

- ¿Mi equipo cumple con las funciones para las que fue comprado, se encuentra en condiciones apropiadas, tiene un mantenimiento adecuado?

1 2 3 4 5

- ¿Cuento con procedimientos apropiados para que mi personal pueda medir con exactitud los ingredientes, cuento con esquemas de producción para cada uno de los productos que horneo?

1 2 3 4 5

- ¿Tengo áreas adecuadas para amasar, fabricar y enfriar el producto terminado?

1 2 3 4 5

### VENTAS

- ¿Mi sala de ventas cumple con estanterías apropiadas, iluminación y personal capacitado para la venta y resolución de dudas que tengan los compradores?

1 2 3 4 5

- ¿He implementado algún tipo de publicidad tradicional, redes sociales o algún otro tipo de mecanismo para publicitar su negocio?

1 2 3 4 5

- ¿Mis horarios de atención se encuentran acorde con los hábitos de consumo de las personas que viven cerca de mi negocio, he realizado alguna investigación sobre mi competencia, he identificado cuál es el producto que más aceptación tiene en mi negocio?

1 2 3 4 5





# Logística y distribución eficientes

La logística de distribución es uno de los temas más importantes para el negocio. Es fundamental para nuestra empresa establecer los canales más adecuados y los mejores métodos de acuerdo con nuestros productos y nuestra estrategia, y así ser exitosos en nuestro proceso de expansión.

**Por:** Óscar Ismatul (texto)



**E**ntendamos, primero, qué es logística. Esta no es más que el orden en los procesos que involucran a la producción y la comercialización de mercancías. Para Fabián Solano, asesor técnico y propietario de panadería Artepan de Costa Rica, este proceso está formado por las siguientes etapas en el caso de las panaderías: la adquisición de materiales de producción, fabricación del producto, canales de distribución, punto de venta y consumidor. Pero lo que nos ocupa aquí es la logística de distribución. Según el Instituto Americano de Panadería (AIB, por sus siglas en inglés), la certificadora de procesos de panificación más grande de Estados Unidos, la distribución en una empresa panificadora es una de las piezas fundamentales del proceso logístico, pues se encarga de revisar y planificar los procesos necesarios que hacen posible que el producto final llegue a su destino, ya sea este el consumidor final, una tienda u otra empresa. Revisemos aquí lo que implica.



**La capacidad de producción y presupuesto son factores indispensables que se deben analizar antes de buscar un canal de distribución. Si estos son limitados, el canal debe ser eficiente para mejorar esas condiciones en el corto plazo.**



### LA NATURALEZA DEL NEGOCIO

La logística en una panadería va a depender mucho del modelo de negocio, explica Solano, pues existen panaderías que se dedican exclusivamente al reparto de pan en comercios, empresas o instituciones y otras a la venta directa al público final, por lo cual la logística es muy variable. Dámaris Quisquinay, experta en mercadeo, explica que antes de pensar en la distribución del producto se deben tener en cuenta factores como el tamaño del negocio y el total del producto que se debe distribuir. «Si tenemos una panadería pequeña, se deben buscar

los canales adecuados de distribución, como tiendas de barrio o pequeños distribuidores en barrios y colonias. Esto nos permitirá medir de forma eficiente el canal y saber cuál es el más rentable», explica. Si se cuenta con mayor capital, la compra de vehículos para distribución propia es una alternativa que no se debe descartar. Sin embargo, «antes de cualquier gasto en distribución debemos tener claro a quién y dónde llevaremos nuestros productos», asegura.

La logística de distribución, no obstante, no solo implica el acto de la entrega del producto, adicional, se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos.

**Logística de compras:** Las compras de los insumos y productos para la elaboración del pan deben ir perfectamente apegadas a nuestra capacidad de producción y distribución. Se deben medir ambos aspectos y, por ninguna razón, producir más o menos, ya que esto podrá generar clientes insatisfechos o pérdidas para la empresa.

**Logística de rotación de producto:** El pan es un producto de corto tiempo de vida, debe llegar en excelente estado a su punto final en el menor tiempo posible. La rotación del producto debe ser entonces de lo más eficiente para garantizar calidad y frescura.

**Logística de control de horarios en el personal:** El personal debe ser el correcto para el embalaje, transporte y entrega del pan para que no se tengan pérdidas por atrasos o mal manejo del producto.

**Logística de toma de pedidos:** Los pedidos son la herramienta más importante para distribuir nuestros productos. Es por ello que se deben sistematizar y ordenar de tal forma que las distancias y los tiempos se ajusten a las exigencias de los clientes y al ritmo de producción de nuestro negocio.

**Logística de entrega:** Esta se refiere en sí al traslado desde la panificadora hasta su destino final. El transporte debe ser seguro, para mantener todas las propiedades del producto y evitar que en el traslado sufra daños.

**No importa qué tipo de vehículo utilices para distribuir tus productos, estos deben cumplir con dos reglas básicas: Transportar únicamente pan y tener procesos de limpieza y fumigación continuos**



En todos estos aspectos se debe tomar en cuenta la planificación, el orden en la ejecución, responsabilidad de cada miembro del equipo, constancia, puntualidad, manejo adecuado de los alimentos, aptitud y actitud.

### CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Solano explica que para las industrias panificadoras existen únicamente dos tipos de canales de distribución para los productos terminados.

**Canal propio o directo:** La empresa panificadora se encarga de hacer llegar su producto al cliente final sin intermediarios. Por lo tanto, no delega procesos de almacenaje, transporte o atención al consumidor. Por ejemplo, vehículos de distribución propios para vender en calles y avenidas el mismo día o locales de venta propios.



**Cuando un panificador desarrolla un producto debe decidir en el marco de su estrategia por cuáles canales de distribución se venderá el producto.**



## Estrategias de comercialización y distribución

De acuerdo con los hábitos de consumo de tu mercado y el nivel de competencia, se pueden tomar varios caminos de comercialización, los que inevitablemente deberán contar con su propia estrategia de distribución. La experta Quisquinay delimita para una panadería los siguientes:

**Bajo pedido:** Las personas hacen su pedido en puntos de venta, redes sociales o por teléfono y el producto se entrega en el tiempo pactado.

**A domicilio:** Para distribuir a domicilio se debe tener algún medio de transporte (bicicleta, motocicleta, automóvil) o tener a una persona que lo distribuya a pie en determinados sectores.

**Punto de venta:** Local comercial donde la gente pueda acudir a comprarlo.

**Grandes proveedores:** Los grandes proveedores son supermercados o cadenas más grandes que, por medio de un acuerdo comercial, solicitan cierto número de producto de manera continua. Para ello es necesaria una evaluación previa por parte del comprador y el cumplimiento de estándares.



**Canal externo o ajeno:** La distribución y comercialización es realizada por empresas distintas a la panificadora. El proceso de distribución es el negocio en sí mismo, dando lugar a la aparición de agentes intermediarios.

La elección del canal más oportuno para cada negocio atenderá a razones de costos, precios, estrategias empresariales, tipo de mercado, entre otros. Cada tipo de canal ofrecerá un control distinto sobre el producto y su comercialización.

### ¿CUÁL ES EL MEJOR CANAL DE DISTRIBUCIÓN PARA MI NEGOCIO?

La experta Dámaris Quisquinay nos explica cuatro aspectos fundamentales que hay que tener en cuenta antes de elegirlo.

**Un buen canal de distribución debe beneficiar tanto al negocio como al cliente:** En el caso del cliente debe permitirle facilidad de acceso y uso. Por ejemplo, si tu panificadora está cerca de colonias residenciales, un sistema de distribución puerta a puerta puede facilitar que tu producto llegue de forma rápida y eficiente a los hogares de tus clientes, sin necesidad que salgan a comprarlo.

**No debe afectar los costos del negocio:** Otro factor clave a tener en cuenta es la capacidad del canal que vas a escoger, de mejorar los costos y abaratar el acceso al mercado de tu producto.

**Que no desentone con tu producto y marca:** Procura que el canal de distribución que escojas tenga una imagen, calidad y prestigio que complementen o mejoren a las de tu negocio. Un buen canal puede ayudarte a construir o reforzar tu marca y beneficiar a tu producto.

**Conocer la cobertura de mercado del canal de distribución:** Si vas a contratar un canal de distribución tienes que considerar la ubicación geográfica de este distribuidor, así como su alcance comercial (qué tan buena cobertura tiene a nivel nacional, regional o local). Además, se debe tomar en cuenta su tamaño, experiencia en el mercado y cumplimiento con estándares de calidad.





**Recetas**  
Fórmulas de don Farino



Centroamérica y República Dominicana





# Pan de coco

(GUATEMALA)

## {INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina fuerte	5	-
8	Azúcar	-	6 ½
2	Sal	-	1 ½
4	Margarina	-	3 ¼
4	Manteca	-	3 ¼
3	Leche en polvo	-	2 ½
4	Levadura	-	3 ¼
26	Agua	1	5
20	Agua de coco	1	-
6	Leche de coco	-	5
20	Coco rayado	1	-
1	Esencia de coco	-	1

\* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

## {PROCESO}

- Pesa todos los ingredientes. Coloca en la amasadora azúcar, sal, agua de coco, leche de coco y agua y mezcla por 2 minutos.
- Agrégale levadura y mezcla por 1 minuto. Seguido, incorpora harina, coco rallado y amasa por 4 minutos. Agrega grasa y amasa por 3 minutos.
- Saca de la amasadora y cilindra hasta lograr una masa refinada.
- Bolea unidades de 2 onzas, figura, coloca en molde de pastel o bandeja y barniza con huevo.
- Fermenta hasta que duplique su tamaño.

**Tiempo de horneado:** 20 minutos (depende del tamaño)

**Temperatura del horno:** 180 °C / 355 °F



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.





# Baguette

(EL SALVADOR)

## {INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina Espiga Artesana semifuerte	2	-
54	Agua fría	1	1 ¼
2	Sal	-	¾
2	Levadura roja	-	¼
1	Azúcar	-	¼

## {MASA MADRE 10-30%}

%		Libras	Onzas*
100	Harina Espiga Artesana	1	8
0.15	Levadura fresca	-	1 gramo
60	Agua	-	14

Si deseas trabajar con masas madre, prepáralas 72 o 24 horas antes.

\* \*Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

## {PROCESO}

- Pesa muy bien los ingredientes. Amasa todos los ingredientes por 2 minutos y desarrolla el gluten hasta lograr una textura elástica.
- Ponla a reposar durante 5 minutos.
- Pesa unidades de 300 a 400 gramos o de 11 a 14 onzas y ponlas a reposar durante 3 minutos.
- Figura y fermenta por 3 horas.
- Haz cortes y hornea.

**Tiempo de horneado: 30 minutos**

**Temperatura del horno: 350 °F / 176 °C 10 segundos de vapor**



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.





# Torta casera

(HONDURAS)

Fotografía con fines ilustrativos.

## {INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina semifuerte Flora	2	12
85	Azúcar	2	5
40	Huevos	1	2
25	Aceite vegetal	-	11
20	Leche líquida	-	9
4	Polvo de hornear	-	1.8
1	Levadura instantánea	-	0.4
1	Sal	-	0.4
1	Canela en polvo	-	0.4
30	Agua	-	13
A/G**	Esencia de vainilla o mantequilla		

\*Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

\*\* Al gusto

## {PROCESO}

- Pesa todos los ingredientes. Coloca en el tazón de la batidora huevos, azúcar y sal. Bate en velocidad 1 por 30 segundos y luego pasa a velocidad 3. Bate por 5 minutos.
- Agrega harina, polvo de hornear, levadura y leche líquida y mezcla en velocidad 1 por un minuto y luego pasa a velocidad 3 y bate por 2 minutos.
- Agrega, con la máquina encendida en velocidad 1, el agua e incorpora de forma despacio el aceite. Raspa el perol con una paleta plástica. Por último, agrega la canela molida y esencias en velocidad 1 hasta que se incorporen a la mezcla.
- Vierte la mezcla en una charola tipo americana (18X26) previamente engrasada.
- Deja reposar por hora y media.

**Tiempo de horneado: 30 minutos**

**Temperatura del horno: 160 °C / 320 °F**



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.





# Tres leches capuccino

(NICARAGUA)

## {INGREDIENTES}

%		Gramos*
100	Harina suave	450
67	Azúcar	300
156	Huevos	700
7	Polvo de hornear	30
7	Capuccino en polvo	30
2	Esencia de vainilla	10

## {RELLENO}

INGREDIENTES	Gramos*
Leche condensada	800
Leche evaporada	800
Crema dulce	450
Capuccino en polvo	50
Amaretto	10

## {DECORACIÓN}

INGREDIENTES	Gramos*
Chantilly	500
Dulce de leche	50
Fresas frescas	100
Café en polvo	50

\*\*Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

## {PROCESO}

- Pesa bien tus ingredientes. Bate las claras a punto de nieve y agrega el azúcar poco a poco.
- Agrega las yemas de una en una, hasta que suba a la superficie.
- Tamiza los ingredientes secos y agrégalos a la mezcla en baja velocidad.
- Corta en capas y humedece con el sirope tres leches, luego rellena con *ganache* de chocolate y humedece otra capa y coloca *ganache* y repite el proceso dos veces más.

Tiempo de horneado: 25 minutos

Temperatura del horno: 300 °F / 149 °C



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.





# Brioche de ayote

(COSTA RICA)

## {INGREDIENTES}

%		Masa madre líquida 20% (gramos)*	Fórmula final (gramos)*
100	Harina fuerte Fhacasa Artesana	800	3200
30	Puré de ayote	-	1200
20	Mantequilla sin sal	-	800
20	Azúcar	-	800
8	Miel de abeja	-	320
1	Sal	-	40
4	Levadura fresca	-	80
4	Leche en polvo	-	160
40	Agua	400	1200

\* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

## {PROCESO}

- Prepara el área de trabajo y pesa muy bien los ingredientes.
- Amasa todos los ingredientes, solo no incluyas la sal y la mantequilla, hasta conseguir el 70% del amasado.
- Incorpora la sal y la mantequilla y sigue amasando hasta obtener total desarrollo de gluten.
- Reposa hasta que doble su volumen.
- Divide y forma. Luego ponlo a fermentar.
- Hornea.

**Tiempo de horneado: 30 minutos**

**Temperatura del horno: 170 °C / 338 °F**



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.





# Masa para pizza

(REPÚBLICA DOMINICANA)

## {INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina Isabela para pizzas	6	4
1	Levadura	-	1
2	Sal	-	2
50	Agua	3	12
2	Aceite	-	5
2	Azúcar	-	2

\* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

## {PREPARACIÓN}

Pon a fuego un recipiente y coloca aceite de oliva. Cuando ya esté bien caliente, coloca los tomates previamente licuados. Luego, agrega los demás ingredientes y deja hervir la salsa. Deja enfriar y coloca la salsa a la galleta de *pizza*.

## {GUARNICIÓN}

Queso *mozzarella*, rúcula y jamón serrano.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta receta.

## {PROCESO}

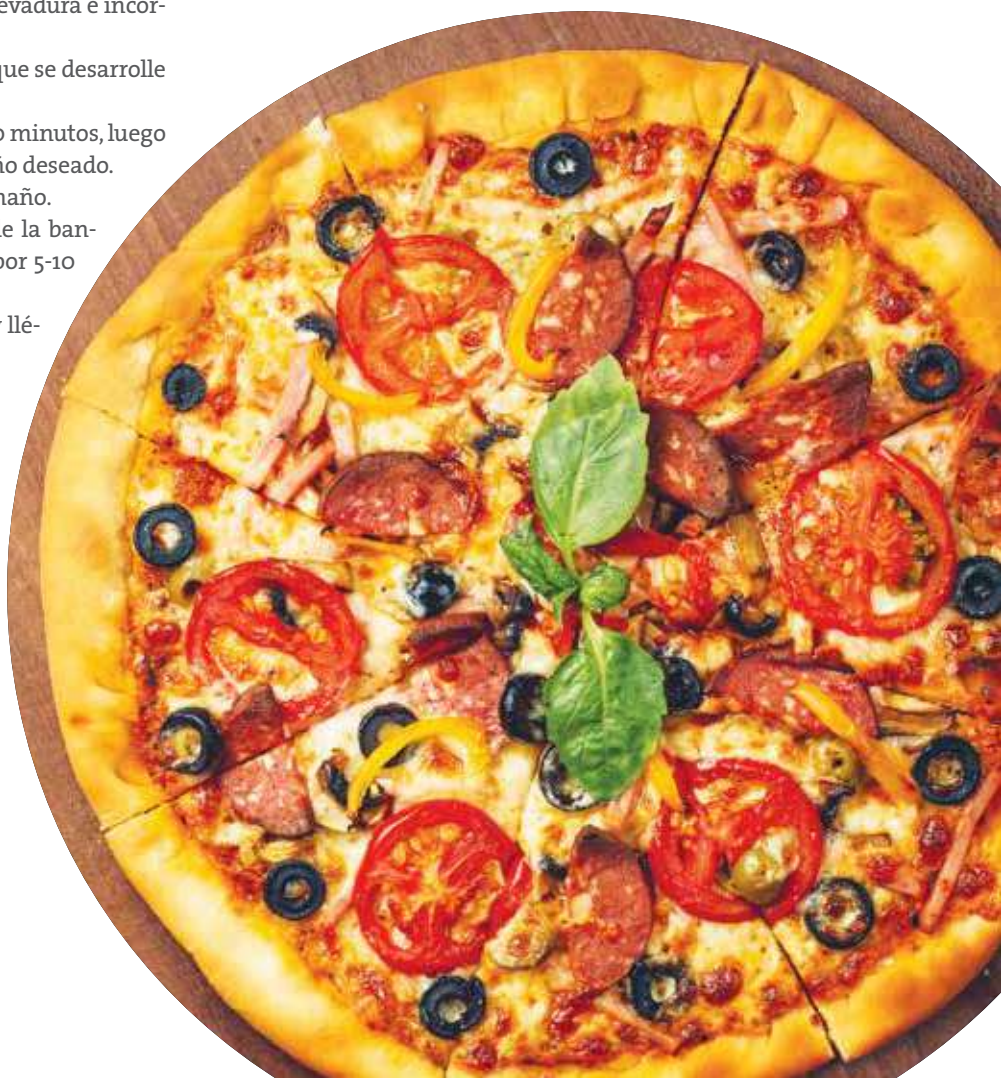
- Pesa todos los ingredientes. Coloca en la mezcladora todos los ingredientes secos. Harina, azúcar, sal y levadura e incorpora por un minuto.
- Incorpora el agua y la grasa y mezcla hasta que se desarrolle el gluten, aproximadamente por 15 minutos.
- Retira la masa del tazón y deja reposar por 10 minutos, luego corta bolas de 20 onzas (1.4 libras) o el tamaño deseado.
- Lleva a fermentación hasta que doble su tamaño.
- Con el bolillo extiende la masa a tamaño de la bandeja y llévala a fermentación nuevamente por 5-10 minutos.
- Coloca la salsa y los ingredientes deseados y llévala al horno nuevamente.

**Tiempo de horneado:** Precocido de la masa, 10 minutos. Con la salsa y las guarniciones por 15 a 30 minutos.

**Temperatura del horno:** 190 °C / 375 °F.

## {RELLENO}

INGREDIENTES	Cantidad
Tomate	2 libras
Azúcar	½ taza
Pimenta	al gusto
Sal	al gusto
Salsa de tomate	3 cucharadas
Albahaca	al gusto
Orégano entero	al gusto
Aceite de oliva	





# CEDECAP INAUGURA NUEVA SEDE

Identificar a los clientes con la marca y hacerlos sentir parte de ella es la misión de Molinos Modernos con la implementación de una sala de capacitación única en el país.



Recientemente, el Centro de Desarrollo y Capacitación en el uso de harinas (Cedecap) abrió una nueva sede ubicada en las instalaciones de Molinos del Ozama en Santo Domingo, República Dominicana. Las nuevas instalaciones servirán para seguir desarrollando las capacidades técnicas y empresariales de todos los interesados en los programas que Cedecap brinda sin costo alguno. Durante 2019 fueron capacitadas más de dos mil personas en los cursos básicos, módulos, especialidades y talleres de temporadas.

**La dirección del centro es: C/Olegario Vargas #1, Villa Duarte, Santo Domingo Este, y el número de teléfono es 809-788-2222 opción 1.**



**Las instalaciones de Cedecap tienen capacidad para 24 personas y atenderán de 8:30 a 17:30 horas.**



## ÚNICOS EN EL PAÍS

Las nuevas instalaciones le dan un valor agregado a la industria, ya que Molinos Modernos se ha convertido en la única empresa en el ramo en República Dominicana que cuenta con un centro de capacitación gratuito para sus clientes, que además tiene los más altos estándares de calidad.

Una de las innovaciones que está por presentar este año será la búsqueda de alianzas estratégicas para que escuelas de pastelería y hotelería utilicen los productos y así se realicen intercambios de conocimiento para beneficiar a más dominicanos.

El aprendizaje es fundamental para generar bienestar y así materializar las ideas de negocios en oportunidades de desarrollo.







| Regional |

## CAMINO A LA INNOVACIÓN DE LA INDUSTRIA

Molinos Modernos continuará impartiendo talleres para mejorar el desarrollo de los clientes y de esta manera garantizar su compromiso con el crecimiento micro y macroempresarial.

En las sedes de los Centros de Desarrollo y Capacitación en el uso de harinas (Cedecap), de Guatemala, Costa Rica, El Salvador, Nicaragua y República Dominicana se impartió, en julio de 2019, el programa «Innovación y tendencias de la industria de la panificación» por Fabián Solano, chef internacional. Este formó parte del seguimiento al taller «Técnicas de producción de panes artesanales» en el que participaron, durante cinco meses, noventa clientes y ochenta y cinco asesores técnicos de la unidad de harina.

Para este año se espera implementar otros dos programas: «Procesos Modernos de Panadería» y «Viennoiserie y boulangerie», que tienen como objetivo ofrecer capacitación técnica de vanguardia en la industria del pan e incentivar a los clientes de Molinos Modernos a desarrollar productos innovadores en sus panaderías. De esta manera, se espera apoyar a los panaderos a incrementar las ventas de su negocio mientras ofrecen a los consumidores diversas opciones saludables y de alta calidad





# VIVA PIZZA!

## «NO TENEMOS MÁS LÍMITES QUE EL MISMO CIELO»

Ni el desempleo, ni la carencia de un capital para iniciar su proyecto fueron obstáculos para interrumpir los sueños de superación de Nahil Alexander Guillén Melgar, el protagonista de esta historia.



**Por:** Ricardo Vásquez Guevara (texto) y Julio César Avilés (fotos)

**A**l momento de iniciar un negocio, el tener un ejemplo a seguir es muy valioso. Estas personas no solo inspiran a otros a seguir sus pasos y evitar sus errores, sino también ofrecen una buena dosis de inspiración. Este es el caso de Nahil Guillén, quien hace diez años se encontraba inmerso en la desesperación debido a que no tenía empleo ni muchas esperanzas para el futuro. Su único capital era su deseo de superación y el espíritu emprendedor que siempre lo ha acompañado.

Luego de visitar un pueblo del interior de El Salvador, observó que había un negocio que vendía *pizzas* artesanales, el cual siempre tenía comensales en su local. A partir de entonces surgió en Nahil la inquietud de crear una empresa similar en San Juan Opico, en el departamento de La Libertad, el pueblo en el que vivía. Cansado de buscar el apoyo económico en diferentes instituciones y no conseguirlo, solicitó un préstamo de US\$5,000 a un amigo, quien confió en los sueños del joven emprendedor.



## FORTUNA E INFORTUNIO

Con ese dinero rentó un pequeño local en el pueblo, alquiló un horno, compró la materia prima y contrató a una señora panificadora experta en hacer pizzas. El negocio lo bautizó con el nombre de Bonna Pizza.

Con una empleada y tres mesas pequeñas, comenzó el sueño de construir un negocio propio. A partir de ese día, la empresa prosperó a pasos agigantados y, a los ocho meses, se trasladó a un local más amplio, en el que incluso tenía área de juegos para niños. «En ese

**«Molinos Modernos es uno de nuestros mejores proveedores, no solo por su excelente producto, sino también por el valor agregado que da a sus clientes, con asesorías, capacitaciones y atención personalizada», Nahil Guillén, propietario de Viva Pizza!**



lugar ofrecía servicio a domicilio sin tener moto, tenía que repartir las “pizzas” abordando buses. Luego adquirí una moto y, en pocos días, todo empezó a mejorar», recuerda don Nahil, quien en ese momento ya tenía diez empleados.

Todo marchaba muy bien, sin embargo, víctima de la delincuencia, a los pocos meses es obligado a abandonar el pueblo y a deshacerse del negocio. Aunque su sueño duró muy poco, su fe y espíritu aún permanecían inquebrantables y no se dio jamás por vencido. Así, trasladó su deseo de superación y de emprender al municipio de Zaragoza, siempre en el departamento de La Libertad. Luego de encontrar

un local, y gracias a la experiencia que había obtenido, vuelve a fundar una nueva pizzería, pero ahora bajo la marca Viva Pizza! Según su fundador, el nombre surge por el deseo de vivir y disfrutar el momento y la vida.

El negocio también es un éxito y, a los pocos meses, abrió una sucursal en otra localidad, esta vez sería San José Villanueva la que disfrutaría del producto de calidad de don Nahil.

Pero el éxito en el nuevo emprendimiento no vendría solo, San José Villanueva no solo le ofrecería nuevas satisfacciones a nivel profesional, sino también personal, pues allí conocería a su

esposa, Clementina de Guillén, quien desde entonces se ha convertido en su mano derecha y lo ha acompañado en todos los retos. A partir de entonces, la miniempresa empezó a crecer exponencialmente, no solo abriendo nuevas sedes en San Juan Opico y en el Puerto de La Libertad, sino convirtiéndola en una franquicia.

## ESFUERZO, DEDICACIÓN Y ÉXITO

«En la actualidad, Viva Pizza! tiene dieciocho franquicias y seis sucursales ubicadas en los departamentos de Santa Ana, La Libertad, Chalatenango y La Paz y, en poco tiempo, esperan llegar a todo el país. El negocio ha crecido de forma acelerada, por ello, el matrimonio Guillén siempre comienza su jornada laboral a las cinco de la mañana y la finaliza después de las diez de la noche, ya que siempre está pendiente de que todo marche muy bien en su empresa. «Ahora tenemos una responsabilidad más y es cuidar la fuente de empleo de nuestros colaboradores, ya que ellos son la fuerza principal de Viva Pizza! Ellos y nuestros clientes son la razón principal de funcionar», afirma el empresario.

«Nunca hay que darse por vencidos, solo hay que buscar las oportunidades y pedirle a Dios la bendición para que todos nuestros proyectos sean guiados por él. No hay que tener límites más que el mismo cielo en cada uno de nuestros sueños», aseguran los emprendedores salvadoreños.



## UN EJEMPLO A SEGUIR

El matrimonio Guillén asegura que un buen líder siempre tiene que dar el ejemplo. Hacer la limpieza, lavar trastos y trabajar a la par de los colaboradores son actividades que siempre se deben realizar, ya que todos están en el mismo negocio y deben superar juntos los obstáculos.



Ingresa a [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta historia.



# CONTRA TODA ADVERSIDAD

Sin saber nada de la elaboración de pan, Marilín Interiano, gerente propietaria de la Panadería Alejandra, decidió lanzarse a la aventura más grande de su vida. Conoce su historia de lucha, constancia y perseverancia.



**Por:** Karla Aguilar (texto) y Colibrí Studio hn -Bemabé Martín- (foto).

**S**u historia inicia en 2008, tiempo en el que doña Marilín, como la conocen, tenía una pequeña cafetería con la que sostenía a su familia. A la par de su local se encontraba una panadería y, en una ocasión, le comentó al encargado que contaba con un pequeño capital y le expresó su deseo por hacerse socia del negocio. Con el tiempo, y luego de

algunas decisiones, ese sueño se hizo realidad; es ahí donde el negocio de la panadería llega a la vida de esta emprendedora mujer y sus hijas.

El proyecto de la sociedad no fue muy afortunado, pues esta solo duró un mes: «No veía un trabajo mutuo ni mucho menos ganancias, así que cada quien tomó su rumbo y yo me



quedé sola. Empecé a luchar aún sin saber nada de panadería, con muchos miedos y esfuerzos; junto a mis hijas y algunos colaboradores poco a poco arrancamos». En este camino, doña Marilyn, además, se aferró a su fe; confiesa que Dios le dio la sabiduría y confiaba que con su ayuda sacaría su negocio adelante.

El camino no fue fácil. Sin ningún crédito, porque nadie quería darle producto, la panadería producía en sus comienzos cinco sacos de harina, los cuales le llevaban todos los días por la mañana y debía pagar a las tres de la tarde. Por mucho tiempo estuvo así, hasta que la producción creció y empezó a comprar veinte sacos diarios: el negocio y doña Marilyn florecían.

### PROCESOS DE CAMBIO

En 2009, doña Marilyn decide formalizar su negocio con el nombre Panadería Alejandra, en honor a sus hijas. Aunque seguían produciendo, continuaba la limitante que nadie le daba crédito, porque no tenía estabilidad y muchas veces tuvo que parar la elaboración del pan porque no contaba con el material para hacerlo. Sin embargo, doña Marilyn no perdió nunca el rumbo ni su objetivo, y siguió con constancia. Así se abrieron puertas y la oportunidad que ella esperaba: obtener su primer crédito, y no sería el único. Poco a poco le dejaban más producto y la producción iba aumentando. Fue en ese tiempo cuando Panadería Alejandra inicia la relación de trabajo con Molinos Modernos, con quien ahora maneja una cantidad de compra entre los 400 y 600 sacos de harina al mes.

### ENFRENTAR LA REALIDAD

Mientras la producción de Panadería Alejandra se consolidaba, los cambios que sufría el país en 2009 golpeaban la economía, y el negocio de doña Marilyn no fue la excepción: «Comencé cuando el país pasaba por una situación de Estado difícil y nos quitaban la luz y el agua por muchas horas. Muchas veces la levadura se pasaba de punto, por ejemplo. Fue un proceso difícil, pero ahora cuando se presenta un problema, me digo a mí misma que si pasé un tiempo como ese donde yo estaba sola y débil, por qué me tengo que sentir mal ahora, que tengo la bendición de Dios y el apoyo de mi familia».



«La harina de Molinos Modernos es excelente y nos permite hacer producto de calidad, principalmente la semita, que es uno de nuestros productos más vendidos», Marilyn Interiano, gerente propietaria de Panadería Alejandra.



### SU SATISFACCIÓN MÁS GRANDE

Doña Marilyn confiesa que se siente «llena de agradecimiento y de alegría, no por tener lo material, sino porque atrás de todo esto existen muchas familias que dependen de este trabajo, hombres y mujeres que llevan sustento a su hogar por el trabajo que realizan dentro de la Panadería Alejandra», y expresa que su satisfacción más importante no es tener un edificio grande, sino el poder seguir generando los 120 empleos como hasta ahora —y si es posible más— y escuchar cuando sus colaboradores le dicen que han logrado superarse gracias a la panadería. Para la emprendedora, este sueño no sería posible sin el esfuerzo de sus colaboradores.

### AIRES DE FUTURO

Para este negocio, la demanda es grande, y aunque los precios de otros bajen, Panadería Alejandra se mantiene para seguir ofreciendo la misma calidad y fórmula, así como para equipar los depósitos que tiene en Trojes, San Pedro Sula, Danlí, Comayagua, Juticalpa, Villa Nueva Cortés, La Esperanza, Choluteca y Nacaome.

Con un futuro y objetivos claros, hace dos meses doña Marilyn empezó operaciones en nuevas instalaciones, y así contar con un lugar más amplio donde producir las veintitrés mil bolsas diarias que necesitan para abastecer a nivel nacional.



Ingresa a [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta historia.



# DELICIOSO SABOR A TRADICIÓN Y COSTUMBRES



Con un pequeño horno de barro, algunos instrumentos artesanales y toda la energía del mundo, comenzó la familia Gámez el sueño llamado: Panadería San Martín, que funciona desde 1945 en El Viejo.

**Por:** Tamara Montes (texto) y María Zulema Solís Weil (foto).

**S**on 140 kilómetros los que separan al municipio de El Viejo de Managua, capital de Nicaragua. La zona es conocida por sus atractivos turísticos y particularmente por la basílica de la Inmaculada Concepción de María, protectora de los nicaragüenses. La «lavada de plata» es una tradición de más de 450 años que consiste en lavar objetos de plata y pedir favores a la Virgen del Trono; sin embargo, en el lugar también resalta la conocida panadería San Martín, ubicada desde su fundación a cinco cuadras y media al oeste del puente central, donde la familia Gámez hace magia con harina y algunos otros ingredientes para elaborar las famosas rosquillas y otros panes.

Al comienzo, el espacio que se ocupaba para el negocio estaba en la entrada de la casa y únicamente se atendían a los vecinos más cercanos, ya que solo contaban con dos trabajadores, quienes mezclaban a mano en una artesa de madera la producción de una arrobada de harina al día. Aunque la evolución siempre se da, el gran salto cuantitativo sucedió en 2002, cuando la licenciada Leana María Gámez se propuso tomar el control sin perder los valores que le enseñaron su abuela y sus papás. «Viví entre harina toda mi vida. Los huevos, hornos y el olor a pan son recuerdos de mi niñez», explica, y añade que uno de los panes más importantes ha sido el francés, que se produce a diario y sin falta se vende todo.



## NO TODO FUE COLOR ROSA

Después de obtener su título universitario como administradora agropecuaria, Leana trabajó como analista de crédito en pequeñas empresas, hasta que se cuestionó sobre por qué no hacerlo por y para el bienestar de la panadería familiar. Entonces, emprendió un destino lleno de desafíos y retos, pero «tener un negocio no siempre es bailar con la bonita», afirma. Las circunstancias no eran las mejores para cumplir las metas que se había propuesto, pues tenía recursos limitados; sin embargo, no se rindió y poco a poco cambió la forma de producción artesanal y rudimentaria a una moderna, la distribución que antes era con triciclos cambia a minivans, mejoró las condiciones salubristas e introdujo la tecnología.

Aunque al comienzo el panorama pintaba en escalas de grises, ahora ve los tonos rosa. La panadería conserva su línea tradicional con innovaciones que van desde el proceso de producción hasta la asistencia técnica. Han mantenido los sabores de los panes simples, picos (panes dulces con tres puntas) y tortas de leche, agregando más de diez diferentes productos, como rines (pan suave dulce), pudín, semitas, donas glaseadas, pasteles decorados, *baguette* y las famosas rosquillas, con lo que se han expandido a los departamentos de Chinandega y León. Ahora, en lugar de tener solo un horno artesanal, tiene cuatro industriales y uno giratorio de cuarenta grados; tres amasadoras y tres batidoras, así como un camión repartidor con su marca impresa y publicidad.

## INVERTIR PARA REINVERTIR

Para la emprendedora, el éxito de su negocio se concentra en cuatro ejes principales: la inversión para la reinversión, en las que aprendió a no usar las fuentes de financiamiento bancarias, sino a invertir

**El negocio es uno de los más reconocidos del departamento ya que funciona desde 1945, actualmente está a cargo de la tercera generación de la familia Gámez.**



**Las rosquillas en Nicaragua se exportan como un producto nostálgico y se encuentran en tres lugares del país: El Viejo, municipio de Chinandega, y los departamentos de Somoto y Estelí.**



las utilidades; el control contable y financiero, para poder tomar mejores decisiones durante el proceso de producción, venta y distribución para analizar si el producto es rentable o necesita cambiar; tener un «ganar, ganar» con los trabajadores, que significa preocuparse por su bienestar, capacitarlos constantemente, respetar y cumplir las normas laborales, y por último, cuidar la calidad y el sabor de los productos, para ofrecer siempre lo mejor, y así el cliente se pueda sentir identificado con la marca. Para Leana hacer valer el eslogan de la panadería, «Siente el sa-

bor», significa trabajar siempre con materia prima de calidad, con innovación y concentrando la atención en los cambios que ocurren en el mercado para lograr productos de excelencia.



## NUEVAS METAS

La empresaria asegura que las mejoras deben ser constantes, por ello entre sus metas para este año están transformar la sala de ventas en una cafetería, mejorar la experiencia de los clientes, formar líneas de producción de pastelería, lanzar una estrategia que ayude a las personas a llevar una vida más sana con panes de harina integral altos en fibra, invertir en métodos relacionados con las buenas prácticas de manufactura en la planta de producción y continuar con el proceso de capacitación al personal.



Ingresa a [www.molinosmodernosenlinea.com](http://www.molinosmodernosenlinea.com) y comparte esta historia.



## {Acertijo}

Instrucciones: son tres frases desordenadas que tendrás que escribir de forma adecuada. Tienes dos minutos para lograrlo.

- al jmreo rfoam ed oearznmc le iad se noc nu anp y féca.
- iS aehmbr snteei, nu oicr anp áaaclmr ut oeds.
- nU deropana se nu tiarsta ed al rihana.



**Solución:**  
 1. La mejor forma de comenzar el día es con un pan y café. 2. Si hambre tienes, un rico pan calmará tu deseo. 3. Un panadero es un artista de la harina.

## {Adivinanzas}

Escucha con atención y adivina cuál es la cuestión:

- Lo come Pancracio, está en champán; si piensas despacio sabrás que es el...
- ¿Cuál es el pan que llevamos todos los humanos?
- Mucho calor produce y podría quemarlo todo, sin embargo gracias a sus efectos, la frescura en el pan hemos disfrutado.

**Solución:**  
 1. pan. 2. el páncreas. 3. el horno



## {Demuestra tu conocimiento}

¿Cuál es la principal diferencia entre la harina fuerte y la harina semifuerte?

- A)** La cantidad de proteína **B)** La levadura **C)** La cantidad de humedad **D)** Ninguna de las anteriores **E)** Todas las anteriores

## Laberinto

Resolverlo siempre es satisfactorio.

**Solución:**  
 1. A







**INFORMACIÓN**  
PBX (505) 2264 9240

**CENTRO DE CAPACITACIÓN**  
Carretera norte KM 6. Costado oeste, donde fue SIEMENS.  
Managua, Nicaragua



DISPONIBLE EN





# HARINA ISABELA

## Harina Isabela

Harina de Trigo semi-fuerte de primera calidad, fortificada con vitaminas y minerales, acondicionada con aditivos para lograr mejor manejo. Con baja absorción de agua y tolerancia a los distintos procesos y condiciones en producción.

Excelente para empanizar alimentos.

### ESPECIAL PARA LA ELABORACIÓN DE:

- Masa de empanada
- Masa de pizza



PRESENTACIÓN  
120 Lb

**SANTO DOMINGO**  
Calle Olegario Vargas No. 1, Villa Duarte  
Tel.: 809-788-2222, Opción 1

**SANTIAGO**  
Avenida Antonio P Haché  
esquina Padres las Casas  
Tel.: 809 971 0063

 **MOLINOS DEL OZAMA, S. A.**

[servicioalclientemozama@molinosmodernos.com](mailto:servicioalclientemozama@molinosmodernos.com)

Disponible en:  
República Dominicana

