

POR QUÉ ES IMPORTANTE EL PAN

EN LA DIETA DE DEPORTISTAS



“Muchas personas desconocen que el pan es un alimento de gran valor nutricional, destacando sobre todo por ser rico en hidratos

de carbono, fundamentales en la dieta de un deportista” sostuvo la Dra. Marcela González Gross, profesora de Nutrición en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte de la Universidad Politécnica de Madrid (España).-

“El pan cumple las funciones propias de los hidratos de carbono: mantenimiento de la actividad muscular, - agregó- mejora de la actividad cerebral y del sistema nervioso así como del metabolismo de las grasas, e impiden la oxigenación de las proteínas”.-

La destacada catedrática precisó también con relación al rendimiento deportivo que “Al pan blanco se le debe dar prioridad justo antes y después de practicar ejercicio físico, mientras que los panes integrales, de índice glucémico más bajo, se pueden tomar en las fases de entrenamiento”.-

Finalmente la Dra. González Gross quien además es portavoz científica de la campaña “Pan cada día” puso especial énfasis en que el pan “no sólo aporta hidratos de carbono. También es una buena fuente de vitaminas, especialmente las del grupo B, y de minerales, como el fósforo, el calcio, el selenio, el cinc, el hierro, el magnesio o el potasio”.-

SEÑOR SOCIO:

el pago de SU CUOTA ES FUNDAMENTAL

para el funcionamiento de la institución, por favor, no se atrase!!!

Recuerde que ser Socio, no es un gasto es:

UNA INVERSIÓN



CIPASFE

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS SANTA FE

FUNDADO 1889 - PERSONERÍA JURÍDICA N° 112/92

ASOCIACIÓN GREMIAL DE EMPLEADORES N° 641

1° DE MAYO 2248 -3000- SANTA FE

TE.- FAX: 0342- 4530519 // e-mail: cipasfe@gigared.com

www.cipasfe.com.ar

BOLETIN INFORMATIVO

Año 30 N° 142

Octubre - Noviembre 2017

En el Simposio Internacional “Pan para la salud”

Contundentes conclusiones que fundamentan la importancia del consumo de pan

Organizado por la **UIBC** (International Union of Bakers and Confectioners) se llevó a cabo recientemente el simposio internacional que bajo el título de “Pan para la salud” se desarrolló en las instalaciones del Sheraton Buenos Aires Hotel & Convention Center y contó con la presencia del presidente del CIPASFE, Jorge Spasitch especialmente invitado por FAIPA.-



Cabe destacar que la UIBC es una organización sin fines de lucro que reúne a Confederaciones Nacionales de Panaderos y Pasteleros de más de 40 países de los cinco continentes.-

El encuentro contó con conferencias a cargo de tres calificados profesionales que son máximos expertos a nivel mundial en cada una de sus áreas específicas:

- **Dr. Ángel Gil**, Doctor en Ciencias Biológicas, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada, presidente de la Sociedad Española de Nutrición y presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición entre otros importantes cargos y una dilatada y destacada trayectoria profesional.-
- **Prof. Dr. Hugo Ribeira Da Costa**, Jefe de División de Nutrología Pediátrica y Coordinador General de la Unidad de Investigación de Nutrición Pediátrica de la Universidad Federal de Bahía (Brasil) y
- **Prof. Dra. Inge Fomsgaard** del Dpto. Agroecología de la Universidad de Aarhus (Dinamarca), con Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Doctorado en Química Ambiental y autora de numerosas publicaciones e investigaciones.-

CONCLUSIONES FUNDAMENTALES

Las conferencias dictadas por los destacados exponentes y respaldadas por la vasta e importante trayectoria, experiencias y conocimientos de los mismos dieron lugar a conclusiones inobjetables sobre la importancia y necesidad del consumo de pan, tales como:



- a) Informes recientes muestran la importancia del pan en la prevención de enfermedades crónicas no contagiosas;
- b) La fibra y los componentes bioactivos de los cereales ejercen un importante papel fisiológico en el mantenimiento de la salud;
- c) Resulta imprescindible revisar la literatura científica actual en defensa de los efectos saludables de los cereales y el pan;
- d) Hay que concientizar a los expertos en nutrición y a la población en general que no es sano eliminar el gluten de la dieta de la población no celíaca;
- e) El pan es, esencialmente, una mezcla de harina, agua, levadura y sal, en las proporciones adecuadas, correctamente amasada, fermentada y cocida en un horno. Por su aparente sencillez y a la vez, aunque parezca paradójico, por su riqueza en nutrientes, ha sido considerado desde los tiempos más remotos y por la mayoría de las civilizaciones, el alimento por excelencia. En el idioma español, su propio nombre lo indica: **Primer Alimento Natural (PAN)**.-

CAMPAÑA DE CONCIENTIZACIÓN

Frente a la aparición de declaraciones de algunos “personajes” públicos que, sin fundamento valedero, han cuestionado el consumo de pan, la FAIPA – con el respaldo científico que en todo el mundo avala y recomienda incluir el pan en la mesa de la familia- habrá de iniciar una campaña esclarecedora destinada a concientizar a la población, autoridades gubernamentales y actores sociales sobre la importancia del consumo de pan como “un aliado fundamental de cualquier dieta” y a la que el CIPASFE habrá de sumarse.-



Consecuentemente esta entidad le solicita a sus asociados la máxima y responsable adhesión a esta campaña y de este modo contribuir a desterrar a los difamadores que, sin conocimiento ni seriedad intentan atentar contra el consumo de pan.-

Este es un compromiso que mas allá de haberse asumido institucionalmente requiere de la suma de voluntades de cada uno de ustedes, no sólo para jerarquizar nuestra industria, cuyo prestigio se intenta difamar sin fundamento válido, sino para demostrar que estamos en el camino correcto.-

Dirigentes panaderos en el Congreso de la Nación

Dirigentes panaderos de todo el país encabezados por el presidente de Faipa, Jorge Vitantonio, participaron de una importante reunión en el Congreso de la Nación convocados por los diputados nacionales Cornelia Schmidt Liermann y Marcelo Sorgente.-

En la oportunidad se expusieron y analizaron las distintas problemáticas de la industria del pan comprometiéndose ambos legisladores a trabajar en forma conjunta para la elaboración de leyes que protejan al sector, especialmente los aspectos vinculados con la competencia desleal desde la clandestinidad.-



Al respecto la diputada Schmidt Liermann precisó: “Mi idea es armar un proyecto en forma conjunta con las entidades panaderas para luego sumar al Ministerio de la Producción, al Ministerio de Trabajo, de Salud, presentarlo en la Cámara y luego ir trabajándolo con la oposición para que logremos una ley de consenso que, aunque no sea perfecta, sí le brinde a la panadería herramientas para poder trabajar con tranquilidad y que sepan los panaderos que estamos dispuestos a defender de la mejor manera su emprendimiento”.-

Por su parte el diputado Sorgente señaló: “Una de las propuestas que hemos escuchado y que vamos a tratar de resolver para ayudar al sector, es poder trabajar juntos en impulsar un marco regulatorio para la actividad a nivel nacional en un proyecto que pueda contener al industrial panadero en un negocio que por efectos de la clandestinidad aumento de costos y otros factores últimamente está poniendo en riesgo la continuidad de muchos negocios que trabajan genuinamente en la actividad y cumpliendo con todo lo que se exige”.-