

El pan ayacuchano como patrimonio vivo y eje de desarrollo sostenible



El pan ayacuchano

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

1

a

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

b

Rol protagonista de 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

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



b

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



c

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



d

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



e

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. Relevo 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.