

Panadería, patrimonio y afirmación cultural

EL PAN EN AYACUCHO ES PATRIMONIO ALIMENTARIO REGIONAL (PAR), SU SALVAGUARDA DEPENDE DE LA RESILIENCIA DE LA AGRICULTURA FAMILIAR ANDINA (AFA), UN EJE CENTRAL DE ANDES RESILIENTES Y DE UNA AGENDA QUE PROCURE SU VIGENCIA EN LAS NUEVAS GENERACIONES.

La gramática del pan de Huamanga



Insumos estratégicos

- Trigo local
- Manteca de chancho
- Anís de Curahuasi
- Sal azul en roca de origen de Atacocha

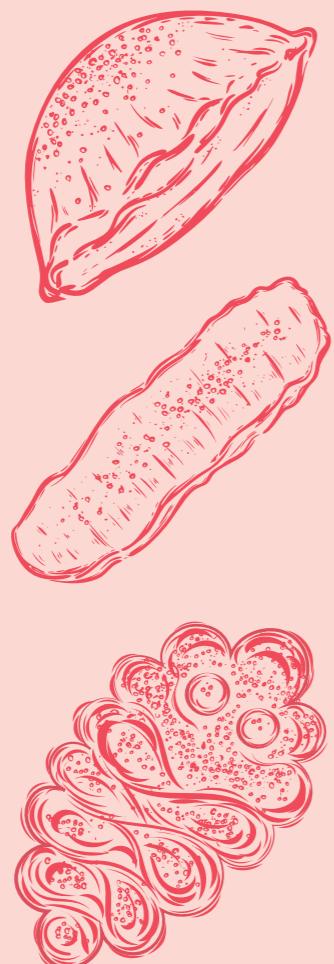
Agentes leudantes

- Leudantes de cultivo [levadura natural o masa madre]
- Prefermentos

Proceso

- Técnica de autólisis o autoamasado
- Amasado
- Fermentación
- Horneo en piso

Los panes emblemáticos que representan a la panadería ayacuchana



Chapla

Pan emblemático de la panadería ayacuchana y símbolo de la región, «el pan del día a día».

Qasy

Pan rústico, con fibra y sabor, elaborado 100 % con harina integral y salvado. Es el vínculo con el mundo rural del trigo y las jornadas agrícolas.

Wawa

Pan dulce con forma de bebé, símbolo de la ritualidad ayacuchana.



Dinámicas sociales en el tiempo



El «sistema del pan en Huamanga», es una red articulada del trabajo de la Agricultura Familiar Andina (AFA) en la producción de trigo, de molineros y familias, proveedoras de insumos como chicha, anís de Curahuasi, sal azul en roca proveniente de minas en Atacocha y la manteca de chancho. Liderada en gran parte por mujeres panaderas, esta red ha asegurado la llegada del pan a las mesas de Huamanga, sumando a tejedoras de balayes, vendedores itinerantes y mercados que la sostienen desde sus orígenes hasta la actualidad.



EL <<SISTEMA DEL PAN EN HUAMANGA>> ES UN EJEMPLO VIVO DE LA DINÁMICA DE UN PATRIMONIO ALIMENTARIO REGIONAL (PAR).

SE ARTICULA LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA LOCAL, PRESERA SABERES Y RITUALES, FUNDA LA IDENTIDAD Y ALIENTA LA COHESIÓN SOCIAL, APORTA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y RESILIENCIA, VINCULA OTRAS MANIFESTACIONES CULTURALES Y PROMUEVE EL DIÁLOGO GENERACIONAL.

La panadería como manifestación inmaterial y cultural



Simbolismo y rituales: En Ayacucho, creencias populares asocian el pan con la gracia divina. La wawa es central en la festividad de Todos los Santos, un acto circular que refuerza el vínculo con los difuntos y la cohesión comunitaria.

Roles de género:

La panadería evidencia el rol y el protagonismo de la mujer huamanguina como gestora del patrimonio familiar.

Cohesión social: La panadería ha fomentado lazos familiares, vecinales, y comerciales. El intercambio de dones, como regalar una wawa, es un *hecho social total* que fortalece las relaciones sociales.

Vocabulario quechua: La pervivencia del quechua en términos especializados de panificación, como *astaq* (el que traslada la harina al horno), *suysuq* (el que cierne la harina), *chapuq* (el que mezcla la harina con el agua, quema el horno y hornea), demuestra la profunda integración cultural.

El trigo en el Perú



DURANTE EL AÑO 2023, EN TAMBILLO SE CONTABAN 578 HECTÁREAS DE TRIGO QUE PRODUCEN **1 646 TONELADAS.**

EN EL VALLE DE HUATATAS, EN LA CIUDAD DE AYACUCHO, SOLO EXISTEN 11 HECTÁREAS DE TRIGO QUE PRODUCEN **11 TONELADAS AL AÑO.** ENTRE 2016 Y 2023, SE INCREMENTARON LAS HECTÁREAS Y A LA VEZ EL RENDIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE TRIGO.

EL TRIGO REPRESENTA APROXIMADAMENTE EL **7 % DE LA SUPERFICIE CULTIVADA EN PERÚ.**

LA ESCASA PRESENCIA DEL TRIGO DE ORIGEN AYACUCHANO EN LA PRODUCCIÓN DE PANES.

MENOS DEL 3 % DE LA HARINA DE TRIGO PRODUCIDA EN PERÚ SE DESTINA A LA ELABORACIÓN DE PANES.

APROXIMADAMENTE, **90 % DEL TRIGO** CONSUMIDO EN PERÚ **PROVIENE DEL EXTERIOR.**

EN 2020, SE IMPORTARON ALREDEDOR DE **2.6 TONELADAS.**

40 % DE LA HARINA DE TRIGO PRODUCIDA EN PERÚ SE DESTINA A LA ELABORACIÓN DE FIDEOS, GALLETTAS Y OTROS PRODUCTOS INDUSTRIALES. (MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO)

Continuidades, cambios y rupturas.

LA TRANSMISIÓN DEL PATRIMONIO PANADERO DEPENDE DE ABORDAR LOS DESAFÍOS ACTUALES SIN PERDER SU PARTICULAR TÉCNICA Y SU APORTÉ CULTURAL.

La diversidad de panes ayacuchanos



El pan como patrimonio alimentario regional



Hacia el futuro con Andes Resilientes



El desafío

Lo que no vemos debajo del pan

LA EXPOSICIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO,
ESTRÉS HÍDRICO Y AL CAMBIO EN EL CALENDARIO DE SIEMBRA Y COSECHA QUE SUFREN LAS FAMILIAS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR ANDINA (AFA).

PELIGRA EL RELEVO GENERACIONAL
EN LAS FAMILIAS PANADERAS.

POCA VALORACIÓN Y RECONOCIMIENTO
DEL LEGADO Y LA TRADICIÓN PANADERA, EN SU ARTE, SABER Y APORTE HISTÓRICO.

LA FALTA DE GESTIÓN DE LOS PORTADORES CULTURALES AYACUCHANOS
DEL PAN PARA SALVAGUARDAR EL ARTE DE HACER PAN, LA TRADICIÓN PANADERA Y SU HERENCIA CULTURAL.

LA POCA INTEGRACIÓN
DESDE EL SECTOR PANADERO PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA AGENDA COMÚN.



Adaptación e innovación



Cambio climático, agrobiodiversidad y medio ambiente:
La agrobiodiversidad es clave para la seguridad alimentaria y la adaptación al cambio climático. Urge promover alternativas sostenibles a los hornos a leña para reducir la tala y proteger el medio ambiente.



El rol de la tecnología innovando desde la raíz y la memoria:
Rocío Bellido, panadera ayacuchana, anhela que su oficio deje de ser un sacrificio y que, con innovación, se alivien los esfuerzos y riesgos físicos sin perder la tradición. La innovación al servicio de la tradición.



Diversificación y emprendimiento:
La panadería ayacuchana se proyecta como un espacio de diversificación, emprendimiento y preservación del legado familiar, donde las nuevas generaciones combinan tradición y visión empresarial para fortalecer la identidad local y generar oportunidades de autoempleo.



Reconocimiento y valoración:
Es fundamental reconocer y valorar el saber artesanal de quienes se dedican a la panadería, promoviendo su reconocimiento a través de certificaciones por competencias como Maestras y Maestros panaderos.



Regreso y promoción del trigo local:
La recuperación del trigo local impulsa la Agricultura Familiar Andina (AFA), promoviendo buenas prácticas agrarias, saberes ancestrales (siembra y cosecha de agua) y alianzas con molinos para asegurar sacos de harina de calidad y con trazabilidad.



Fortalecimiento de la producción resiliente:
Proyectos como Andes Resilientes, con apoyo de la cooperación internacional de Suiza - COSUDE, buscan fortalecer estas cadenas de valor alimentarias con enfoque de adaptación climática y equidad de género.



Apoyo gubernamental:
Se requiere el acompañamiento del Estado a través de fondos, programas o proyectos que faciliten el acceso a nuevas tecnologías, y el diseño de estrategias para enfrentar el cambio climático, que sirvan como lineamientos permanentes en el tiempo.



Andes
Resilientes

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Embajada de Suiza en el Perú
Cooperación Internacional - COSUDE
Hub Regional Lima



HELVETAS
PERU



La mujer como eje en la panadería ayacuchana

EL ROL DE LA MUJER, EL ENFOQUE DE GÉNERO Y LA RESILIENCIA SE HACE VISIBLE EN LA PANADERÍA AYACUCHANA.

Los testimonios de Clara Bermúdez, Lourdes Morote, Epifanio Pariona, Antonia Morales, Marilú y Marleny Bolívar, Gladys y Elizabeth González, Adelaida López Morales, Paulina Esther Villena y Rocío Bellido muestran cómo las mujeres (bisabuelas, abuelas, madres) fueron las principales encargadas de la producción y de la transmisión del oficio a las siguientes generaciones.



Marilú y Marleny Bolívar

Marilú y Marleny Bolívar lo aprendieron de su madre, quien las invitaba a «ir agarrando la masa» y les enseñó expresiones en quechua como *cañamuña* (prender el horno).



Gladys y Elizabeth González

Gladys y Elizabeth González recuerdan a su abuela Victoria Páucar como preparaba los panes, y quien las inició en el juego con las masas. El orgullo que su abuela les enseñó por dedicarse a este oficio lo mantienen hasta hoy.



Adelaida López Morales

Adelaida López Morales ayudaba a su madre, sus hermanas y su bisabuela en el horno San Agustín. El primer recuerdo que relaciona con el pan la remite a sus 7 años.



Paulina Esther Villena

Paulina Esther Villena, recuerda que ayudaba en algunas labores de la panadería, como limpiar o cargar las latas a sus abuelos, ambos de familias panaderas. Hoy, enciende el horno, habilita las latas, amasa, hornea y lleva sus panes al mercado para venderlos.



Rocío Bellido

Rocío Bellido recuerda cómo las mujeres, a menudo solas, se encargaban de todo el proceso de producción y venta del pan. Incluso en tiempos difíciles como el conflicto armado interno, eran ellas quienes dirigían la elaboración.

Plan de salvaguarda, la revolución del pan a través de una agenda compartida

El pan como eje en la identidad social y familiar en Ayacucho

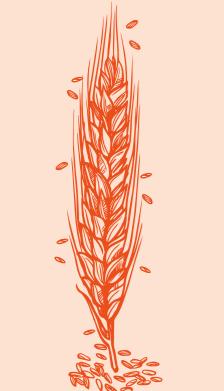
EL PAN EN AYACUCHO TRASCIENDE SU FUNCIÓN ALIMENTARIA PARA CONVERTIRSE EN UN PILAR FUNDAMENTAL DE LA IDENTIDAD DE TODO EL TERRITORIO AYACUCHANO.



Es transversal. Celebra lo sagrado, profano y cotidiano.



Desde el intercambio, el consumo y la celebración, involucra muchos aspectos colectivos, procurando la continuidad y reproducción de los valores sociales.



La panadería en Ayacucho se configura como un patrimonio. Al menos una vez al año todos y todas hacen su propio pan.

El trigo local, insumo fundamental que aporta sabor y calidad al pan, se ha ido alejando de las panaderías y a su vez, muchas familias de la agricultura familiar andina.



El cambio climático, el estrés hídrico y la dependencia total del trigo importado son parte de las razones de este alejamiento.



Las familias panaderas en su mayoría sienten una falta de reconocimientos a su trabajo, a pesar de que hacen posible uno de los mayores orgullos de los ayacuchanos.

La nuevas generaciones, portadoras de esta tradición necesitan mejores condiciones de trabajo que salvaguarden su salud (suprimir horarios de madrugada y uso de tecnologías limpias) y además, que la decisión de continuar el legado familiar, sea una decisión rentable.



Estrategias para la salvaguarda: Reconocimiento y redistribución.

Acciones para el reconocimiento



Acciones de redistribución y cierre de brechas

EL PLAN DE SALVAGUARDIA BUSCA ACCIONES CONCRETAS PARA MEJORAR LA POSICIÓN DE LAS FAMILIAS EN EL MERCADO, ENRIQUECIENDO SU OFERTA PARA ATRAER A UNA MAYOR DEMANDA.

Puesta en valor del trigo ayacuchano. Recuperar el protagonismo histórico del trigo ayacuchano desde el sueño del saco de harina de trigo para chapla. Beneficiando a más de 500 familias de la agricultura familiar andina.

Reforzar las características del pan ayacuchano. El uso de harinas locales, anís, grasa de cerdo, sal azul, y la fermentación con lipa o levadura de concho de chicha es elemental y fundamental para definir el proceso artesanal.

La adopción de tecnologías sostenibles y medioambientales es un diferenciador clave, ya que el mercado busca productos conscientes de su

EL PLAN DE SALVAGUARDIA ES UNA COMBINACIÓN DE ACCIONES PARA EL RECONOCIMIENTO Y LA JUSTA REDISTRIBUCIÓN PARA LAS FAMILIAS PANADERAS DE TODO LO QUE SE GENERA EN EL SECTOR PANADERO.

Impacto en las nuevas generaciones

impacto ecológico. Asimismo, evita problemas de salud asociados al humo de los hornos de leña y la depredación de los bosques.

Revalorización de saberes ancestrales. Como la técnica milenaria de la **siembra y cosecha de agua**, recuperada por las hermanas Machaca de la comunidad de **Pisquillacta**, para irrigar los campos de trigo de los valles de Huamanga.

Formación y capacitación especializada. Se identifica la necesidad de un centro de formación especializada en panadería artesanal tradicional ayacuchana.



Creación de la ruta del pan de Huamanga

LA CREACIÓN DE ESTA RUTA ES UNA ESTRATEGIA CLAVE PARA LA VISIBILIZACIÓN, SALVAGUARDIA Y DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL PATRIMONIO PANADERO.



LA RUTA BUSCA INTEGRAR LA PANADERÍA

ARTESANAL CON OTROS ATRACTIVOS TURÍSTICOS-CULTURALES DE HUAMANGA.



VALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO.

LA RUTA PONDrá AL TURISMO GASTRONÓMICO AL SERVICIO DEL TERRITORIO

Y ESTABLECERÁ UNA ESTRATEGIA PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE AYACUCHO.



INTEGRACIÓN TERRITORIAL. LA ESTRATEGIA INCLUYE VINCULAR A LA PANADERÍA CON OTROS PRODUCTOS AGRÍCOLAS COMO LAS PALTAS DE HUANTA, EL CAFÉ DEL VRAEM Y EL QUESO DE OCROS.



IMPACTO ECONÓMICO Y CULTURAL.

ESTA INTEGRACIÓN CREADRÁ UN MARCO ADECUADO PARA QUE LA PANADERÍA AYACUCHANA PERDURE, DINAMIZANDO LA ECONOMÍA LOCAL Y ASEGURANDO QUE LAS NUEVAS GENERACIONES LA VEAN COMO UNA OPCIÓN DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y RESILIENTE.



LA INTRODUCCIÓN DE TECNOLOGÍAS MÁS LIMPIAS (AMASADORA ELÉCTRICA, REDUCCIÓN DE HORNOS A LEÑA, SIEMBRA Y COSECHA DE AGUA) ENTRA EN DIÁLOGO DIRECTO CON EL ENFOQUE DE ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO DE ANDES RESILIENTES.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Embaixada de Suíça no Peru
Cooperación Internacional - COSUDE
Hub Regional Lima

Reflexiones finales

Un movimiento con significado de revolución resiliente

EL PLAN DE SALVAGUARDIA ES EL RESULTADO DE UN PROCESO DE DIÁLOGO Y RECONOCIMIENTO QUE HA GENERADO UN CAMBIO EN LAS NUEVAS GENERACIONES, DANDO PASO A UNA AGENDA COMPARTIDA QUE VINCULA A TODOS LOS ACTORES QUE FORMAN PARTE DEL SISTEMA DEL PAN.

LA FUERZA DE LA PANADERÍA EN EL TEJIDO SOCIAL.
LA PANADERÍA HA ENCENDIDO UN MOVIMIENTO VIRTUOSO QUE HA INTEGRADO ARTE, AGRICULTURA FAMILIAR, MÚSICA, TURISMO Y TERRITORIO.

ES UN MOVIMIENTO REIVINDICATIVO Y CON ACCIONES PRÁCTICAS A PROBLEMAS CONCRETOS.

UNA NUEVA REVOLUCIÓN.
EL DESVELAMIENTO Y LA DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO PANADERO IMPLICAN UN COMPROMISO POR SU SALVAGUARDIA. LA REVOLUCIÓN DEL PAN SOSTENIBLE QUE PUEDE MEDIRSE CON INDICADORES CLAROS Y TAMBIÉN SERVIR COMO MODELO PARA OTRAS REGIONES.

LA "RUTA DEL PAN"
ES UNA MUESTRA DE CÓMO EL PATRIMONIO ALIMENTARIO REGIONAL DINAMIZA ECONOMÍAS LOCALES Y FORTALECE IDENTIDADES.

EN EL CAMPO, LAS FAMILIAS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR ANDINA, APlicarán LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA (INCREMENTANDO EL TRIGO) Y SOSTENIBILIDAD COMO ESTRATEGIA DE ADAPTACIÓN.

LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES GARANTIZAN BENEFICIOS PARA PRODUCTORES Y FAMILIAS RURALES.

LA INTRODUCCIÓN DE TECNOLOGÍAS MÁS LIMPIAS (AMASADORA ELÉCTRICA, REDUCCIÓN DE HORNOS A LEÑA, SIEMBRA Y COSECHA DE AGUA) ENTRA EN DIÁLOGO DIRECTO CON EL ENFOQUE DE ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO DE ANDES RESILIENTES.

LA CERTIFICACIÓN POR COMPETENCIAS LABORALES CONECTA CON EL FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES, CERTIFICACIÓN DE TALENTOS RURALES Y RELEVO GENERACIONAL, CENTRALES EN LA RESILIENCIA DE LA AGRICULTURA FAMILIAR ANDINA.



El pan ayacuchano como patrimonio vivo y eje de desarrollo sostenible



El pan ayacuchano

1

EMBLEMA CULTURAL DEL PERÚ, FORJADO A LO LARGO DE 200 AÑOS DE HISTORIA. SUS CARACTERÍSTICAS LO ELEVAN A LA CATEGORÍA DE PATRIMONIO VIVO.

a

Forjador de la identidad cultural:
Es una expresión de la memoria colectiva y de la herencia cultural.

b

Rol protagónico de la Mujer:
Principalmente mujeres, transmiten saberes, gestionan y se adaptan a los cambios, siendo ejemplo de resiliencia.

c

Técnica sofisticada:
La técnica destaca por usar levaduras naturales de concho de chicha y masas viejas, con una fermentación larga.

d

Diversidad de panes:
La panadería ayacuchana ofrece una rica variedad, como la emblemática chapla, el rústico *qasy* de harina integral y las *wawas* festivas de Todos los Santos, entre más de 40 panes con identidad e historia.

e

Prácticas, significados y símbolos:
La panadería es una memoria viva que integra dimensiones religiosas, sociales, económicas y culturales. Forja identidades regionales, promueve el diálogo intergeneracional y sitúa a la mujer en el centro del patrimonio panadero, fortaleciendo los vínculos afectivos, comunitarios y espirituales.

2

Desafíos y vulnerabilidades

A PESAR DE SU RICA HERENCIA, LA PANADERÍA AYACUCHANA ENFRENTA MÚLTIPLES DESAFÍOS QUE AMENAZAN SU CONTINUIDAD.

- a Invisibilidad del oficio panadero, lo que desmotiva a las nuevas generaciones.
- b Pérdida del trigo local (91 % del consumo proviene del exterior).
- c Impactos del cambio climático: sequías, plagas y deforestación (por el uso de leña para los hornos).
- d Condiciones laborales y de salud precarias. Por el gran esfuerzo físico que demanda el oficio.

3

Hacia una revolución sostenible del pan

Estrategias de salvaguarda y desarrollo

EL FUTURO DE LA PANADERÍA AYACUCHANA RADICA EN LA ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN, CONCILIANDO TRADICIÓN Y MODERNIDAD PARA ASEGURAR SU SOSTENIBILIDAD.



a



a

Dignificar el oficio panadero, a través de un reconocimiento institucional y la certificación por competencias.

c

Producción local de trigo ayacuchano con trazabilidad y registro sanitario, beneficiando a más de 500 familias y distribuyendo harina para chaplas a nivel nacional.



d

Sostenibilidad e innovación al servicio de la tradición, con la adopción de tecnologías limpias y sostenibles que protegen la salud, evitar la deforestación y problemas de salud.



e

Saberes ancestrales como la siembra y cosecha de agua, para garantizar el agua para los valles de trigo de Huamanga.

Turismo y Ruta del Pan, integrando cultura, gastronomía y economía local, a través de productos como las paltas, el café, los quesos, las artesanías, entre otros.

Un movimiento que resignifique en Ayacucho la palabra 'revolución' desde la identidad del pan

- a. **Un movimiento integral por el pan ayacuchano:** arte, agricultura familiar, música, turismo y territorio en una misma causa.
- b. **Resiliencia frente al cambio climático:** soluciones para reducir la vulnerabilidad de los productores trigueros y panaderos.
- c. **Relevamiento generacional y valoración social:** fortalecer la identidad y continuidad de las familias panaderas.
- d. **Alianzas y políticas para la sostenibilidad:** articulación de actores y refuerzo de políticas públicas para un plan de salvaguarda duradero.