CONGRESO
REPÚBLICA

FLAVIO CRUZ MAMANI
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
27 DIC. 2023
RECIBIDO
Hora: 12:30 p.m.

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL 13 DE JUNIO "DÍA NACIONAL DEL PAN PERUANO".

El Congresista de la Republica **FLAVIO CRUZ MAMANI**, integrante del Grupo Parlamentario **PERÚ LIBRE**, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y en concordancia con los artículos 22° inciso c), 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto de ley.

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República ha dado la siguiente ley:

LEY QUE DECLARA EL 13 DE JUNIO "DÍA NACIONAL DEL PAN PERUANO"

Artículo 1. Objeto de la ley

La presente ley tiene como objetivo establecer el 13 de junio como el "Día Nacional del Pan Peruano" con el fin de fomentar la apreciación y conservación de las tradiciones panaderas del país, resaltando la diversidad de panes producidos. Reconoce al pan como un elemento fundamental en aspectos sociales, incluyendo rituales y ceremonias religiosas, así como un factor crucial en indicadores económicos, vinculado al índice de precios al consumo (IPC) que influye en el costo de vida del país.

Artículo 2. Declaratoria

Se declara el 13 de junio como el "Día Nacional del Pan Peruano", en reconocimiento a la importancia cultural, histórica y económica de la producción de pan en el territorio peruano.

Artículo 3. Celebraciones y Actividades

Se fomentarán celebraciones y actividades a nivel nacional para conmemorar el Día Nacional del Pan Peruano, que incluirán eventos culturales, ferias

gastronómicas, concursos de panadería y otras iniciativas destinadas a destacar la importancia del pan en la cultura peruana.

Artículo 4. Colaboración con la Industria Panadera

El ejecutivo colaborará con la industria panadera para garantizar el éxito de las celebraciones y promover la participación activa de panaderías locales en las actividades relacionadas con el Día Nacional del Pan Peruano.

Lima, diciembre de 2023.

Margot Palacios Huamán
Portavoz Titular
Grupo Parlamentario Perú Libre

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **28** de **diciembre** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **6730/2023 CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de

1. CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL; y

2. PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS

GIOVANNI FORNO FLOREZ
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

I.- EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

IMPORTANCIA DE LA DECLARATORIA

La importancia histórica del pan como alimento básico desde la antigüedad, relacionándolo con rituales, creencias religiosas y simbolismo de la supervivencia y fertilidad en diversas civilizaciones. Se mencionan las asociaciones místicas y espirituales en torno al trigo y al pan, desde las festividades griegas hasta las referencias bíblicas en el Antiguo y Nuevo Testamento. Se destaca la figura de San Antonio de Padua y su conexión con la caridad, representado con un panecillo en sus manos.

Se propone la declaratoria del 13 de junio como el "Día Nacional del Pan Peruano" para conmemorar y celebrar la importancia del pan en la cultura y alimentación peruana. Se destaca la necesidad de estudiar e investigar tanto el pan artesanal como el industrial, promoviendo la organización de panaderos a nivel local y regional. La celebración busca generar conciencia sobre la variedad, valor nutricional y relevancia del pan en la dieta diaria, así como establecer controles sanitarios para garantizar la salud pública. En resumen, se busca reconocer y promover el pan como un elemento fundamental en la identidad y la alimentación del pueblo peruano.

VALORACIÓN DE LA VARIEDAD DE PANES

La diversidad de panes en el territorio peruano, refleja diferentes métodos de elaboración y tipos de hornos. Se menciona la popularidad y accesibilidad económica del pan, tanto artesanal como industrial, y se hace referencia a la Norma Técnica Peruana (NTP) de 2016, que define el "pan tradicional" por su composición basada en harina de trigo, azúcar, sal, fermento y agua, con o sin grasa y mejoradores de masa.

La norma establece características físicas para el "pan tradicional", pero se reconoce que estas propiedades pueden variar debido a cambios en la formulación, procesos de elaboración y las influencias regionales que aportan autenticidad al producto. En resumen, se resalta la riqueza y variabilidad del pan peruano, tanto en su aspecto artesanal como industrial, con énfasis en las características únicas que cada región aporta a estos productos.

VALOR CULTURAL DEL PAN

Apreciar el legado cultural y social de los panaderos artesanales e industriales, que refleja el valor de pertenencia e identidad. La historia del pan en el Perú está íntimamente ligada a la cultura y la historia de nuestro país. Los panes oriundos, artesanales, que podría llamarse también "artísticos", propios de la tierra, desde la llegada de los españoles hasta hoy en día, mantiene su vigencia al igual que muchas expresiones vivenciales de las culturas primigenias del Perú eterno. El pan no solamente ha sido un alimento básico y valioso en la dieta peruana, sino que está ligado a la propia vivencia del hombre, que acompaña en sus éxitos y fracasos, alegrías y tristezas; pero, sobre todo, desde una óptica religiosa católica, es un soporte emocional y alimento espiritual.

El pan como alimento básico muy importante en la cultura peruana, su consumo está presente casi todas las comidas y se le da un gran valor simbólico. Por ejemplo, es común compartir pan con los invitados como gesto de hospitalidad y se utiliza en muchas ceremonias religiosas y tradiciones populares.

La variedad de panes que produce el Perú, por si, representa un valor que refleja la vivencia de la comunidad, de un pueblo, de una nación, porque en cada variedad existe un mensaje de sabor y textura. En un país con una gran diversidad de productos y sabores, el pan puede conectarnos con nuestras raíces y tradiciones; además, su valor nutricional lo convierte en un aliado importante para una dieta equilibrada y saludable.

VALOR ESPIRITUAL

El pan nuestro de cada día refleja el sentido espiritual de la población como estado católico, respetuoso de sus manifestaciones religiosas, al celebrarse el 13 de junio de cada año el "Día de San Antonio de Padua - Día del Pan Bendito", que simbólicamente representa la necesidad de fortalecer en la familia la presencia del pan material y espiritual.

La formación en la doctrina cristiana conlleva al estudio y conocimiento del Antiguo Testamento, donde el trigo y el pan son símbolos de la fecundidad de la tierra, que tiene un papel importante en los sacrificios y las festividades judías. En el Nuevo Testamento se asocian los frutos de la tierra con un don de la divinidad y el simbolismo del trigo con la gracia celestial. En tradición cristiana – católica, San Antonio de Padua representa la esencia de la fe y confianza en Dios Padre, que protege a sus hijos; el "Pan Bendito de San Antonio" muestra el amparo para con sus hijos, brindándole los dones materiales y espirituales simbolizados en el pan.

VALOR NUTRICIONAL

Conocer el valor nutricional e importancia del "pan" en nuestra dieta diaria. Los panes artesanales son los recomendables para mejorar la digestión porque contiene alta cantidad de minerales y vitaminas, no cuentan con "gluten" además tienen bajo contenido glucémico y se pueden conservar durante mucho tiempo.

Es preciso advertir que tanto su contenido calórico como su contenido en grasas dependerá directamente del tipo de pan que se vaya a consumir, dado que no es lo mismo comer pan blanco que pan integral (muchísimo más rico nutricionalmente hablando). La comparación es simple, 100 gramos de pan aportan: Calorías: 210 calorías, Hidratos de carbono: 52 gr., Proteínas: 7,5 gr., Grasas: 1,3 gr., Fibras: el pan blanco aporta 3,5 gr., y el pan integran aporta 7,5 gr., Agua: 35%., Vitaminas: destacan sobre todo vitaminas del grupo B (B1, B6 y niacina)., Minerales: calcio, fósforo, hierro, magnesio, zinc y selenio (novaescuela.edu.pe).

VALOR TURÍSTICO

Los festivales, ferias, concursos sobre el pan, automáticamente genera la afluencia del turismo en el territorio nacional al identificar las diversas rutas del pan, cuyo tránsito tiene paralelismo con los caminos el Qhapaq Ñan.

En un mundo donde la panadería industrial ha ganado terreno, los maestros panaderos peruanos (trabajo a pulso) han optado por mantener viva la tradición de la panadería artesanal con elementos naturales en su proceso y creatividad en la preparación de las masas, los panaderos artesanos ofrecen productos únicos y de alta calidad.

Conocer la "masa madre" de por si provoca curiosidad, juicio, investigación sobre el método de fermentación natural, hecho que ha sido rescatada y promovida por panaderías como "Masa Salvaje", liderada por Francisco Abanto (chief ejecutivo-UNA La Molina), quien se ha convertido en un referente en la elaboración de panes de "masa madre" en el Perú.

VALOR ORGANIZACIONAL DE LOS PANADEROS ARTESANALES E INDUSTRIALES

Es imperativo incentivar la organización de los panaderos artesanales e industriales en las diversas regiones, que coadyuven en la mejorar de la calidad de vida de sus integrantes, desarrollando convenios, alianzas con entidades públicas y privadas que contribuyan al desarrollo económico, social y cultural de sus miembros.

El trabajo del panadero en el Perú ha evolucionado a lo largo de la historia y continúa adaptándose a los desafíos del presente. El pan, más que un alimento básico, es una expresión de nuestra cultura y una fuente de energía y nutrición; pero, sobre todo, debe ser punto de unidad y organización. Es hora de valorar y apreciar el trabajo del panadero y la riqueza de nuestro pan peruano, poder reivindicar sus derechos laborales, para brindarle una calidad de vida a él y su familia.

VALOR DE LAS FERIAS, FESTIVALES Y CONCURSOS

Es imperativo estimular la participación gremial de los panaderos en los festivales, ferias y eventos de la producción panadera a nivel regional, nacional e internacional. Entre las actividades de corte nacional se consideran:

Concurso Nacional de t´antha wawas.- Organizado por la Asociación Nacional de Panaderos y Pastelero el Perú ASPAN, con proyección a la participación internacional en Europa – Alemania.

El Festival del Pan de Anís de Concepción en el Valle de Mantaro – Junín.- organizado para valorar el pan regional y al panadero peruano; así como fomentar la inventiva y creatividad con el uso de los granos, cereales y otros alimentos nativos del Perú como: la quinua, la kiwicha, el maíz, la linaza, la castaña, entre otros.

Festival del Pan de Oropesa: T´antha Raymi - El Tanta Raymi. - En su 31ª edición, muestra la vigencia del pan de Oropesa; el festival se ha convertido en un símbolo de tradición y pasión por el pan peruano.

Festival regional las Rutas del Pan. - Organizado por Radio Onda Azul, en su tercera edición, alberga en la capital de región – Puno, a toda la variedad de panes artesanales. La población acude a apreciar y comprar los especiales panes, que una vez al año se concentran.

VALOR INVESTIGATIVO

Generar espacios de Investigación sobre el proceso de elaboración, ingredientes de elaboración del pan y la presencia "per cápita" en el mercado nacional a través de la participación en los congresos, encuentros de los gremios panaderos.

Es necesario valorar la profesión del panadero y la formación de sus asociados y no asociados a través de la constante capacitación a cargo de especialistas en el sector, para defender los intereses legítimos de los emprendedores de la panadería, pastelería. Motivar a las Universidades nacionales y privados, para que los egresados puedan elaborar su tesis de investigación orientados a la

temática, problemática y proyecciones de la producción y comercialización el pan: artesanal e industrial.

GENERAR POLITICAS PÚBLICAS DE VALORACIÓN Y PROMOCIÓN DEL PAN

Promover el compromiso y participación de autoridades locales y regionales en la revalorización del pan. La gestión de políticas públicas de las autoridades locales de turno (municipios distritales y provinciales) así como del gobierno regional y de los ministerios comprendidos, tengan que contemplar en su plan de gobierno la elaboración de proyectos de inversión, a fin de implementar planes y programas de capacitación, especialización, promoción del pan artesanal e industrial, desde una mirada turística.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Referenciar la historia del pan, es hablar de la historia del proceso evolutivo humano.

EL PAN EN EL MUNDO

ORIGEN DEL TRIGO

El trigo es una planta de la familia de las gramíneas, como un elemento fundamental en la dieta mundial. Representa más del 35% del alimento básico para la población global y es el cereal más cultivado, abarcando el 17% de la tierra cultivada. El origen del trigo se ubica entre Asia Menor y Afganistán, con su evolución como gramínea silvestre en el Cercano Oriente, específicamente entre los ríos Tigris y Éufrates en Mesopotamia.

En las culturas antiguas, el trigo y el pan estaban cargados de tradiciones, rituales y símbolos, asociados a "dioses agrarios" que se consideraban iniciadores y aseguradores de la subsistencia humana, nutriendo tanto el cuerpo como el espíritu. En la religión católica, el trigo simboliza la "palabra de vida", y la parábola del trigo y la cizaña (Mateo 13, 24-30) establece una analogía entre el trigo y los hijos de Dios, siendo la buena semilla que produce los frutos divinos. Esta simbología persiste en la actualidad en el contexto católico

ORIGEN DEL PAN

En el siglo IV a.c., Egipto consolidó la tecnología de la panificación, estableciendo los primeros hornos para hacer pan alrededor del año 4000 a.C. Herodoto, historiador de la época, menciona en el año 450 a.c. que los egipcios ya producían pan fermentado, demostrando que Egipto fue pionero en la elaboración de pan como producto final. Se atribuye a los egipcios la introducción

de la costumbre de incluir una pequeña hogaza de trigo en cada comida. La historia del pan está íntimamente ligada a la evolución de las herramientas y al desarrollo de las civilizaciones en la extensa región mediterránea.

ORIGEN DE LA LEVADURA

Las hipótesis son variadas respecto al punto inicial, se atribuye que, debido a un descuido, hace 4,000 años, se dejó cruda la masa y esta fermentó accidentalmente (a más tiempo de reposo, la harina se fermenta), al cocerla sobre piedras candentes como se hacía en esa época, la masa aumentó de volumen y logró ser blanda, esponjosa, ligera y con mejor sabor. La fermentación se produce por efecto de la levadura u hongo microscópico, que convierte los azúcares de la harina en ácido carbónico y alcohol.
En el antiguo Egipto se aisló la levadura y descubrió cómo utilizar estos cultivos directamente en la masa. Al mismo tiempo, se desarrolló una variante del trigo que permitía la elaboración de harinas refinadas y pan blanco.

PRIMER HORNO DE PAN

Los griegos perfeccionaron el horno de bóveda, un invento crucial que cerraba completamente y mantenía caliente el interior, permitiendo que el pan fermentado creciera. Este tipo de horno se sigue utilizando en la actualidad. Los griegos introdujeron la exquisitez al pan, y el escritor Ateneo del siglo II d.C. documentó la existencia de setenta y dos tipos de pan en esa época.

Néstor Luján, un destacado investigador gastronómico, señala diversas variedades de pan, desde el de centeno hasta el de avena, cocidos de varias formas. En la antigua Grecia, los primeros cocineros fueron panaderos, y su transición a pasteleros se dio a medida que perfeccionaron su arte. Un gran legado de la cocina griega a la occidental fue el "pan de trigo" y la introducción del lujo culinario que influyó en el imperio romano.

Sin embargo, al conquistar Grecia, el imperio romano contribuyó poco o nada a la elaboración de pan. Según Toussaint-Samat, a pesar de los estrechos contactos con los griegos, los romanos se preocuparon principalmente por la panadería para satisfacer a las multitudes, como se refleja en la expresión "panem et circenses" (pan y circo), mencionada por Juvenal en un discurso crítico sobre la decadencia romana.

EL PAN DE ROMA EN LA ANTIGUA EUROPA

Roma, conocida por su poder militar y conquistas en el mundo antiguo europeo, tiene una tradición culinaria menos documentada. En el siglo II a.C., las mujeres romanas eran responsables de amasar y cocer el pan en casa, ya que no existían panaderos en Roma. El pan se distribuía gratuitamente para mantener contenta a la plebe y mitigar conflictos sociales. Inicialmente, se consumían gachas y maze antes de que el pan doméstico, elaborado por esclavos, se convirtiera en la norma.

La llegada de panaderos griegos a Roma, alrededor del año 30 a.C., transformó la escena culinaria. Para ese momento, ya existían 329 panaderías dirigidas por griegos con asistentes galos. Los galos, convertidos en fuerza laboral auxiliar, aprendieron a elaborar cerveza y se instituyó un colegio de panaderos que recibía beneficios bajo normas helénicas.

Vergilius Eurisacés, un panadero famoso, recibió un monumento funerario con un friso que ilustra todas las fases de la panadería. El oficio de panadero se transmitía de generación en generación y era exclusivamente masculino, excepto en hogares muy pobres.

Con el tiempo, el pan de trigo se convirtió en la base del consumo diario en Roma y se difundió por el mundo antiguo a medida que expandían sus territorios. Sin embargo, el excesivo consumo de trigo por parte del ejército y la población contribuyó a la crisis económica y la caída de Roma. Tras la caída del imperio, el pan de trigo se volvió un lujo para los poderosos, mientras que la población general se alimentaba de panes de cebada, centeno o avena, marcando un cambio en los hábitos alimenticios.

PAN DE ESPAÑA

La herencia cultural de la España medieval se centra en el consumo de cereales, fuertemente influenciado por la presencia árabe. El pan, traído de la Galia (actual Francia), era fundamental en la dieta peninsular medieval. Cada persona consumía entre medio y un kilo de pan diariamente, acompañado de carne, pescado, queso, miel o frutas.

La influencia judía en España también dejó su marca, especialmente en lo religioso. Las fechas conmemorativas judías, como el año nuevo (Rosh-Hashaná), influenciaron las tradiciones alimenticias, como el consumo de pan blanco con miel como augurio de buenos tiempos. En el Yom-Kippur, después del ayuno, la costumbre era disfrutar de una sopa con tostadas de pan amasado con leche, azúcar y canela entre ellas. Para el Sebouth, la conmemoración del

nacimiento de la religión mosaica, se amasaban dos panes de flor de harina que se cocían con levadura y se ofrecían como primicias de cosecha.

La tradición católica de España está profundamente arraigada en lo religioso, y los panaderos a menudo tienen devoción por la "Virgen de la Almudena". La leyenda cuenta que la imagen de esta virgen se mantenía oculta en un granero durante mucho tiempo para evitar que los moros la vieran.

Durante esa época, el "pan mora" era el alimento de los pobres en España. Existían variedades de pan, como el de trigo, cebada y centeno, que se utilizaban para ensopar caldos rellenos de carne de caza, legumbres, habas y lentejas.

EUROPA HACIA AMÉRICA

La influencia de Roma en la dieta de los pueblos bárbaros, quienes se volvieron consumidores excesivos de pan. Aquellos más allá de las fronteras romanas, como en Escandinavia, que no podían cultivar trigo, elaboraban pan con otros cereales como centeno o cebada, sin utilizar la técnica de la levadura.

En los siglos XIV al XVI, la historia experimentó cambios significativos con la expansión europea y la conquista de colonias. El viaje de Cristóbal Colón en 1492 marcó un punto de inflexión, no solo por el encuentro de dos culturas, sino también por el inicio del mundo moderno y el progreso científico.

Aunque Colón mostraba interés en especias y aprovisionamiento, no se encuentran referencias a que fuera un navegante gourmet o chef. Al llegar a lugares como Venezuela, los conquistadores descubrieron la arepa, un pan de maíz que debía consumirse de inmediato para evitar endurecerse y enmohecerse. La arepa se elaboraba moliendo maíz remojado y formando bollos redondos, que luego se cocían en una plancha de barro sobre fuego.

ESPAÑOLES EN EL PERU

PAN DEL PERÚ PRE-COLOMBINO

La importancia de los cereales en la cultura Caral y culturas sucesivas, evidenciada por moldes de arcilla, grabados y pinturas rupestres. Las habilidades artesanales de culturas como Chavín, Mochica, Chimú y Tiawanaku, demuestran su destreza en trabajar la piedra, el barro y el oro, dejando un legado en la elaboración del pan andino.

Los primeros panes en el territorio datan de la época de los Incas, elaborados a base de maíz. No se refieren al pan actual, sino a un alimento consumido como tal en ese tiempo. Referencias históricas mencionan la abundancia de maíz y la elaboración de pan de tortas y bebidas como la Chicha.

Autores como Juan de Arona y José de Acosta señalan que el maíz era conocido como "Sara" o "Zara" en América, y el pan de los indios era el maíz, consumido cocido o tostado. La "ruta del pan en el Perú" busca rescatar antiguas tradiciones, siendo la región de Puno uno de los principales referentes.

Los panes más antiguos de Perú, como "T'antha," "Huminta," y "Zancu," se elaboraban con maíz, el cereal más importante de la América precolombina. Estos panes tenían un papel destacado en ceremonias religiosas durante el imperio de los Incas. La Huminta, una pasta envuelta en hojas, era cocinada en piedra o arena, y el Zancu, un bollo de maíz molido, tenía variedades como el "Yawar Zancu" destinado a sacrificios con sangre de camélidos.

PAN EN EL VIRREYNATO – EL MAIZ Y EL TRIGO

La coexistencia de panes de maíz y trigo en la época incaica. En la llegada de los españoles, Atahualpa envió pan de maíz como presente, y las formas incaicas incluían tortas y bollos llamados "misthi."

El pan incaico se elaboraba con quinua tostada y otros ingredientes, sin usar levadura. Era preparado por "t'antha Camayoc" con quinua, maíz, camote y papa. Se consideraba un nutriente energético para el trabajo, y la masticación y chicha compensaban su dureza.

Los europeos, al llegar a Perú, contrastaron sus gustos con los de los incas. Aunque los españoles trajeron trigo, inicialmente consumieron panes nativos, como el de yuca. La sustitución del pan de trigo fue compleja, ya que implicaba cambiar no solo el sabor sino un elemento culturalmente arraigado.

El trigo se cultivó en Perú cerca de 1547, según varias versiones. Doña María Escobar, doña Beatriz Salcedo y doña Inés Muñoz se atribuyen la introducción del trigo. A pesar de las diversas versiones, hacia finales del siglo XVI, Perú se convirtió en el granero de Sudamérica, hasta que una epidemia de roya en 1687 afectó los cultivos.

La economía incaica, centrada en la agricultura, se vio alterada por la llegada de los españoles, quienes priorizaron la minería y desorganizaron el sistema agrario. La agricultura peruana sufrió en los siglos XVI y XVII, con una economía sumergida por la actividad minera.

EL PAN EN LA REPÚBLICA - PERU

El periodo de independencia en Perú, de 1532 a 1821, trajo consigo cambios significativos en la gastronomía republicana. Con una población diversa de españoles, criollos, mestizos y negros, se valoraron alimentos indígenas como

maíz, papa, zapallo, maní y ají. Aunque los alimentos "de prestigio" europeos, como trigo, cebada, avena, azúcar y aceite de oliva, eran preferidos.

Se inició la siembra de cultivos europeos en los valles costeños, pero hacia finales del siglo XIX, la producción de trigo disminuyó. El maíz, con sus muchas variedades alrededor de Cuzco, se consumía en diversas formas como mote, camcha, chochoca, thant'a, y se usaba en la preparación de tamales y humitas. El maíz tostado, conocido como "pan de gallo," era popular, especialmente cuando se consumía con queso. La elaboración de chicha de jora a partir del maíz también destacó.

El maíz, considerado alimento de los dioses por los incas, mantuvo su importancia en el periodo republicano. Las cocinas regionales en Perú adoptaron el pan, dándole formas y sabores únicos en sus hornos locales, contribuyendo a la riqueza culinaria del país y participando activamente en festividades.

INFLUENCIA EXTRANGERA EN LA PRODUCCIÓN DEL PAN INDUSTRIAL

LA INFLUENCIA ESPAÑOLA

Los españoles fueron conquistados por los pueblos Árabes durante 8 siglos y recibieron su influencia directa en las ciencias (como la matemática, la astronomía, la química, la medicina, etc.), la arquitectura, la gastronomía y sin dejar de mencionar la panadería que tuvo como característica principal los tradicionales panes sin levadura, siendo los principales: pan Acemita (Pan Semita), el Mollete, la Torta (Zalabiyya) y el bizcocho (el Bismat en árabe designa a una especie de bizcocho) son panes españoles, específicamente de Andalucía (Al – Andalus), que llegaron al Perú con ese especial toque árabe.

DEL ACEMITA AL PAN SEMITA

El "Pan Ácimo" o pan sin levadura tiene sus raíces en la tradición bíblica de la Pascua, donde los israelitas usaron este tipo de pan durante la última plaga en Egipto bajo la dirección de Moisés. Introducido en España como "Pan Acemita" con orígenes en la palabra árabe "Semid", su tradición se trasladó a Perú, donde se conoce como "Pan Acemita". Este pan, hecho con salvado de trigo y una pequeña cantidad de harina, era consumido principalmente por la población de bajos recursos según registros de 1892. Se destaca la producción en la ciudad de Potosí, Bolivia, que se convirtió en la más poblada del Nuevo Mundo tras el descubrimiento de la mina en 1545, siendo un lugar donde se elaboraba el "pan acemita" utilizando salvado de trigo como ingrediente básico y evolucionando a lo largo de los años en el Virreinato del Perú.

LA EVOLUCIÓN DEL BIZCOCHO

El bizcocho, con sus orígenes en las embarcaciones de los conquistadores, ha experimentado una notable evolución a lo largo del tiempo. Inicialmente, conocido por su dureza y similitud con una tostada, el término "bizcocho" proviene del latín "Bis Coctus", indicando su proceso de doble cocción. Con el paso de los años, se enriqueció con ingredientes como harina, huevos, azúcar, anís y manteca, manteniendo su característica de doble cocción. En el siglo XVII, recetarios como los de Francisco Martínez Montiño ya mostraban variedades más dulces y esponjosas. La presencia de la levadura se registró en 1866, marcando un hito en su elaboración. Durante la guerra con Chile, algunas pastelerías limeñas se destacaron por ofrecer bizcochos famosos. A principios del siglo XX, los ingredientes típicos incluían harina, huevo, yemas, azúcar, manteca, vino, aguardiente, anís, agua de azahar y levadura, aunque se menciona una pérdida de algunos elementos en ciertas regiones, como el norte chico, debido a la necesidad de ajustar costos.

EL MOLLETE

Pan de miga blanca de origen árabe que llego a Andalucía y se quedó en el corazón de países como México, Bolivia, Cuba y el Perú. La palabra "Mollete" viene del latín "Mollis" – "blando".

En los escritos de Ricardo Palma – Tradiciones Peruanas, aparece la Sátira hecha por Mateo Rosas del año 1598, donde refiere que los limeños hacen molletes, es decir unos panes redondos y suaves confeccionados con harina, sal y manteca.

En Cajamarca hasta la actualidad se puede disfrutar todavía de los molletes elaborados con chancaca, que tienen una apariencia rústica en su contextura; sin embargo, tienen un sabor espectacular y a agradable.

EL PAN DE AGUA

Este tipo de pan se elabora en Galicia y norte de Portugal. Se caracteriza por tener un 90% de agua con respecto a la harina. Dicha harina es elaborada con trigo de la zona.

INFLUENCIA FRANCESA

La Escuela Francesa nos ofrece una panadería fina, elegante y refinada, propia de una corte real que tiene como sus máximos exponentes en nuestro país, al Pan Francés, la Baguette, el Croissant y el Brioche.

Pan Francés

El Pan Francés está ligado a lugares de elite y del Jet Set Limeño, formando parte del paquete de estilo de vida de los peruanos con tono afrancesado. Es en el siglo XX cuando el Pan Francés llegaría a las panaderías tradicionales y poco a poco ganaría más protagonismo, siendo el pan que la gente espera con ansias para consumirlo caliente y escuchar el dulce canto del pan cuando lo muerde y se emite ese sonido crocante.

La campaña del Baguette

Todo hace suponer que La Baguette es un derivado de un pan de Austria, desarrollado a mediados del Siglo XIX en Francia, cuando se utilizaban los hornos a vapor, lo que garantizaba un mayor volumen y un mejor color de la corteza. En el siglo XIX la gran mayoría de inmigrantes franceses en el Perú, procedían de la Provincia de Burdeos (Sur de Francia), la tierra donde se elaboran los mejores vinos del mundo, estos franceses venían al Perú cargados de ilusiones y de una vasta experiencia en el conocimiento de la fermentación. Mientras en Francia el 95% de las panaderías usa levadura.

Pan brioche

Es procedente de las tierras escandinavas de Normanda, hoy parte de la actual Dinamarca, territorio de las más finas, distinguidas y agradables mantequillas, el ingrediente enriquecedor, clave y energético para la elaboración de la masa del Brioche.

El Brioche es un pan que se hizo conocido en el Perú por las panaderías de supermercados que cada cierto tiempo buscan innovar con nuevos productos. La presentación era la clásica unión de dos masas, una más grande que la otra, formando una silueta muy parecida a la de un hombre de nieve, y con una corteza dorada y miga muy suave, fina y de color amarillo debido a la presencia de los huevos.

LA INFLUENCIA ITALIANA

Los inmigrantes italianos nos ofrecen una panadería rustica, campestre y de pueblo. Ellos llegaron al Perú para administrar los molinos, las fábricas de pastas y las panaderías; enseñándonos técnicas y procesos que se han convertido en el fundamento de la Panadería de nuestros días.

INMIGRANTES ITALIANOS

La Sociedad de Inmigración Europea, fundada en 1872, desempeñó un papel crucial en la llegada de inmigrantes italianos al Perú, quienes se destacaron como prósperos empresarios en la industria panadera, molinera y de pastas. Antes de la Guerra con Chile en 1879, Lima albergaba 12 fábricas de fideos, toda propiedad de italianos. Nombres como Luis Nicolini y Eugenio Cogorno, fundadores de molinos importantes, contribuyeron al desarrollo del panorama panadero peruano. La influencia de la Escuela Panadera Italiana se refleja en la introducción de panes emblemáticos, y destacadas panaderías como Rovegno, Berisso y La Aurelia han dejado un impacto duradero en la escena culinaria de Lima. La "Panadería de los Huérfanos", fundada por la familia Mazzini, ha preservado tradiciones con productos como el Chancay y el pan tolete.

PANETÓN NAVIDEÑO

La historia del Panetón se origina en 1490, cuando Ughetti, un joven enamorado de Adalgisa, creó la receta de este pan dulce relleno para conquistar al padre de su amada. La popularidad de este pan brioche con pasas y frutas confitadas creció con el tiempo y, en Perú, las panaderías pioneras en ofrecerlo fueron la "Panadería de los Huérfanos" y la "Panadería Bejarano" desde 1928. La inmigración italiana, especialmente de Génova, influyó en su formato inicial, pero con el tiempo, las fábricas panificadoras adoptaron el estilo milanés más angosto y voluminoso. En 1960, la familia "Donofrio" marcó un hito al lanzar el Panetón a nivel industrial, convirtiéndolo en una tradición esencial para las celebraciones navideñas en Perú.

PIZZA: PAN CON RELLENO

En 1889, en Nápoles, Italia, el panadero Rafael Expósito creó la Pizza en honor a la Reina Margarita de Saboya, utilizando ingredientes que representaban los colores de la bandera italiana. Aunque en ese momento la pizza estaba asociada a la comida de campesinos, la Reina Margarita quedó encantada con la creación. En el Perú, la pizza ingresó en la década de 1930 a través de panaderías y restaurantes italianos, estableciendo las bases de la fusión Italo-peruana. La "Panadería de los Huérfanos", con más de cien años de historia, fue clave en este proceso y pasó a manos del genovés Aroldo Porcella, quien, a sus 94 años, sigue motivando a las nuevas generaciones de panaderos a seguir el camino apasionado del pan.

LOS GRISINOS

En 1643, el sacerdote Florentino Vicente Rucelli mencionó un pan peculiar en Turín, Italia, descrito como "más largo que un brazo y tan sutil como los huesos

de un muerto". Durante una epidemia entre 1679 y 1698 en el norte de Italia, el Rey Carlos Emanuel formó una comisión para estudiar la preparación de un pan bien cocido y sin humedad para aliviar a los pacientes. En esta comisión, el panadero Antonio Brunero presentó los "grisinos", tostadas largas y crujientes. Estos palitos crocantes llegaron a Perú desde Italia y han evolucionado, siendo elaborados inicialmente con masa base de harina, agua, sal, levadura y manteca en panaderías como Malatesta y Liguria. En el país, se han desarrollado variantes más complejas, como grisinos con pasta de ajo, orégano y queso parmesano, y otros con quinua, fusionando toques "Novo Andino".

INFLUENCIAS GERMÁNICA

Los primeros Colonos Alemanes desarrollaron una panadería artesanal y casera que afectó positivamente la selva central, trayendo desde la tierra de la cerveza y la salchicha y su panetón nacional, pero una vez instalados tomaron los productos autóctonos de la zona, fusionándolo.

COLONIZACIÓN ALEMANA. -

Durante el gobierno del Mariscal Ramón Castilla, se suscribió un contrato con el ciudadano alemán Kuno Damián Schutz para colonizar la selva central, con la llegada de 10,000 colonos alemanes en seis años. El velero Norton zarpó el 19 de marzo de 1857, transportando al primer grupo de inmigrantes alemanes al Perú. Durante el viaje, se registraron eventos como fallecimientos, nacimientos y matrimonios en alta mar. En junio de 1859, llegaron a Pozuzo, pero de las 300 iniciales, solo 170 alcanzaron su destino. Este evento marcó el inicio de la colonización alemana en la selva central peruana, y a principios del siglo XX, llegaron los primeros tres panaderos alemanes al país.

GUGELHUPF: PANETÓN NAVIDEÑO

El Gugelhupf, un bizcocho elaborado con masa de brioche enriquecida con ron oscuro, almendras y pasas rubias, humedecido en almíbar natural, fue inventado en el siglo XVI y se ha convertido en una tradición navideña en lugares como Austria, Suiza, Alsacia, Bohemia y el Sur de Alemania. Cuando los inmigrantes teutones llegaron a lugares como Pozuzo, Oxapampa, Villa Rica, Chontabamba y Huancabamba, mantuvieron la tradición de elaborar el Gugelhupf, que se ha convertido en un símbolo característico de la Navidad alemana. A lo largo de los años, estos colonos alemanes en Perú han fusionado los platos típicos del antiguo Imperio Germánico con productos autóctonos peruanos, resultando en una variedad de panes como el Pan de Plátano, el Pan de Yuca, el Pan de

Zapallo y el Pan de Camote, utilizando insumos locales. En el Distrito de Palcazu, además de disfrutar de la gastronomía austro alemana, se prepara el Pan de Maíz, y las madres de familia han desarrollado panaderías caseras y artesanales, utilizando hornos de leña, manteniendo la tradición de los primeros colonos.

INFLUENCIA SUIZA

En la Lima de mediados del siglo XX, la presencia de restaurantes, pastelerías y panaderías de propietarios suizos era notable. Establecimientos como la Granja Azul, el Hotel Crillón, el Suizo, Le Pavillon, el Rincón Toni, SOS de la Herradura, las Trece Monedas, Chalet Suisse y la pollería El Rancho eran reconocidos. Entre los destacados, Albert Bachmann, nacido en Suiza, llegó al Perú en 1926 y trabajó como director de orquesta en el Hotel Country Club de San Isidro. Posteriormente, abrió "La Tiendecita Blanca" en Miraflores, que se convirtió en un ícono de la panadería europea en Lima. Bachmann introdujo el Pan de Molde, Lebkuchen (galletas) y los famosos conejos y huevos de Pascua en Perú. Su legado y calidad persisten a través de su hijo, Alberto Junior, llevando adelante la tradición y excelencia en productos de panadería.

INFLUENCIA ORIENTAL

"Los inmigrantes chinos a mediados del siglo XIX nos ofrecieron el Min Pau, conocido como el "pan al vapor", mientras que los japoneses se convirtieron en importantes empresarios que dirigían exitosas panaderías en Lima".

INFLUENCIA CHINA

La periodista Mariella Balbi, en su libro "Los Chifas en el Perú" publicado en 1999, relata la travesía de los inmigrantes chinos que llegaron al país escapando de la hambruna en Asia, principalmente de la región de Cantón. Estos inmigrantes se establecieron en ciudades como Lima, Huacho y Trujillo, dedicándose al trabajo agrícola en las haciendas. La pastelería china, enmarcada por la influencia cantonesa, incluye los "dim sum" o bocaditos, siendo el "Min Pau" uno de los destacados. Este pan al vapor puede tener rellenos salados, como chancho, o dulces, como frejol colado. Aunque este formato de pan no ha influido directamente en la panadería peruana, en Concepción se encuentra una variante local llamada "Otongo", un pan al vapor que se considera una delicia entre los lugareños.

INFLUENCIA JAPONESA

En 1899, el barco Sakura Maru trajo al Perú el primer grupo de inmigrantes japoneses, alrededor de 790 hombres que, al igual que los colonos chinos, se dedicaron al trabajo agrícola en las haciendas de la costa. Mayoritariamente

provenientes de las ciudades de Okinawa y Kumamoto, estos inmigrantes japoneses se convirtieron rápidamente en empresarios, destacándose en el comercio. Algunos de ellos incursionaron en el negocio de la panadería, como evidencian fotografías de principios del siglo XX exhibidas por el Centro Cultural Peruano Japonés. Entre las panaderías más destacadas de la época se encuentran "La Higiénica" de Mataichi Kiyan, "Modelo" de Masao Aragaki, "Cima" de Seiji Shimabukuro, "Mendocita" de Toshio Tsuchiya, y "Seizo Kochi", entre otras, todas contribuyendo al tejido comercial de Lima.

ORGANIZACIONES GREMIALES DE PANIFICADORES EN EL PERÚ

HISTORIA SOCIAL Y POLÍTICA

EN LA COLONIA

Durante la colonia, las zonas agrícolas en el Perú eran ideales para la producción de trigo, incluso exportándolo a otras capitanías. Sin embargo, tras el terremoto de 1687 y la aparición de la plaga de la roya, que afectó la semilla del trigo, la manufactura se vio afectada, llevando a la importación de trigo desde Chile. En el siglo XVIII, los antiguos campos de trigo fueron reemplazados por cultivos como arroz, azúcar, algodón y alfalfa. Para el siglo XIX, el trigo desapareció completamente, y la importación se volvió esencial. Se introdujo una variedad de trigo duro rico en gluten, fundamental para la esponjosidad del pan, pero la falta de extensiones significativas de campos de trigo en el país lleva a depender de importaciones para satisfacer la demanda, que alcanza aproximadamente 30 kilos per cápita al año.

EN LA REPÚBLICA

La formación del primer gremio de trabajadores organizados en el Perú, especialmente el gremio de panaderos a fines del siglo XIX, marcó una consolidación como una organización sólida que aglutinaba a un gran número de trabajadores. A lo largo de las fases históricas de la industria panificadora en el país, se destacan varios hitos, como la época colonial, donde el control estaba en manos de los españoles, y después de la independencia, se observó un ascenso social entre los obreros panaderos. En 1872, la Sociedad de Inmigración Europea se fundó, atrayendo a numerosos extranjeros, como italianos, chinos y alemanes, quienes se sumaron a la actividad panadera. Entre 1920 y 1930, la herencia panadera se transfirió a los nacionales como un ejercicio laboral de generación en generación. Manuel Mazzi, un inmigrante italiano llegado alrededor de 1880, desempeñó un papel crucial en la historia de los panaderos y las asociaciones, siendo un próspero industrial que contribuyó tanto a la clase trabajadora como a asuntos públicos y políticos. Fundó la

sociedad "16 Amigos", prestó asistencia social y fue miembro fundador de la Sociedad de Panaderos "Estrella del Perú" en 1887, estableciendo también la Sociedad de Industriales en Panaderías en 1912. El gremio panadero de esa época mostraba fortaleza y organización, con una estrecha relación entre obreros y empresarios, crucial para resistir los impactos de la Gran Depresión desencadenada en 1929.

LOS POLÍTICOS Y EL PAN

En todos los momentos de la historia peruana, los políticos han utilizado el pan como herramienta de campaña, Guillermo Enrique Billinghurst Angulo (presidente del Perú 1912 – 1914), optó por un enorme pan como símbolo de su campaña electoral de 1912, ganándose el apodo de "Pan Grande"; Manuel Arturo Odría Amoretti (presidente del Perú, entre 1948 y 1956) en la década de los cincuenta, emprendió una campaña populista al regalarle al pueblo "pisco y butifarra" (sándwich); en la década de los ochenta, Alan García nos proponía el "pan popular" ante la disminución del trigo importado. En las elecciones del 2006, Ollanta Humala, un candidato sorpresivo para toda nuestra clase política, prometía en su campaña el "pan de coca".

PRINCIPALES ORGANISMOS PANADEROS

FEDERACIÓN DE OBREROS PANADEROS ESTRELLA DEL PERÚ – FOPEP

La Federación de Obreros Panaderos "Estrella del Perú" (FOPEP), fundada el 10 de abril de 1887 en Lima, tenía como objetivo principal fomentar la solidaridad y mejorar las condiciones de los panaderos a través de la cooperación. Afiliada a la Confederación de Artesanos Unión Universal (CAUU), la FOPEP se destacó por su enfoque asistencialista, estableciendo almacenes de alimentos, adquiriendo viviendas y proporcionando auxilios económicos a sus miembros.

A finales del siglo XIX e inicios del XX, la industrialización de Lima y el Callao trajo cambios significativos al mundo de las panaderías. El ciudadano alemán Ernesto Schutz desempeñó un papel destacado al impulsar la modernización de las panaderías mediante la introducción de herramientas y maquinaria de la economía capitalista global.

En la FOPEP, surgieron tensiones ideológicas entre dos grupos de asociados. Mientras un grupo buscaba mantener los objetivos originales de la federación, otro liderado por Manuel Caracciolo, Lévano Chumpitás y Delfín Lévano Gómez aspiraba a transformarla en un sindicato moderno siguiendo las ideas de Manuel González Prada.

En 1905, el grupo liderado por los Lévano organizó la celebración de la Pascua Roja o Primero de Mayo, un evento crucial para la conciencia obrera. Esta celebración contribuyó a la posterior conquista de la jornada laboral de ocho horas en 1913 y 1919. La FOPEP también se destacó por ser el primer gremio influenciado por ideas revolucionarias, y la actuación de los panaderos fue el escenario donde Manuel González Prada pronunció su influyente discurso sobre los intelectuales y el proletariado el 1 de mayo de 1905.

ASOCIACIÓN PERUANA DE EMPRESARIOS DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA (ASPAN)

La Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería - ASPAN - constituida el 11 de diciembre del 2003, que trabaja en el crecimiento de la industria panificadora, lograr la armonía y sinergia con la Cadena Productiva del Pan, sobre todo para elevar la calidad de vida del Empresario Panificador, su familia y sus colaboradores. Aspan representa los intereses de desarrollo económico, social y cultural del sector panificador ante las entidades estatales y privadas impulsando su desarrollo, que anualmente organiza eventos nacionales, festivales, ferias, entre otras. Actualmente es un gremio sólido y unido, que fomente el crecimiento sostenido de la industria panificadora peruana y en comunión con los sectores afines.

SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS (SIN) - COMITÉ DE MOLINOS DE TRIGO DE LA SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS

El Comité de Molinos de Trigo de la Sociedad Nacional Industrias, impulsa la producción de harina nacional, la investigación y genera estrategias para elevar el consumo del pan; se ha instituido con la finalidad de promover el desarrollo de la industria manufacturera; impulsa la economía de mercado y contribuye al desarrollo del país a través de propuestas técnicas sectoriales de carácter económico, laboral, tributario, entre otros. La Sociedad Nacional de Industrias (SNI), es una organización privada que agrupa al gremio del empresariado peruano de la industria manufacturera, promovido por el expresidente Nicolás de Piérola, fundada el 12 de junio de 1896. Tiene su sede central en Lima y sedes regionales en las ciudades de Arequipa, Trujillo, Huancayo y Chiclayo.

REVISTA: PANADERÍA Y PASTELERÍA PERUANA

La revista Panadería y Pastelería Peruana es un medio de comunicación multiplataforma, nace el año 1991, manteniéndose como líder referente de la industria de la panificación, pastelería y afines, realiza la distribución Impresa a nivel nacional de la revista, que a la vez tiene su plataforma virtual.

La revista: Panadería y pastelería peruana, se constituye con la finalidad de llevar información útil y de actualidad de las empresas, consejos técnicos, marketing, consultorio legal, coaching empresarial, recetas y demás artículos relevantes, elaborados por expertos profesionales.

Tiene un trabajo articulado con colaboradores especializados en diversos rubros de la panadería y pastelería, además con instituciones aliadas que permite hacer auspiciamos y patrocinamos de eventos de mayor relevancia, con participación activa.

GRUPO MAN PAN

El "Grupo Man Pan" se crea para difundir información a través de las marcas aliadas de nivel nacional e internacional, para aportar en el conocimiento de empresarios y emprendedores.

La promoción del evento "Manos en la masa", fue promovida por el grupo Man Pan; durante los eventos presentados exponen talleres en vivo por maestros expertos del sector; otros eventos fueron desarrollados en forma virtual para ampliar la cobertura a más interesados.

En febrero de 2023, se realizó la primera edición de "Manos en la masa" junto a Master Martini, quienes brindaron una clase maestra sobre masa hojaldre y preparación de croissant, durante el año, tiene previsto realizar diversos eventos, que causa mucha expectativa en los panaderos y pasteleros en general.

UNIVERSIDAD AGRARIA DE LA MOLINA (UNALM)

La Universidad Nacional Agraria La Molina, fundada el 22 de julio de 1902 como Escuela Nacional de Agricultura y Veterinaria por el presidente Eduardo López de Romaña, ha evolucionado para convertirse en una institución que aborda los tres pilares fundamentales de la enseñanza, investigación y extensión. En particular, las facultades de Agronomía, Economía y Planificación, así como Industrias Alimentarias, se dedican a investigar diversas temáticas relacionadas con la nutrición, la fortificación de harinas, la formalización de panaderías en zonas rurales, el aumento de la producción del trigo nacional y la promoción de la sana competitividad en la industria panificadora. La universidad también ha liberado recientemente la variedad de trigo Centenario, contribuyendo así al mejoramiento de las variedades de trigo de producción nacional y promoviendo su difusión en regiones como la sierra norte (Cajamarca) y centro (Junín).

CÁRITAS DEL PERÚ

Es una organización de la Iglesia Católica fundada por la Conferencia Episcopal Peruana para promover y liderar programas, proyectos e intervenciones en favor

de las poblaciones más pobres y vulnerables de país, para facilitar su Desarrollo Humano Integral basado en los principios cristianos de justicia, solidaridad y respeto a la dignidad humana.

Desde 1955 trabaja con una Red de Cáritas Diocesanas distribuidas a nivel nacional, fomentando programas que permitan el desarrollo integral de los más pobres, promoviendo su participación en las cadenas productivas de trigo, cebada y otros productos y sus derivados.

En 2007 Cáritas Perú, ha instalado una panificadora y distribuye en una semana 50.000 piezas de pan en Ica, (ciudad afectada por el terremoto) gracias a la colaboración solidaria ofrecida a Cáritas Perú por una empresa panificadora local y diversos donantes e instituciones privadas, que ha permitido instalar un horno de pan en el Instituto Superior Teológico Público de Pisco, que se mantiene en pie a pesar del terremoto.

CADENA PRODUCTIVA DEL PAN

El consumo per cápita de pan en el Perú se estima en 35 kg/año según datos de 2018 de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI). A lo largo de la historia, la producción de trigo en los campos peruanos fue significativa, incluso abasteciendo a otras regiones durante la colonia. Sin embargo, eventos como el terremoto de 1687 y la plaga de "la roya" afectaron la producción de trigo, llevando a la importación desde Chile. En el siglo XVIII, los campos de trigo fueron reemplazados por otros cultivos, y para el XIX, el trigo desapareció completamente. Actualmente, el país importa la mayoría del trigo, principalmente de Estados Unidos, Argentina y Canadá, ya que la producción nacional no es suficiente para abastecer la demanda de harina. La cadena productiva del pan, que involucra a diversos actores como ASPAN, el Comité de Molinos de Trigo de la SNI y la Universidad Agraria de La Molina, se creó en 2004 para abordar desafíos como el aumento del consumo de pan, la erradicación de panaderías informales y la promoción de la producción nacional de trigo.

PRINCIPALES VARIEDADES DE PAN POR CONSUMO

Estimaciones señalan que existen un promedio de 350 variedades de pan en todo el Perú. Te presentamos aquí algunos de los más representativos de diferentes regiones del país.

PIURA: Tortilla de Viento, Pan Tostada, Pan Keke, Pan de Canela, Rosca de Muerto, Cachanga Domingera, Tortas Regaladas (Salado) Angelitos o Panes, En Miniatura (Salado), Pan Royal de Ayabaca (Salado).

LAMBAYEQUE: Tortuga, Rosquita, Pan Chicharon, Pan Semita, Pan Mollete, Pan Marraqueta, Biscocho de Canela, Empanada Rellena, Pan de Manteca, Pan con Aceituna, Rosca de Fiesta.

CAJAMARCA: Pan de Agua, Pan Semita, Torta de Manteca (Salado), La Turquita (Salado), Pan de Semita (Salado y Dulce), Pan Mollete Dulce (Dulce), Pan Bollo (Salado).

APURIMAC: Pan Latachuta, Pan de Regillas, Pan Rosca con Azucar, T´Antha Wawa, Pan Taparaco, Pan Serrano, Pan de Tres Cachetes o de Tres Puntas, Pan de Labranza, Pan de Manteca y de Agua, Los Bollos y Mestizas, Pan Marraquetas, Pan Carpio, Pan de Ripacha.

AYACUCHO: Pan Chapla, Wawa Especial, Pan de Trigo, Biscocho Espuma, Galletas de Agua, T´Antha Wawas, Pan Chimango (Salado), Pan Misti (Salado), Pan Común (Salado), Pan Chaquiche (Salado), Pan Puspu (Salado), Pan Jallulla (Salado), Pan Huancayo (Salado), Pan de Yuca (Salado), Pan Francés (Salado) Pan de Lata Canca (Salado), Pan Semita (Salado Y Dulce).

JUNIN: Pan de Anís, Pan Punta, Pan de Maiz, Pan Cosay, Queso T´Antha, Chancaca T´Antha, T´Antha Wawa, Pan Chongo (Salado), Pan Mishti (Salado), Pan de Maíz (Salado), Pan Huahoy (Salado), Pan Ulpay (Salado), Pan de Cebada (Salado), Pan de Cerveza (Salado), Pan de Lulo Tanta (Dulce), Pan Tantacho.

AREQUIPA: Pan Tacta, Pan de Tres Puntas, Pan de Levadura De Cerveza, Pan de Papa, Pan de Nata, Pan de Mantequilla, Pan de Anís, T´Antha Wawa, Pan de Chapi, Los Bollos, Pan Lulos, Pan de Maíz y los Maicillos.

CUSCO: Pan de Urca, Sarnita o Pan con Queso, Pan Chuta, Pan Quinza (es un Pan Redondo), Pan Zuito, Pan Seccachutache, Pan de Rurunes.

ICA: Pan con Camisón, Pan Dulce, Pan cabezón, Pan de Algarrobo Con Pasas, Pan de Ajonjolí y Leche, Pan de Plátano y Leche, Pan con Queso y Leche, Pan ce Kiwicha con Pasas y leche, Pan de Pallar con Anís, Pasas y leche Pan de Quinua con Pasas y leche Pan de Habas con Pecana Pan e Ajonjolí y leche Pan de zapallo con Anís, Pasas y leche.

LIMA: Pan Francés, Pan Baguette, Pan Ciabatta, Pan Coliza, Pan Carioca (Salado), Pan de Yema (Salado), Pan de Anís (Salado), Pan Tolete (Salado), Pan Canchay (Salado), Pan Cachito Pan Ayuya (Salados).

TRUJILLO: Pan Bizcochito, Pan Natilla, Pan de Trigo.

ANCASH: T´Antha Wawa, Pan Rosquita, Pan Semita (Salado), Pan de Agua (Salado), Pan Dulce (Dulce), Las Basitas (Salado), La Cachanga (Salado), Pan Bollito (Salado), Pan Bambaza (Dulce), Pan El Juntanta o Pan de Mercado (Salado), Los Panecillos de Maíz (Salado), Las Emitas dulces y saladas. **HUANCAVELICA:** Bollos de calabaza (Salado), Pan de Trigo y de Achita (Salado), Pan de Kiwicha (Salado), Pan Wawa y caballo, Pan Común o bollo, Pan de Huaytará (Salado), Pan Cachito (Salado), Pan Carioca (Salado), Pan de Hogazas (Salado), Pan Trenzas (Salado), Pan Rondines (Salado), Pan Corbata (Salado), Pan Torito (Salado), Pan Mariposa (Salado), Pan Tortuga (Salado), Pan Rosca (Dulce).

PASCO: T´Antha Wawa, Pan Mishti o Mistibollo, Pan Charqui, Pan de Chacayán, Pan Caporal, Pan Rapracha, Pan Rosas, Pan Pata de Burro, Pan Mariposa, La Torta y la Sarna.

PUNO: T´antha Wawa, Pan Cauca, Pan Tres Esquinas, Pan Sarnita, Pan de Trigo, Pan de Chucuito, Pan de Juli, Pan marrequetas, Pan cachito, Pan de Pomata, Pan de Putina, Pan Industrial en todas sus variedades.

MADRE DE DIOS: Pan Casabe, Pan de Arroz, Pan Polvillo, Pan Marchena Mollete de San Roque, Pan Picos de Santiago, Pan Sancho Melero.

LORETO: Pan Casabe, Pan Motelo.

PUCALLPA: Pan Casabe.

HUÁNUCO: Pan Misthi Shongo, Pan de Maíz, Pan de Agua, Pan Chalaco. **LAMBAYEQUE**: Cachanga.

LA LIBERTAD: Cachanga, Pan Casabe, Pan de Algarrobina.

AMAZONAS: Pan de Arroz, Pan Semita, Pan Muron, Pan Mollete, Pan Bizcocho, Pan de Yema, Pan Cumpado, Empanadas, Pan Cachito, Pan de Yuca, Pan Huayacho.

San Martín: Pan de Yuca, Pan Casabe, Pan Chapata - Precocido

CONCURSOS, FESTIVALES, FERIAS DEL PAN EN EL PERÚ
INTERNACIONAL
ALEMANIA

Perú participa en la Feria Mundial de Panadería "The iba. UIBC. CUP of Bakers" en Múnich, Alemania, considerada el centro mundial del pan. La competencia, organizada por pabellones, destaca la variedad y calidad alimenticia del pan a nivel global. Los participantes peruanos, respaldados por ASPAN y aliados estratégicos, enfrentan un riguroso concurso de preparación de pan,

sometiéndose a evaluaciones para representar al país en la próxima Copa IBA en octubre.

NACIONAL

FERIA NACIONAL DE LA PANIFICACIÓN, PASTELERÍA Y AFINES "MUNAYPAN"

La Feria Internacional de la Panificación, Pastelería y Afines Munaypan, organizada por la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN), tiene como objetivo fortalecer y unir a los trabajadores panaderos a nivel nacional, acompañándolos en el desarrollo de la industria panificadora. Este evento cuenta con la colaboración del Consorcio Ferial del Perú, el Comité de Molinos de Trigo de la Sociedad Nacional de Industrias y ASPAN. Además, se destaca el Festival del Pan de Anís de Concepción en Junín, que incluye concursos anuales de panes representativos de la región, promoviendo la revalorización del pan regional y la creatividad con ingredientes nativos del Perú. La Asociación Red de Productores de Pan Artesanal de Concepción busca preservar la tradición del "Pan de Anís de Concepción".

CONCURSO NACIONAL DE TANTA WAWAS - "FESTIVAL DULCE"

La Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería, ASPAN, organiza anualmente el "Festival Dulce", una feria que destaca la variedad y el valor nutricional de los panes exhibidos por reconocidos empresarios panaderos del Perú. En este evento, los participantes presentan innovadoras adaptaciones del pan, utilizando cereales andinos y otros ingredientes saludables. Además, se exhiben dulces típicos y postres peruanos, demostrando la versatilidad y creatividad en la panadería y pastelería del país.

FERIA DE ARTESANIA E IDENTIDAD LABAYECANA

En la feria de artesanía de Monsefú, Chiclayo, Lambayeque, maestros panaderos presentan panes artísticos con diseños del Señor de Sipán y máscaras de jerarcas moche. Uno de los representantes más arraigados es el Maestro Miguel Miñope, quien destaca que la elaboración de estos panes artísticos demanda un promedio de ocho horas y tienen unas dimensiones aproximadas de 80 centímetros. Estos panes no solo son visualmente atractivos sino también comestibles, fusionando la tradición artesanal con la creatividad panadera.

FESTIVAL DEL PAN: "FESTI PAN" EN SAN PEDRO DE LLOC (LA IBERTAD)

En la provincia de la Libertad se realiza anualmente el Festival del Pan (FESTIPAN), participan panaderías de distintos puntos del país; la organización del festival se propició desde el año 2011 en la capital de la provincia de Pacasmayo.

Cada año presentan novedades en la creación de panes, siendo el más impactante el de la Panadería San Pedro que presentó el pan de algarrobina, siendo su creador Javier Pairazamán, quien refiere que el pan, tiene ingredientes de gran valor nutricional; indicó que se busca combatir la anemia, la caída del cabello, controlar el stress, y por su contenido de calcio protege los huesos. Dijo que estas iniciativas les permite investigar y aplicar nuevos conocimientos en beneficio de la población.

FESTIVAL DE PAN "TANTARAYMI"–OROPESA-CUSCO

En Oropesa, Cusco, conocida como la Capital Nacional del Pan, se celebra anualmente el Festival del Pan, también llamado Tanta Raymi. En su 36ª edición, este vibrante evento se ha convertido en un símbolo de la tradición y la pasión por el pan en el Perú. La empresa ALICORP, dedicada a bienes de consumo, forma parte de la organización de este festival que rinde homenaje al pan en todas sus formas. El Festival de Oropesa destaca por llenar el ambiente con el aroma del pan recién horneado y el entusiasmo de panaderos artesanales que compiten por los títulos de "Mejor Pan Chuta Tradicional" y "Mejor Innovación". En este emocionante concurso participan alrededor de 60 a 80 panaderías artesanales, demostrando destreza y creatividad en la elaboración de este alimento esencial, símbolo de orgullo para la comunidad. Este evento resalta la riqueza de la cultura panadera peruana y la diversidad de sabores que ofrece.

FESTIVAL RUTAS DEL PAN – REGION PUNO

En 2021, Radio Onda Azul y el CEM-Perú organizaron el "Festival Regional de la Ruta del Pan" en Puno, con la participación de la población y panaderos de 16 localidades. El objetivo fue elevar el expediente para declarar el pan como Patrimonio Cultural de la Nación y establecer el Día Nacional del Pan. Las actividades incluyeron conversatorios, paneles y una feria de exposición y venta de variedades de pan. En 2022 y 2023, continuaron con el II y III Festival Regional "Por las Rutas del Pan Artesanal Puneño". En agosto de 2023, iniciaron los preparativos para la tercera edición, visitando distritos y comprometiendo a más de 40 panaderos para participar.

BASE LEGAL

INTERNACIONAL

a) Declaración del Día Mundial del Pan, aprobado en 1945 por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONUA-A).

b) Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación, proclamado en 1979 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), (UNGA).

c) Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza, con el reto de alcanzar el primer Objetivo de Desarrollo Sostenible.

NACIONAL

a) La Constitución Política del Perú garantiza la libertad de creación intelectual y la propiedad sobre las creaciones, promoviendo el acceso a la cultura y su desarrollo. Las políticas de Estado se ejecutan de manera descentralizada, con tres niveles de gobierno: Nacional, Regional y Local.

b) La Ley N° 31389 designa al distrito de Oropesa en Cusco como la "Capital Nacional del Pan" en reconocimiento a la importancia cultural de la industria panadera tradicional.

c) La Resolución N° 13299-2023/ DSD-INDECOPI inscribe en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Propiedad Industrial la preparación alimenticia denominada "PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN" en Huancayo.

d) La Resolución Ministerial N° 076-2010/MINSA establece normas sanitarias para la elaboración de productos de panificación.

e) La Ley N° 27657 regula el Ministerio de Salud, incluyendo la Dirección General de Salud Ambiental.

f) La Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA aprueba la Norma Técnica de Salud N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 para la fabricación de productos de panificación, pastelería y galletería.

g) La Ley N° 28015 fomenta la formalización y promoción de la micro y pequeña empresa (MYPE) en el país.

h) La Ley N° 28015 es la Ley de MYPES.

i) La Ley N° 29565 crea el Ministerio de Cultura y sus modificatorias.

j) La Ley N° 28296 establece la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación y sus modificatorias.

k) El Decreto Supremo N° 007-98-SA regula la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

l) El Decreto Legislativo 1062 aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.

m) El Decreto Legislativo N° 997 aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura.

n) El Decreto Supremo N° 066-2004-PCM establece la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004-2015.

o) El Decreto Supremo N° 017-2021-MIDAGRI aprueba la Política Nacional Agraria 2021-2030.

p) La Resolución Suprema N° 010-2022-MIDAGRI crea la Comisión de Alto Nivel para la atención de la crisis de la seguridad alimentaria y la agricultura familiar.

q) El Decreto Supremo N° 011-2006-ED aprueba el Reglamento de la Ley N° 28296.

REGIONAL

a) La Ordenanza Regional N° 006-2023-GRP-CRP declara el 10 de septiembre como el "DÍA REGIONAL DEL PAN" en Puno.

b) La Ordenanza Regional N° 010-2015-GRPCRP crea el Consejo Regional de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Puno.

c) La Ordenanza Regional N° 025-2019-GRP-CRP establece como prioridad el consumo de alimentos y bebidas hechas a base de productos propios de la región.

II. ANALISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa de ley, no irroga gasto fiscal, toda vez que es un proyecto de ley declarativo, destacando la importancia cultural, histórica y económica de la producción de pan en el territorio peruano.

III. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN NUESTRA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no colisiona con la Constitución Política del Perú, menos con alguna norma legal, solo busca resaltar la diversidad de panes producidos en el país.

IV.- RELACION CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y LAS POLITICAS DE ESTADO DE ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta legislativa guarda relación con los siguientes objetivos y políticas:
PRIMER OBJETIVO: DEMOCRACIA Y ESTADO DE DERECHO
Política de Estado 3: Afirmación de la identidad nacional.
TERCER OBJETIVO: COMPETITIVIDAD DEL PAÍS
Política de Estado 18: Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.