



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**PROPUESTA DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO
INMATERIAL DEL POBLADO DE OROPESA – CUSCO, 2019
DISEÑO DEL MUSEO DEL PAN**

**PRESENTADA POR
MAYRA NIETO MANGA**

**ASESORA
ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRA EN
GESTIÓN CULTURAL, PATRIMONIO Y TURISMO**

LIMA – PERÚ

2020



Reconocimiento - No comercial - Compartir igual
CC BY-NC-SA

El autor permite entremezclar, ajustar y construir a partir de esta obra con fines no comerciales, siempre y cuando se reconozca la autoría y las nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
SECCIÓN DE POSGRADO DE TURISMO Y HOTELERÍA

PROPUESTA DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO
INMATERIAL DEL POBLADO DE OROPESA – CUSCO, 2019
DISEÑO DEL MUSEO DEL PAN

TESIS PARA OPTAR
EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN
GESTIÓN CULTURAL, PATRIMONIO Y TURISMO

PRESENTADO POR
MAYRA NIETO MANGA

ASESORA
DRA. ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA

LIMA, PERÚ

2020

DEDICATORIA

*A mi esposo Gonzalo y a mi hijo Ignacio, quienes con
su sonrisa iluminan mis días.*

*A mi madre Carmela por su invaluable apoyo para
cumplir mis sueños.*

AGRADECIMIENTOS

En homenaje a Luis Repetto Málaga (QEPD), quien creyó en el “Museo del Pan de Oropesa” como un proyecto valioso para salvaguardar la tradición de la panadería.

A los panaderos de Oropesa, por su aporte a esta investigación y por regalarnos ese valioso patrimonio inmaterial que identifica a su pueblo y perdura en el tiempo brindándonos alimento y sabor.

Mi agradecimiento especial a la Dra. Ana Alemán por su constante orientación y acompañamiento para culminar esta tesis.

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Páginas
PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	iii
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	iv
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	xii
Descripción de la situación problemática.....	xii
Objetivos de la investigación.....	xv
Justificación de la Investigación.	xv
Importancia de la Investigación.	xv
Viabilidad del Estudio.	xvii
Limitación del Estudio.	xvii
1.1 CAPÍTULO I - MARCO TEORICO.....	18
1.2 Antecedentes de la investigación.....	18
1.2 Bases teóricas.....	21
1.2.1 Patrimonio Cultural.....	21
1.2.2 Tipos de Patrimonio Cultural.....	22
1.2.3 El Patrimonio Cultural Inmaterial.....	24
1.2.3.1 Tipología del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	28
1.2.4 La Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	31
1.2.5 Los Museos como herramientas para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial	34

1.2.6 Museo y Patrimonio Cultural Inmaterial	37
1.2.7 Carta de Shanghái: museos, patrimonio inmaterial y globalización	38
1.3 Caso de estudio: Oropesa, el pan y la cultura	39
1.3.1 Ubicación geográfica y fundación.....	39
1.3.2 Patrimonio cultural y turismo en Oropesa.....	40
1.3.3 El Pan en la cultura del poblado de Oropesa – Los inicios	42
1.3.4 La elaboración ancestral del pan de Oropesa.....	44
1.3.4.1 Los hornos antiguos, molinos y la harina de trigo.....	45
1.3.4.2 La venta de panes en Oropesa, la producción del pan y su frecuencia	45
1.3.4.3 Número de participantes en la elaboración del pan de Oropesa	46
1.3.4.4 El Pan de Oropesa como medicina.....	47
1.3.5 La panadería de Oropesa en la actualidad.....	47
1.3.5.1 Herramientas utilizadas en la actualidad para la elaboración del pan	48
1.3.5.2 Etapas para la elaboración del pan.....	49
1.3.5.3 Transmisión de conocimientos para la elaboración del pan en Oropesa en la actualidad	50
1.3.5.4 Tipos de pan elaborados en la actualidad.....	50
1.3 Definición de términos básicos	52
1.4.1 Cultura tradicional y popular.....	52
1.4.2 Museo	52
1.4.3 Patrimonio inmaterial	53
1.4.4 Portadores/ Soportes	53
1.4.5 Salvaguardia.....	53
CAPÍTULO II- METODOLOGÍA.....	56
2.1 Diseño metodológico	56

2.2 Procedimiento de muestreo	56
2.3 Técnicas de recolección de datos	57
2.3.1 Entrevistas a profundidad	57
2.3.2 Observación directa	60
2.3.3 Registro fílmico y fotográfico.....	61
2.3.4 Análisis documental.....	61
2.4 Validación y confiabilidad de los instrumentos.....	63
2.5 Aspectos éticos.....	64
2.6 Matriz de Consistencia.....	64
CAPÍTULO III - RESULTADOS	65
3.1 Análisis descriptivos de los instrumentos cualitativos	65
3.1.1 Análisis de entrevistas.....	65
3.2 Matriz de Triangulación de datos.....	65
3.2.1 Matriz de triangulación de entrevistas a panaderos.....	65
3.2.2 Matriz de triangulación de entrevistas a funcionarios de la Municipalidad de Oropesa.....	81
3.2.3 Matriz de triangulación de entrevistas a expertos en patrimonio inmaterial y museos	86
3.3 Análisis de guías de observación	92
3.3.1 Conclusiones del análisis de guías de observación.....	98
CAPÍTULO IV – DISCUSIÓN	101
CAPÍTULO V – PROPUESTA DEL MUSEO DE PAN PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE OROPESA	105
5.1 Antecedentes.....	105
5.2 Justificación del proyecto.....	107
5.3 Identificación del proyecto	108
5.4 Guion Museográfico.....	108
5.4.1 El objeto y significado del museo.....	108

5.4.2 Estructura museística.....	109
5.5 Proyecto Museográfico.....	110
5.5.1 Propuesta de montaje museográfico	110
5.6 Etapas del proyecto.....	114
5.7 Presupuesto aproximado.....	115
5.8 Plan de comunicación.....	115
5.8.1 Antecedentes.....	115
5.8.2 Mapeo de públicos de interés.....	116
5.8.3 Objetivos de Comunicación.....	117
5.8.4 Ejes Estratégicos de Comunicación.....	117
5.8.6 Acciones de Comunicación Estratégica.....	117
CONCLUSIONES.....	119
RECOMENDACIONES.....	121
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	122
Referencias Bibliográficas.....	122
Referencias Hemerográficas.....	124
Páginas web.....	125
ANEXOS	127
ANEXO A: Matriz de Consistencia.....	127
ANEXO B: Entrevistas.....	130
ANEXOS : Fotografías de guías de observación.....	166

ÍNDICE DE TABLAS

	Páginas
Tabla N° 1: Algunas características del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	27
Tabla N° 2: Características de la nueva museología.....	35
Tabla N° 3: Trabajadores de una panadería en Oropesa.....	46
Tabla N° 4: Número de hornos y personas dedicadas a la elaboración del pan en el poblado de Oropesa.....	47
Tabla N° 5: Presupuesto de implementación del museo.....	115

ÍNDICE DE FIGURAS

	Páginas
Figura N° 1: Tipos de Patrimonio Cultural.....	23
Figura N° 2: Las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	30
Figura N° 3: Plaza del distrito de Oropesa.....	40
Figura N° 4: Monumento a la panadera con su traje de mestiza.....	40
Figura N° 5: Etapas de la elaboración del pan.....	49
Figura N° 6: Tipos de panes en Oropesa - panes cotidianos	51
Figura N° 7: Tipos de panes en Oropesa - panes festivos.....	52
Figura N° 8: Cuestionario – entrevista a panaderos.....	58
Figura N° 9: Cuestionario – entrevista a funcionarios de la Municipalidad de Oropesa	59
Figura N° 10: Cuestionario – entrevista a expertos en patrimonio cultural inmaterial...	59
Figura N° 11: Modelo de guía de observación.....	61
Figura N° 12: Validación y confiabilidad de los instrumentos.....	63
Figura N° 13 Propuesta de sectores del museo del pan de Oropesa.....	109
Figura N° 14 Propuesta de división del Museo del pan de Oropesa.....	111
Figura N° 15 Públicos de interés del Museo del Pan de Oropesa.....	116

RESUMEN

Esta investigación resalta la importancia de la panadería del poblado de Oropesa en Cusco como un valioso patrimonio cultural inmaterial, que forma parte de la identidad de sus pobladores, describiendo su historia, su proceso, los tipos de pan elaborados y sus características que se transmiten de generación en generación hasta la actualidad, pero también muestra las amenazas a las que se expone por la globalización y el proceso de industrialización que poco a poco debilitan esa transmisión de conocimientos entre sus portadores.

Se analiza además la necesidad de la implementación de acciones de salvaguardia que permitan la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial a través de la transmisión de conocimientos, técnicas y significados, reforzando las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para su transmisión a las generaciones futuras. En este sentido, se propone la creación del “Museo del Pan de Oropesa”, como un espacio educativo y participativo que permita resguardar la memoria de la panadería de Oropesa, un proyecto que contaría con la participación activa de los panaderos y la población en general.

Palabras clave: Patrimonio cultural, patrimonio inmaterial, salvaguardia, museo, panadería, Oropesa.

ABSTRACT

This research highlights the importance of the bakery in the town of Oropesa in Cusco, as a valuable intangible cultural heritage, which is part of the identity of its inhabitants, describing its history, its process, the types of bread made and its characteristics that are transmitted from generation to generation to the present, but it also shows the threats to which it is exposed by globalization and the industrialization process that little by little weaken that transmission of knowledge among its bearers.

It also analyzes the need for the implementation of safeguard actions that allow the continuity of the manifestations of the intangible heritage through the transmission of knowledge, techniques and meanings, reinforcing the various conditions, material or intangible, that are necessary for its transmission to future generations.

In this sense, the creation of the “Oropesa Bread Museum” is proposed, as an educational and participatory space that allows safeguarding the memory of the Oropesa bakery, a project that would have the active participation of bakers and the general population.

Keywords: Cultural heritage, intangible heritage, safeguarding, museum, bakery, Oropesa

INTRODUCCIÓN

Descripción de la situación problemática

En la actualidad, a raíz de la globalización, el fenómeno de migración de poblaciones enteras y la homogeneización cultural, se ha ido perdiendo la cultura e identidad de muchas localidades de nuestro país. A ello se suma la ausencia de políticas culturales o el poco presupuesto destinado a la gestión cultural, principalmente a tareas de preservación y mantenimiento del patrimonio, ya sea natural, cultural y sobre todo del patrimonio inmaterial que ha sido recientemente incorporado en la políticas culturales, y con aún pocas iniciativas para poner en marcha su salvaguardia, quizás debido a su gran amplitud, ya que nuestro patrimonio inmaterial se manifiesta en cada rincón del Perú, a través de tradiciones, danzas, música, artesanía, gastronomía, prácticas y saberes, entre otras manifestaciones culturales que identifican a las poblaciones. Todo ello ha ocasionado la pérdida de manifestaciones culturales valiosas y el desinterés de la sociedad por la preservación del patrimonio cultural en general y sobre todo el inmaterial.

El patrimonio inmaterial es sumamente importante ya que muchas comunidades aún mantienen sus costumbres y tradiciones, es decir una parte viva que les permite subsistir en el tiempo, por lo tanto, este patrimonio desempeña en ellas un papel protagónico ya sea en el aspecto social, ambiental, político o económico.

Es por ello que se hace necesario el registro del patrimonio inmaterial de nuestras poblaciones, es decir las expresiones culturales intangibles como la música, la danza, las fiestas costumbristas, las ceremonias religiosas, la gastronomía, las creencias y las prácticas mágico-religiosas, la historia oral, las leyendas, las narraciones en vivo de historias, las tradiciones orales, los mitos y los imaginarios colectivos y los ritos tradicionales o contemporáneos, rurales y urbanos, los saberes y oficios, las formas de organización social para la producción, entre otras manifestaciones transcurren en el tiempo y forman parte de lo que entendemos como patrimonio vivo.

Según la Guía sobre Declaratorias de Expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial, es una herencia del pasado y tiene vigencia en el presente, pues cambia, se aprende, se recrea y se transmite de una generación a otra, según el valor de las comunidades portadoras le otorgan en la vida social y cultural. El carácter dinámico del patrimonio cultural inmaterial, así como su estrecho vínculo con los quehaceres diarios, los ritos o el calendario festivo contemporáneo hace posible que la comunidad lo reconozca y valore como un elemento que da forma y vida a su identidad, refuerza su memoria y promueve su reconocimiento ante el país y el mundo.

En este sentido, esta investigación analiza la necesidad de salvaguardar el patrimonio inmaterial del distrito de Oropesa, localidad situada en la provincia de Quispicanchis en el departamento de Cusco, que posee un patrimonio inmaterial relacionado al saber y conocimiento tradicional gastronómico que consiste en la elaboración de diversos tipos de pan, en especial el pan Chuta, conocimiento que se transmite de generación en generación por los artesanos panaderos que han convertido esta actividad tradicional en su principal fuente económica.

Si bien las tradiciones de Oropesa se realizan año tras año y se continúa con la elaboración de los diversos panes de manera artesanal, cada vez más escasa por diversos factores como la tecnología, la globalización y la falta de difusión e información, estas tradiciones culturales, gastronómicas, orales, entre otros, están en una amenaza constante, es por ello que estas manifestaciones intangibles requieren ser registradas y archivadas como documentación parte de la historia de esta población, que servirá de referencia a las futuras generaciones

Conscientes de la problemática, esta investigación plantea que este plan de salvaguardia se realice a través de la creación del museo del Pan, como estrategia para conservar las tradiciones de la panadería de Oropesa, a través del registro y archivo de sus diversas características, desde la documentación de la historia, archivo fotográfico, testimonios, las

herramientas, ingredientes y técnicas de elaboración que son parte de la historia de esta población, que servirá de referencia a las futuras generaciones para continuar sus costumbres y tradiciones como manifestaciones culturales que forman parte de su identidad cultural.

Esta tesis denominada “Propuesta de salvaguardia del patrimonio inmaterial del poblado de Oropesa - Cusco. Diseño del Museo del Pan”, se desarrolla de acuerdo a la metodología cualitativa que ha permitido un análisis profundo de esta tradición a través de los protagonistas de la panadería de Oropesa, para ello se utilizó técnicas de investigación como las entrevistas a profundidad tanto a panaderos como a expertos en el tema de patrimonio inmaterial y museos, el análisis de la documentación y las guías de observación para conocer a detalle las características de los grupos protagonistas de la conservación de la tradición de la panadería de Oropesa.

Formulación del problema

Problema general

- ¿Qué aspectos deben considerarse en el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa? ¿La creación de un museo del pan en Oropesa, permitirá su salvaguarda como patrimonio inmaterial?

Problemas específicos

- ¿Qué patrimonio inmaterial existe en el distrito de Oropesa en Cusco?
- ¿Qué parámetros debe considerar el diseño del museo del pan?

Objetivos de la investigación

Objetivo General:

- Plantear el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa a través del diseño de un museo del pan como herramienta para la salvaguardia de sus saberes y tradiciones.

Objetivos específicos:

- Identificar el patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa – Cusco.
- Determinar los parámetros que debe de considerar el diseño del Museo del Pan.

Justificación de la Investigación

Importancia de la Investigación

En el concepto de patrimonio cultural inmaterial se engloban los aspectos más importantes de la cultura viva y de la tradición. El patrimonio inmaterial permite reforzar la creatividad, la diversidad y la identidad cultural y suele ser dinámico y evoluciona de manera constante debido a su estrecha relación con las prácticas propias de la vida cotidiana de las comunidades.

De acuerdo a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, “salvaguardia” es el conjunto de acciones que buscan afianzar los procesos de transmisión de las diferentes expresiones culturales definidas como patrimonio cultural inmaterial. Estas medidas incluyen: identificar, documentar, investigar, preservar, promocionar y difundir las expresiones culturales de una comunidad con el fin de favorecer su transmisión y continuidad en el tiempo, logrando con ello la sensibilización sobre su importancia y el respeto por su significado.

Asimismo, de acuerdo a la Guía sobre la Declaratoria del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura del Perú, el patrimonio cultural inmaterial depende de los grupos que lo crean colectivamente, lo conservan y lo transmiten, es por ello que se considera a las comunidades de portadores como las más indicadas para identificarlo y salvaguardarlo.

La población de Oropesa posee diversas costumbres y tradiciones, una de las más reconocidas y por la cual se caracteriza es por la elaboración del pan de manera artesanal, obteniendo diversos panes, entre ellos el pan Chuta, conocido en la región Cusco por su inigualable sabor.

Más el 80% de la población se dedica directa e indirectamente a la elaboración, distribución y venta de los diversos panes conocidos y únicos, asimismo, este oficio es transmitido de generación en generación, de padres a hijos, entre hermanos y otros familiares y de abuelos a nietos, sin embargo, con la llegada de la globalización, la industrialización y la demanda del producto, muchos de los panaderos vienen adquiriendo maquinarias modernas para la elaboración del alimento, perdiendo valiosas costumbres y tradiciones, y lo más preocupante es que no existe un registro documentado, fotográfico ni videográfico agrupado sobre los orígenes de la elaboración del pan, tipos de pan, instrumentos, técnicas, ingredientes, entre otras características que permitirían la preservación de su elaboración como patrimonio inmaterial.

Según el artículo 11 de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, incumbe a cada Estado Parte adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. (Convención París 2003).

Existen diversas formas de mantener vivas las tradiciones culturales, una alternativa que viene siendo una buena práctica en la conservación de la cultura viva es el museo, ya no como un sitio para la conservación de colecciones de objetos inamovibles que, si bien cuentan una historia, su esencia se centra en los objetos, sino el museo como un lugar participativo, vivo, donde se conozca más a los autores de esas manifestaciones culturales, sus razones y vivencias.

En esta línea, esta investigación pretende mostrar la importancia del registro del patrimonio inmaterial a través de un espacio participativo, donde la fotografía, el video, las publicaciones y los testimonios sean instrumentos de comunicación que permitan la salvaguardia de manifestaciones culturales inmateriales como es la panadería artesanal de Oropesa, facilitando de alguna manera la preservación de esta tradición tan arraigada del pueblo de

Oropesa, orgullo de sus pobladores y del país y que trascienda en el tiempo, de generación en generación.

Viabilidad del Estudio:

El desarrollo de esta investigación fue viable gracias a que se contó con la disponibilidad de los recursos financieros, la fuente de información, los procedimientos metodológicos y los recursos humanos y materiales necesarios.

Limitación del Estudio:

Si bien el acceso a los panaderos de Oropesa retrasó el cronograma de investigación planteado debido a la distancia geográfica; esta dificultad no fue una limitante para el desarrollo de esta tesis, ya que se logró tener el acercamiento a las fuentes de información necesarias y cumplir los objetivos planteados.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la investigación

La UNESCO desde hace más de 10 años viene promoviendo al patrimonio inmaterial como parte básica de la historia cultural humana. La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial fue aprobada por la Conferencia General de la UNESCO en su 32° reunión, el 17 de octubre del 2003. Esta nueva convención ha sido pensada para que los Estados Parte se comprometan a adoptar medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas las medidas de identificación, así como para reforzar la solidaridad y la cooperación al respecto en los planos regional e internacional. Esta convención tiene por objeto favorecer el intercambio de información, experiencias e iniciativas comunes en este ámbito.

Los países que firmaron este documento son: Argelia, Mauricio, Japón, Gabón, Panamá, China, República Centroafricana, Letonia, Lituania, Belarrús, República de Corea, Seychelles, República Árabe Siria, Emiratos Árabes Unidos, Malí, Mongolia, Guinea, Guinea-Bissau, Omán e India, entre otros.

La convención contempla:

- La preparación de inventarios nacionales del patrimonio cultural inmaterial para los Estados Parte.
- La creación de un Comité intergubernamental de salvaguardia del patrimonio cultural integrado por los representantes de los Estados Parte.
- La elaboración por este comité de dos listas:
 - o La lista representativa del patrimonio inmaterial de la humanidad a la que incorporarán las obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad que hayan sido proclamadas antes de la entrada en vigor de la convención.
 - o Y la lista del patrimonio que requiere medidas urgentes de salvaguardia.

En España:

- Asiáin A. (2005) “Archivo del patrimonio oral e inmaterial Navarro: Polifonía de Emociones”

El autor hace un resumen de su proyecto de investigación referido al archivo del patrimonio inmaterial de la ciudad de Navarra – España, compilado y difundido mediante una página web.

El trabajo consta de varias fases:

Fase 1: Trabajo de recopilación, digitalización, clasificación y análisis (6 años).

Fase 2: Selección de ejemplos sonoros y audiovisuales

Fase 3: Completar los índices y edición de la guía didáctica

Fase 4: Mantenimiento y actualización del archivo

Fase 5: Ampliar la aplicación educativa, turística y cultural con proyectos de interés para Navarra.

El trabajo fue financiado por la institución pública y privada y es un compilario de testimonios, narraciones, imágenes, fotografías y videos traducidos en 4 idiomas: español, euskara, inglés y francés.

Este trabajo constituye un gran antecedente para la investigación que realizo considerando que los medios de comunicación y la tecnología son instrumentos de registro del patrimonio inmaterial.

- Gonzales (2016) “La salvaguarda del patrimonio inmaterial en España”

Tesis doctoral que analiza la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial en España de manera global, comenzando por su conceptualización. Realiza un repaso por la legislación que lo rige y las iniciativas que pretenden su salvaguarda, ambas desde la perspectiva internacional, estatal y autonómica.

En esos dos casos, además, se incluyen varios ejemplos de diversos países. Se profundiza en algunos de sus principales instrumentos de gestión, como los inventarios de PCI y las declaraciones de Bien de Interés Cultural, y se exponen algunas experiencias de difusión y sensibilización. Finaliza haciendo una prospectiva

sobre lo que ocurriría en el futuro si se diseña e implementa un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en una comunidad ficticia de España. Los resultados de la implementación del plan son muy positivos, donde el Estado juega un papel promotor, se logra involucrar al sector académico como las universidades que impulsan especialidades relacionadas al patrimonio cultural inmaterial, a las escuelas para inculcar el conocimiento básico del patrimonio cultural y a la empresa privada que apoya las iniciativas de difusión. Se elaboraron fichas de inventario de la memoria Oral, consistente en la recuperación de videos de recuerdos de la gente en distintos contextos. Finalmente, en años posteriores, la institución realiza el papel de “guardadora” del PCI y la población realiza el papel principal de salvaguarda.

En Perú:

Como antecedente de esta investigación está:

- Martínez J. y Pareja K (2015) “Innovación tecnológica y el sistema de producción de las panaderías del distrito de Oropesa – Cusco”.

Tesis que analiza el proceso de producción de la panadería tradicional de Oropesa y plantea las mejoras utilizando la innovación tecnológica para optimizar el sistema de producción. Esta tesis contiene información importante para mi investigación ya que evidencia que existe el interés de los panaderos de esa localidad para la industrialización de la panadería, lo que puede ser una amenaza para la conservación de la panadería tradicional. Sin embargo, concluyen que el proceso productivo de las panaderías de Oropesa aún mantiene su estilo artesanal basada solo en la experiencia.

- El Plan de Salvaguardia de la fiesta de la Virgen del Carmen de Paucartambo realizada por el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial – CRESPIAL y la Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco (2017), donde plantean actuar como facilitadores institucionales proponiendo estrategias metodológicas para la elaboración del plan, buscando construir de manera grupal y

colaborativa, la identificación de los elementos de la expresión cultural, así como una propuesta de metodología prospectiva que sirviera como base, para construir escenarios a futuros. En este documento proponen la elaboración de una hoja de ruta para las acciones de salvaguardia que se debería desarrollar en los próximos años. En este documento hoja ruta se considera el registro fotográfico y fílmico de la fiesta, así como la difusión a la población sobre las características, el significado y las etapas de la fiesta, con la creación de un centro de la memoria y la participación activa de las escuelas.

- Podemos también referirnos a la Casa de la Gastronomía Peruana, como un antecedente para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, en este caso la gastronomía. El museo muestra la riqueza alimentaria del Perú como patrimonio cultural inmaterial. El lugar difunde la tradición, las comidas más representativas y relata la historia culinaria de nuestro país.

En el museo existe una recreación en vivo de los platos de la comida peruana y sus principales elementos culturales, regionales y su desarrollo. En el recorrido se puede observar los recursos naturales que generaron sabores milenarios y el desarrollo de técnicas de coacción y conservación de alimentos. Se presentan fotografías significativas y la escenificación de una cocina limeña típica como testimonios vivos de este patrimonio cultural inmaterial.

1.2 Bases teóricas

1.2.1 Patrimonio Cultural

Según la Ley N° 28296 de la Constitución Política del Perú, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, se entiende por bien integrante del Patrimonio Cultural de la Nación a toda manifestación del quehacer humano material o inmaterial que, por su importancia, valor y significado paleontológico, arqueológico, histórico, artístico, militar, social, antropológico, tradicional, religioso, etnológico, científico, tecnológico o intelectual, sea expresamente

declarado como tal o sobre el que exista la presunción legal de serlo. Dichos bienes tienen la condición de propiedad pública o privada con las limitaciones que establece y presenta la ley. El patrimonio cultural está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de una nacionalidad, (tradicción, costumbres y hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular.

Algunos autores definen al patrimonio como la herencia recibida por vía paterna, la proyección de la figura del padre dando existencia y nombre a lo que el tiempo ofrece a su prole. (Urbano, 2000).

Para autores como Canclini (1999) el patrimonio no está formado solamente por los bienes culturales producidos por los estratos poblacionales más elevados de una sociedad, pirámides, palacios, objetos legados de la nobleza, sino también los productos de la cultura popular, música indígena, escritos de campesinos, obreros, etc.

De acuerdo a Limón (1999), la etimología de patrimonio hace referencia a la propiedad de los bienes recibidos de nuestros antepasados; de acuerdo a esta idea, el patrimonio cultural es un patrimonio público recibido del pasado, sin embargo, indica que cualquier patrimonio público es un patrimonio colectivo y los límites de todo patrimonio colectivo deben ser interpretados por la comunidad al menos para separarla del patrimonio privado.

“El patrimonio cultural es aquello con lo que las personas se identifican y construyen un sentimiento de pertenencia territorial y caracterización social frente a los demás”. (Castro y López, 2018, p. 1)

1.2.2 Tipos de patrimonio.

Podemos distinguir los siguientes:

Figura N° 1:

Tipos de patrimonio cultural



Fuente: UNESCO / Elaboración propia

1.2.3 Patrimonio Cultural Inmaterial

Según la UNESCO, está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales ya que existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados en la tradición oral. El patrimonio inmaterial se entiende como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social y que, más allá de las artes y de las letras, integra los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. Asimismo, hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima y los intercambios interculturales en que participa. La UNESCO define al patrimonio intangible o inmaterial como el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat.

La Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación en Perú, Ley 28296 y su reglamento define el patrimonio cultural inmaterial como:

Integran el Patrimonio Inmaterial de la Nación, las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y

otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural. (p.8).

De acuerdo a la definición de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, de 2003, “se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Según la Guía sobre la declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación (2017) el patrimonio cultural inmaterial se define:

Las expresiones del patrimonio cultural inmaterial cumplen un papel importante en la sociedad porque otorgan a las comunidades que las practican un sentimiento de identidad y continuidad: identidad porque fortalecen los lazos de las personas con su propia memoria histórica y continuidad porque se inscriben en una cadena temporal ininterrumpida que proviene de tiempos lejanos —a veces inmemoriales— y se proyecta al futuro. (p. 13).

El patrimonio intangible o inmaterial se constituye entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, la cocina, los mitos y leyendas; las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos; los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas, etc.

Para muchas poblaciones (y especialmente para los grupos minoritarios y las poblaciones indígenas), el patrimonio inmaterial representa la fuente vital de una identidad profundamente arraigada en la historia (UNESCO).

La filosofía, los valores, el código ético y el modo de pensamiento transmitido por las tradiciones orales, las lenguas y las diversas manifestaciones culturales constituyen los fundamentos de la vida comunitaria. La índole efímera de este patrimonio intangible lo hace vulnerable. (Alonso y García, 2004).

El patrimonio inmaterial es vasto y concierne a cada individuo, puesto que cada individuo es portador del patrimonio de su propia comunidad. La salvaguardia de este patrimonio debe arrancar de la iniciativa individual y recibir el apoyo de las asociaciones, especialistas e instituciones; sólo así será tomada en consideración por las autoridades nacionales.

La Guía sobre declaratorias de expresiones del PCI (2017) especifica también que el patrimonio cultural inmaterial es una herencia del pasado y tiene plena vigencia en el presente. Esta herencia cambia, se aprende, se recrea y se transmite de una generación a otra, según el valor que le otorgan las comunidades portadoras en su vida social y cultural.

En definiciones más actuales, el patrimonio cultural inmaterial “es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo. Sólo en contadas ocasiones carece de pasado y es resultado de nuevas identidades, como por ejemplo la nueva fiesta Europride, evento de personas LGBT, que se inició en Londres en 1992 y se desplaza en cada celebración a una ciudad del mundo” (Olivera, 2011, p. 664).

La autora sostiene también que existen componentes inmateriales o intangibles en el espacio que son:

- Reales, aunque no visibles más que a través de elementos materiales (montaña-ritovalor sagrado, guitarra flamenca-guitarrista-cantaor-bilaora y tipo especial de cante)
- Irreales, pero que añaden valor (ruta de El Quijote, casa de Dulcinea...), son lugares ideados en la literatura, o representados en la pintura

- Lugares de memoria, donde pueden quedar huellas materiales y elementos recordatorios o no.

Según el documento Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Educación y Cultura de España (2015), el Patrimonio Cultural Inmaterial “es toda manifestación cultural viva asociada a significados colectivos compartidos y con raigambre en una comunidad”. En el documento se describe las características del patrimonio cultural inmaterial y paso a describir las más resaltantes para esta investigación:

Tabla N° 1:

Algunas características del Patrimonio Cultural Inmaterial

Característica	Explicación
El Patrimonio Cultural Inmaterial está interiorizado en los individuos y comunidades, como parte de su identidad.	Es un patrimonio inherente a la comunidad portadora y como consecuencia puede considerarse el <i>ethos</i> de un pueblo.
El Patrimonio Cultural Inmaterial es compartido por los miembros de una colectividad.	Es de grupos, de comunidades o en uso por parte de individuos pertenecientes a colectividades que habitan en zonas culturales determinadas, caracterizadas por estilos de vida o de organización propios.
El Patrimonio Cultural Inmaterial está vivo y es dinámico.	Son manifestaciones sociales, dinámicas y responden a prácticas en continuo cambio, protagonizadas por diferentes individuos y grupos.
El Patrimonio Cultural Inmaterial es transmitido y recreado.	Se transmite de una generación a otra por tradición oral. Esta transmisión está a cargo de los grupos conocedores, transmisores y portadores de los saberes y destrezas que se requieren para llevar a cabo dicha manifestación.

El Patrimonio Cultural Inmaterial es transmitido generalmente desde la infancia.	Se requiere que los receptores adquieran habilidades desde temprana edad para proteger como legítimos autores, herederos de los saberes y habilidades.
El Patrimonio Cultural Inmaterial es preservado tradicionalmente por la comunidad.	Su preservación se caracteriza por el esfuerzo organizado y continuo de determinados colectivos locales o de personas concretas y destacadas de ese ámbito.
El Patrimonio Cultural Inmaterial está habitualmente contextualizado en un tiempo y en un marco espacial.	Esta característica no le permite la celebración fuera de los momentos prescritos, ya que podría perder buena parte o incluso todo su sentido.
El Patrimonio Cultural Inmaterial no admite copia.	Por su carácter único y específico se puede afirmar que muchas de sus manifestaciones no admiten reproducción descontrolada y realizada al margen de las permitidas en la tradición.
El Patrimonio Cultural Inmaterial tiene efecto regenerador en el orden social.	Sigue uniendo a sus miembros y reforzando sus lazos identitarios, que frecuentemente son aminorados por los procesos de cambio a los que se expone toda comunidad actualmente.
El Patrimonio Cultural Inmaterial es vulnerable.	Este patrimonio está constantemente sometido a influencias exteriores y a contradicciones que la hacen vulnerable.

Fuente: Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural de España - Ministerio de Cultura - 2015 (p.7-13)

1.2.3.1 Tipología del Patrimonio Inmaterial

Según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, este se manifiesta principalmente en:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial.
- Artes del espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales.

Ampliando un poco más cada categoría se tiene, según A. Olivera (2011) indica la siguiente clasificación:

- Fiestas populares.
- Rituales, creencias, mitos.
- Manifestaciones escénicas, espectáculos tradicionales.
- Saberes tradicionales. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (medicina y farmacopea tradicional, cosmologías).
- Tradiciones culinarias y fiestas gastronómicas.
- Habilidades artesanales. Tesoros humanos vivos.
- Formas de expresión musical, canto y danzas populares.
- Manifestaciones lúdicas y deportes tradicionales.
- Lenguas, tradiciones y expresiones orales. Epopeyas heroicas y leyendas.
- Usos y costumbres sociales.
- Espacios culturales con la presencia inmaterial.
- Hitos de la memoria colectiva (lugares de encuentro).
- Especiales formas de adaptación al medio natural.
- Espacios imaginarios y de inspiración de obras pictóricas, musicales o literarias.

Para Olivera (2011), cada una de estas clasificaciones encierran a su vez una infinidad de prácticas, muchos de las cuales se complementan retroalimentan por ejemplo la tauromaquia inspira música como pasodobles o sevillanas, pintura taurina, y gastronomía (rabo de toro de lidia), entre otros.

Figura 2:

Las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial

Patrimonio Cultural Inmaterial

Convención 2003 -UNESCO

“Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”



Se transmite de generación en generación.



Es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.



Infunde un sentimiento de identidad y continuidad y contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

INCLUYE



La poesía, los ritos, mitos, leyendas y las tradiciones populares.



la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra.



La música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos.



Los trajes típicos, la cocina, juegos infantiles y creencias mágicas, etc.

Fuente: UNESCO / Elaboración propia

1.2.4 La Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

De acuerdo a la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), para mantenerse en vida, el patrimonio cultural inmaterial debe ser pertinente para su comunidad, recrearse continuamente y transmitirse de una generación a la siguiente. Se entiende por “salvaguardia” las medidas orientadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, que comprenden: la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza -formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. En el documento se indica que se corre el riesgo que algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se les ayuda, pero salvaguardar no significa fijar o fosilizar este patrimonio en una forma “pura” o “primigenia”, salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados. La Convención hace hincapié en la transmisión o comunicación del patrimonio de generación en generación, no en la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones, instrumentos musicales o artículos de artesanía. Así pues, toda acción de salvaguardia consistirá, en gran medida, en reforzar las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del patrimonio cultural inmaterial, así como para su transmisión a las generaciones futuras.

Las medidas de salvaguardia susceptibles de garantizar la transmisión del patrimonio cultural inmaterial de generación en generación son muy distintas de las que se requieren para proteger el patrimonio material, tanto el natural como el cultural. No obstante, sucede con frecuencia que algunos elementos del patrimonio material están asociados al patrimonio cultural inmaterial. Por eso, en la definición de patrimonio cultural inmaterial la Convención incluye los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes.

Por otra parte, de acuerdo a la Guía sobre declaratorias de expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial como Patrimonio cultural de la Nación (2017) indica que:

La salvaguardia es el conjunto de acciones que busca afianzar los procesos de transmisión de las diferentes expresiones culturales definidas como patrimonio

cultural inmaterial”. Acciones que incluyen la identificación documentación, investigación, preservación, promoción y difusión de las expresiones culturales de una comunidad con el objetivo de favorecer su transmisión y continuidad en el tiempo, para lograr la sensibilización sobre su importancia y el respeto por su significado. (p.17)

Según la UNESCO, al referirse al aspecto legal, indica que la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial del 2003, es el “primer instrumento multilateral vinculante para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y su primera medida es la elaboración de inventarios”. Pero además indica que este documento incentivó a los Estados partes que adopten medidas jurídicas, técnicas administrativas y financieras necesarias para fomentar la creación o el fortalecimiento de instituciones de gestión del patrimonio cultural inmaterial y su transmisión a través de foros y otros espacios para su manifestación y expresión. Asimismo, para garantizar el acceso a este patrimonio inmaterial respetando sus usos tradicionales, y crear instituciones de documentación y facilitar el acceso a estas.

En este sentido, una de las organizaciones creadas para este fin es el Centro de Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL) creado en el año 2006, a partir de la suscripción en París del Acuerdo de Constitución del Centro, firmado entre la UNESCO y el Gobierno del Perú con el objetivo de promover y apoyar acciones de salvaguardia del PCI de los países de América Latina.

Esta institución se encuentra integrado por los siguientes Estados miembros: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Ecuador, Guatemala, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.

En el Perú, la institución que está a cargo de las políticas y el fomento a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial es el Ministerio de Cultura, a través de la Dirección de Patrimonio Inmaterial que es el órgano encargado de promover y velar por la identificación, investigación, protección, valoración, transmisión y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial de nuestro país en sus distintos aspectos. En este sentido, uno de los mecanismos más importantes para su salvaguardia es su declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación, a través de una metodología de inventario participativo que permite que las

comunidades de portadores, decidan qué expresión de su patrimonio cultural inmaterial desean postular para ser declarada como Patrimonio Cultural de la Nación.

Cabe indicar que según la Directiva 003-2015-MC del Ministerio de Cultura, sobre la “Declaratoria para las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y de la obra de grandes maestros, sabios y creadores como Patrimonio Cultural de la Nación y declaratoria de interés cultural”, este reconocimiento se otorga cuando una expresión cultural tiene importancia, valor, alcance, difusión y significado para el desarrollo humano, histórico y cultural y como fuente de identidad para su comunidad de portadores.

Por otro lado, es importante indicar que las declaratorias del patrimonio inmaterial no son los únicos instrumentos para su salvaguardia. Según las conclusiones y recomendaciones del Seminario - taller “Políticas y Planes para la Salvaguardia Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina” organizado por UNESCO en Bogotá, Colombia del 4 al 6 de mayo de 2011 sobre los procesos, instrumentos y metodologías para la formulación de políticas y planes de salvaguardia, se concluye que para la viabilidad y continuidad de la salvaguardia en el contexto del proceso social del que forma parte, es necesario la identificación de riesgos y amenazas con la participación de los propios actores (comunidad), con la finalidad de que planifiquen las acciones que respondan a los problemas identificados.

Otra recomendación para el proceso de salvaguardia, sea cual sea la metodología, es considerar la interdependencia entre calidad de vida, educación, identidad y patrimonio. Resaltan a la educación como un medio necesario para implementar planes de salvaguardia, de esta manera se puede asegurar la transmisión de generación en generación, así como promover la divulgación, sensibilización y “actualización” de las manifestaciones frente a los niños y jóvenes, utilizando por ejemplo las nuevas tecnologías de comunicación,

Plantean la necesidad de vincular temas medio ambientales con los del patrimonio cultural, como el turismo sustentable como una posible estrategia de desarrollo sostenible, siempre y cuando se dé para beneficio equitativo de los miembros de la comunidad.

Del mismo modo recomiendan que el proceso de salvaguardia se realice de manera articulada, intersectorial para lograr puentes como por ejemplo los sectores de cultura, medio

ambiente, educación, y turismo, principalmente, así como Organizaciones No Gubernamentales, universidades y empresas privadas, evitando siempre la politización.

1.2.5 Los Museos como herramientas para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial.

Según Karp (1992), los museos se perciben como lugares para definir quiénes son las personas y cómo deben actuar y también como espacios para desafiar estas definiciones. Sostiene además que los museos juegan un papel importante en la expresión, comprensión, desarrollo y preservación de los objetos, valores y conocimientos valiosos de la sociedad civil y actúan como depositarios de conocimiento, de valor y juicio, los museos educan, refinan o producen compromisos sociales, más allá de los que pueden producirse en una educación tradicional o en instituciones cívicas (p. 4-5).

MacDonald (1992) coincide que el propósito de un museo “es ser de servicio a la sociedad, así que es vital que sean responsivos a sus ámbitos sociales para que continúen siendo relevantes a las necesidades y a las metas sociales” (p 158.)

Morales Moreno (1996) sostiene que, de acuerdo a la museología moderna, la función de los museos cambia dependiendo del contexto socio-histórico dentro del que se encuentran. Entonces se puede decir que los museos son instituciones que hablan de sí mismas y de sus públicos, son construidos de una mezcla de ideas y de prácticas desde el contexto en que se crean, reflejando las ideologías y discursos de cada comunidad.

Asimismo, los museos, como medios masivos de comunicación, pueden, según García Canclini (1997), desempeñar un papel significativo en la democratización de la cultura. Ellos substituyen a veces a la plaza pública o los lugares de encuentro de la población. Alrededor del mundo diversas comunidades están creando espacios museográficos reales y virtuales que tienen como fin promover la consolidación de sus propias comunidades imaginadas, basada en lo que sus miembros imaginan acerca de sus propias comunidades.

Hoy en día, y de acuerdo a la museología moderna, surgen nuevos conceptos de museos que permiten la participación de sus comunidades, es así que tenemos los museos participativos que a su vez pueden tener diversas modalidades como los ecomuseos, los museos productivos, entre otros.

Para Alemán (2011), la aparición de la «nueva museología» ha tenido su origen en la crisis que sufrió la institución del museo en la llamada «revolución romántica» del mayo francés en 1968:

Durante este periodo, el museo atraviesa un momento de crisis en el que se agudizan sus problemas, pero a la vez utiliza esta situación para renovarse, para crear el nuevo enfoque. Es entonces que se toma en cuenta la necesidad social del museo, es decir, la importancia de instituciones culturales abiertas a las opiniones y necesidades de la sociedad y, sobre todo, que no orientaran sus actividades a un solo grupo de personas (intelectuales, artistas y entendidos) sino que, por el contrario, cobijara a todos los miembros de la sociedad. (p. 116).

Asimismo, explica sobre las características de la nueva museología de acuerdo al siguiente cuadro:

Tabla N° 2: Características de la nueva museología

Museo tradicional	Nuevo Museo
<ul style="list-style-type: none"> • Un edificio 	<ul style="list-style-type: none"> • Un territorio (Estructura descentralizada)
<ul style="list-style-type: none"> • Una colección 	<ul style="list-style-type: none"> • Un patrimonio (material, inmaterial, natural y cultural)
<ul style="list-style-type: none"> • Un público 	<ul style="list-style-type: none"> • Una comunidad (desarrollo)

Fuente: Tomado de Alonso Fernández, 1999: 95 en Alemán (2011)

Cuadro: Elaboración propia.

Blake (2018) en su publicación “Museos y salvaguardia del patrimonio inmaterial” indica que, según la Convención de la UNESCO del año 2003, la definición de patrimonio cultural inmaterial abarca también los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a las prácticas, representaciones expresiones, conocimientos, habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados con ellos. Siempre y cuando las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos las reconozcan como parte de su patrimonio cultural.

Para la autora esta definición aclara que el PCI no solo abarca aspectos no físicos como expresiones orales, danzas, música, rituales, tradiciones, entre otros, sino también una gama de objetos que están asociados a este patrimonio. Es decir que puede ser también elementos artísticos, como instrumentos musicales, disfraces, alfombras, artículos de artesanía, etc. o puede englobar una amplia gama de objetos cotidianos aparentemente mundanos como las herramientas para trabajar la madera o los telares textiles. Sin embargo, sostiene la autora, que lo que le da a esta última gama de objetos su valor o “importancia cultural” es la conexión con el conocimiento intangible, las habilidades y los saberes con los que se utilizan.

Según la “Recomendación sobre la protección y promoción de museos y colecciones, su diversidad y su rol en la sociedad”, adoptado por la UNESCO en noviembre de 2015. Se indica que “La protección y promoción de la diversidad cultural y natural es uno de los grandes desafíos del siglo XXI. A este respecto, los museos y colecciones son medios primordiales para salvaguardar los testimonios materiales e inmateriales de la naturaleza y las culturas humanas”.

En este documento se reconoce no solamente la importancia de la preservación, el estudio y la transmisión del patrimonio cultural – tanto tangible como intangible -, la cohesión social y el desarrollo sostenible, sino también el papel central que pueden desempeñar los museos para ayudar a conseguirlo.

1.2.6 Museo y Patrimonio Cultural Inmaterial

Para Kurin (2004), los museos tienen la oportunidad de expandir su relación con sus interlocutores, construir sobre unas estrategias y técnicas fundamentales y eficaces, apoyarse en diversas fuentes y desempeñar un papel positivo en la sociedad al tener un objetivo social más amplio.

Los museos valoran el patrimonio cultural y difunden el saber de las comunidades aportando a legitimar interpretaciones y valores en la esfera pública. Los museos pueden apoyar y promover la diversidad cultural, la continuidad de la tradición y la creatividad cultural continua. Algunos ejemplos de museos que se han convertido en centros de cultura viva, como los museos comunitarios de América Central y del Sur que funcionan como centros comunitarios y desempeñan un papel importante en la vida cultural de la sociedad de que representan. El autor menciona también los eco museos, que han logrado poner de manifiesto el patrimonio inmaterial natural de sus regiones, ilustrando este “gran conjunto” y las interrelaciones de los elementos materiales.

Otros ejemplos de museos que buscan salvaguardar el patrimonio inmaterial se encuentran en Europa, donde se han creado nuevos museos dedicados a las tradiciones locales y su salvaguardia. En el norte de México, el Museo del Desierto tiene como misión preservar el patrimonio local, tanto cultural como natural, y se ha esforzado por transmitir los conocimientos necesarios para ello a la joven generación de la región.

En África del Sur, el Museo del Distrito Seis constituye un caso interesante: el patrimonio de este barrio de Ciudad del Cabo era totalmente inmaterial – sus edificios, sus calles, sus casas y sus negocios habían sido físicamente destruidos y ocultados por el régimen del Apartheid. El contenido mismo del museo no es sino la resurrección de los recuerdos conservados en los corazones y las mentes de sus antiguos habitantes.

Por otro lado, instituciones como el Consejo Internacional de Museos - ICOM, indica que los museos se encargan de la conservación y la transmisión de los bienes culturales, sin embargo, pueden también contribuir a la conservación del patrimonio cultural inmaterial a través de grabaciones y transcripciones.

El ICOM se compromete a proteger el patrimonio inmaterial identificando y administrando recursos junto con la UNESCO que adoptó en 2003 el Convenio para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Convenio que marcó una etapa importante en la evolución de las políticas internacionales de promoción de la diversidad cultural. Por primera vez, la comunidad internacional reconoció la necesidad de apoyar manifestaciones y expresiones culturales que nunca se habían beneficiado de ningún marco legal o de programas dedicados de tal amplitud.

1.2.7 Carta de Shanghái: museos, patrimonio inmaterial y globalización

El compromiso del ICOM es todavía más importante frente a la globalización que representa una amenaza para la protección del patrimonio inmaterial en ciertas situaciones culturales. Así, en octubre de 2002 la Carta de Shanghái: museos, patrimonio inmaterial y globalización, generó nuevos análisis sobre la importancia de los museos en la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial a través del taller sobre los museos y el patrimonio inmaterial (7ª Asamblea regional de la Alianza regional de ICOM Asia-Pacífico).

Del mismo modo, la Conferencia general de Seúl y el *International Journal of Intangible Heritage* en 2004, abordó el tema de la Conferencia general del ICOM en Seúl fue “Museos y patrimonio inmaterial”. Uno de los frutos de esta Conferencia ha sido El *International Journal of Intangible Heritage*, periódico universitario y profesional dedicado a la promoción de la comprensión de todos los aspectos del patrimonio inmaterial en el mundo.

De acuerdo a la Recomendación relativa a la protección y promoción de los museos y colecciones, su diversidad y su función en la sociedad de la UNESCO (noviembre de 2015) sobre la definición y diversidad de los museos, “... se entiende un conjunto de valores y expresiones materiales e inmateriales que las personas seleccionan e identifican, independientemente de quien sea su propietario, como reflejo y expresión de sus identidades, creencias, conocimientos, tradiciones y entornos vivos, y que merecen que las generaciones contemporáneas las protejan y mejoren, y las transmitan a las generaciones futuras. El término patrimonio se refiere también a las definiciones de patrimonio cultural y natural,

material e inmaterial, bienes culturales y objetos culturales que figuran en las convenciones de la UNESCO sobre la cultura”.

1.3 Caso de estudio: Oropesa y la cultura del pan

1.3.1 Ubicación geográfica

El distrito de Oropesa fue fundado en el año 1825, está ubicado en la provincia de Quispicanchis, situada al sur-este de la ciudad del Cusco, a una distancia de 22 km., sobre los 3320 m.s.n.m. Limita:

- Por el Norte : Distrito de San Salvador
- Por el este : Distrito de Lucre
- Por el sur : Distrito de Yaurisque
- Por el oeste : Distrito de Saylla

El distrito de Oropesa se encuentra a 45 minutos de la ciudad de Cusco en autobús y a 25 minutos en taxi por la vía evitamiento de Cusco. Un sector muy accesible.

Se conoce sobre su creación que, a diferencia de otros pueblos del Cusco, el nombre que presenta Oropesa, se dio a modo de homenaje al pueblo español de Oropesa, de donde era originario el virrey que formó esta urbe. Este distrito es conocido también como “Villa Rica de Oropesa”, “Oropesa capital turística del valle sur”, “la capital del pan”, entre otros apelativos. Oropesa se presenta como un distrito rico en patrimonio histórico, cultural material e inmaterial.

Conocido a nivel nacional como el poblado donde se realiza el mejor pan del Cusco, Oropesa posee diversas manifestaciones culturales inmateriales que con el paso de los años vienen siendo olvidadas, tradiciones ancestrales que van perdiendo vigencia ya sea por el uso de la tecnología en sus procesos o por la falta de difusión de sus tradiciones religiosas, orales y sociales.

Figura N° 3:

Plaza del distrito de Oropesa



Elaboración: Propia-2019

Figura N° 4:

Monumento a la panadera con su traje de mestiza.



Elaboración: Propia-2019

1.3.2 Patrimonio cultural y turismo en Oropesa

Podemos mencionar algunas de las manifestaciones culturales más importantes de Oropesa como:

- La fiesta del Corpus Christi Oropesano donde más de 15 imágenes de santos salen en procesión por la plaza principal acompañados de danzantes y sus fieles congregaciones.
- La festividad de la Santísima Virgen Reyna de Estrella en homenaje a la milagrosa aparición de la imagen de la Virgen María en Oropesa. El 15 de diciembre la imagen sale en andas y recorre las principales calles seguida de bailarines y fieles celebrando.
- La fiesta de San Francisco de Asís, patrono de todos los panaderos que sale en procesión y es homenajeado en los respectivos hornos.
- El Tanta Raymi: Principal festividad en honor al pan de Oropesa que se realiza en la quincena del mes de octubre, donde los panaderos del distrito salen a exponer los diversos tipos de panes. Actualmente es organizado por la Municipalidad e Oropesa y auspiciado por la empresa Alicorp.
- La panadería de Oropesa, que permite la elaboración tradicional de diversos panes únicos en especial el pan Chuta, que se caracteriza por su tamaño y sabor.

Como recurso turístico, Oropesa ha desarrollado también un parque temático ubicado en la zona de Umacollo denominado el Parque Jurásico, a 500 metros de la Plaza de Armas, que es visitado por los pobladores, alumnos de los colegios de poblaciones aledañas, cusqueños y turistas. Además, cuenta con un Kartódromo donde aficionados a los karts realizan competencias generalmente los fines de semana.

Algunas panaderías también exponen la elaboración del pan a los turistas que los visitan, ello a través de la coordinación de los guías de turismo que hacen el circuito Tipón, Oropesa, Andahuaylillas, al sur de Cusco. Los buses de turismo paran en algunas panaderías de la pista principal para observar la elaboración del pan y luego realizar sus compras para continuar con el circuito.

1.3.3 El Pan en la cultura del poblado de Oropesa – Los inicios

Para esta investigación nos centraremos en la elaboración tradicional del pan de Oropesa. Si bien no se tiene un documento formal sobre el inicio de la panadería en el poblado de Oropesa, historiadores como Clorinda Matto de Turner en sus Tradiciones Cusqueñas Completas (1976) menciona que:

En 1562 el conquistador don Pablo Costilla de Nocedo, fue quien tomó unos cuantos puñados de trigo y echó bajo tierra en uno de los solares de la cerca de Oropesa. ¡Espléndida debió ser la fiesta que hubo en Oropesa, cuando la primera cosecha de trigo! En la actualidad, ninguna provincia de las diferentes donde se cultiva este cereal puede igualar en la calidad al que produce la de Quispicanchi, y el pan de Oropesa es el mejor que se vende en la ciudad. (p.14).

Para la población de Oropesa, este sería el inicio de la elaboración del pan. Otros indicios del desarrollo de la panadería en Oropesa se revelan en memorias como la de los bienes y raíces de doña Juana Molina y Morillas hija de Miguel Molina y Nicolasa Morillas, en 1708, a más de mencionar en la primera parte que son propietarios de la hacienda de pan llevar de Moraga (de sembrar maíz, trigo y hortalizas) con todos los bienes e instrumentos de labranza y ganados en una parte a letra dice:

2.-Un horno de amasar pan corriente con dos artesas, perol, pala de fierro, cajón de cernir con su cedazo y una tarima de tablas de tender pan, con dos cuartos más una vivienda, todas cubiertas de teja, huerta y corral... que están en dicho pueblo de Oropesa, en el ayllu de Guascar debajo de los linderos que se expresa y vale 500 pesos” expresa también que el costo de trigo es de 4 pesos por fanega. (Centeno-Varios-1708.- AAC. Citado en Martínez, 1980, p. 182-183).

En 1793, en el marco del remate de diezmos de Oropesa y Caycay, se menciona a tres panaderías en Oropesa, una “panadería corriente” de propiedad de Andrés Gallegos y las otras del “inca” Sahuaraura, que se había terminado de construir en el ayllu Ccoscoparte, anexa a la hacienda Choquepata; y un horno de panadería el ayllu Guascar, de propiedad de

Mariano Vargas, anexa de la hacienda moraga (Remate de diezmos – 1793 – ADC. Citado en Martínez, 1980, p. 183).

Asimismo, en 1863, el 21 de abril, el juez de paz de Oropesa, don Domingo Ocampo extiende una escritura de venta de un hornito compuesto de un cuarto grande que sirve de amasijo, de un galpón y su patio, sito en el ayllu Moynaparte, más un cajón de cernir y mesa de propiedad de Manuela Serrano Vda. De Bustinza e hijo Santos Bustinza, en el precio de 150 pesos, en favor de Manuel Gamarra; advirtiendo que dicho hornito está contiguo con el horno de Rafael Mendoza por la entrada con la calle principal de Simacalle (Vega Centeno.- Varios.- 1863.- ADC. Citado en Martínez, 1980, p. 183).

Desde las primeras siembras el insumo indispensable para el desarrollo de la panadería durante más de tres siglos fue el trigo que se produjo en la región, posteriormente cuando crece la panadería se consume trigo producido en otras provincias vecinas, como la provincia de Paruro.

Martínez (1980) menciona en su libro que para la conversión del trigo a la harina se realizaba ciertos procesos como el lavado de pozos, los secaderos, los molinos que funcionaban en base a caídas de agua, teniendo molinos casi todas las haciendas de la zona, con contadas excepciones. Menciona además que en los cajones de cernir se seleccionaba la harina y recién la panificación, actividades que mantenían ocupados a la “gente oropesina”.

Al pasar de los años, en el presente siglo, a causa del funcionamiento de las cervecerías del Cusco, se intensifica la producción de cebada alemana y sobre todo cuando se instalan las industrias molineras de Cusipata y Huaró, iniciando el consumo de los panaderos de Oropesa de la harina de trigo mezclada con otros cereales, dejando de lado el famoso “pan corriente” hoy pan “popular” y dejando en el recuerdo del famoso “Ccollquechuta” de mollete. F. Martínez (1980).

Entre las harinas, ya de elaboración industrial que invaden Oropesa, están: Santa Clara, Sol, Santa Martha, Santa Rosa, Victoria, Cusipata, Ñusta, Blanca Flor, Criollita. Dichas marcas fueron absorbidas por la empresa Nicolini Hermanos y Sid-Sur. De esta forma se originó en

Oropesa una de las industrias más antiguas del mundo como es la industria de la panificación, que se transmitió de generación en generación hasta nuestros días.

1.3.4 La elaboración ancestral del pan de Oropesa

De acuerdo al libro “La historia de mi distrito. Una historia para ser contada. Fuentes orales”, se menciona que para hacer el pan antiguamente se compraba trigo de los mercados del Cusco. El trigo se lavaba en pozos de piedra que había en el lugar llamado Umacalle, más o menos por donde venía el agua de riego. Actualmente se continúa apreciando los vestigios de los pozos de piedra dentro del parque Jurásico construido en los últimos años en el distrito. Luego del proceso del lavado se trasladaba a Katunki, como quien sale del pueblo hacia el señor de Raqchi para hacer secar bien. Después se llevaba a los molinos que antes funcionaban con la fuerza del agua. Una vez molido y en el horno, había unos cernidores especiales con los que se seleccionaba la harina, luego de ello se preparaba la masa para hacer el pan. Toda la elaboración era manual, no había máquinas.

Transporte: Para el traslado de panes ya horneados se utilizaban canastas que eran transportados en burros hasta Cusco. Generalmente se viajaba en la madrugada para llegar a Cusco a tempranas horas, el camino duraba casi tres horas de caminata pasando o Huasao, Saylla y San Jerónimo.

Sobre los ingredientes para la elaboración del pan, según testimonios de panaderos de Oropesa, se utilizaban los siguientes: En vez de la levadura se usaba la borra, que es un residuo que queda en la elaboración de la chica de maíz, ayudando a la fermentación de la masa. La borra se traía desde los pueblos cercanos de Lucre y Huambutío en jarras de barro o tiesto. Tampoco se usaba manteca de la fábrica, se utilizaba la manteca de chancho. Los ingredientes que se utilizaba para preparar y mezclar la masa eran: Un poco de azúcar, sal, manteca de chancho, borra, harina de maíz y agua. Con estos ingredientes se elaboraba el pan tradicional.

1.3.4.1 Los hornos antiguos, molinos y la harina de trigo

Para calentar los hornos, según las fuentes orales, se usaban las chamizas o plantas espinosas que crecían en los cerros colindantes. Los más utilizados eran los arbustos como el roq'e y el llaulli, que le dan un sabor agradable al pan. Se quemaba el horno entre una a dos horas, de acuerdo a la cantidad de pan que se iba a hornear. Para preparar las q'olqe chutas o chutas de plata, se necesitaba bastante calda para que reviente la parte superior del pan.

Se indica que los molinos eran del Sr. Barrionuevo, muy cerca al pueblo. Otro quedaba en Umacalle, de propiedad del hacendado San Juan Pampa. El molino más grande era el Pitipujo, ubicado cerca de las ruinas de Tipón, donde iba la mayoría de panaderos para hacer moler el trigo, esperando su turno, algunos se quedaban a dormir en el lugar por tanta demanda. Este molino era el único que sacaba tres tipos de harina, la normal, la especial y el afrecho o mollete.

Antiguamente el pan de Oropesa se elaboraba con harina de trigo, se tenía sembrío de trigos en Oropesa.

1.3.4.2 La venta de panes en Oropesa, la producción del pan y su frecuencia

De acuerdo a las manifestaciones de los panaderos, el pan de Oropesa generalmente se vendía en los mercados de Cusco como el mercado de San Pedro Q'asqaparo, en la calle Maruri y en el mercado de Wanchaq. El pan era muy cotizado y se agotaba rápidamente. Con la venta del pan se volvía a comprar una fanega de trigo y la ganancia era lo que sobraba de esa compra.

En los pocos hornos que existían en esa época, solo se amasaba dos o tres veces al día, generalmente una amasada equivalía a una fanega de trigo. Cada panadero amasaba dos veces a la semana, todo dependía del secado del trigo luego del lavado, los días que no había sol demoraba la elaboración del pan.

Los hornos más antiguos estaban ubicados en San Juan Pampa y pertenecían a los señores Lecadio Herrera, Bernardino García, Mariano Díaz y Alejandrino Herrera.

1.3.4.3 Número de participantes en la elaboración del pan de Oropesa

Para la elaboración del pan, como mínimo se necesitaba la participación de cinco trabajadores:

Tabla N° 3: Trabajadores de una panadería en Oropesa

Trabajador	Función
<ul style="list-style-type: none"> • El mezclador: 	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de mezclar los ingredientes, calculando las cantidades exactas preparar la masa madre.
<ul style="list-style-type: none"> • El frotador 	<ul style="list-style-type: none"> • Se encargaba de la mezcla básica los insumos y frotaba la masa hasta que esté en su punto.
<ul style="list-style-type: none"> • El boleador 	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado proveer de harina a la esa de dar forma a la masa, bolear la masa estirlarla y dividirla.
<ul style="list-style-type: none"> • El aplanador, estirador 	<ul style="list-style-type: none"> • Dar la forma a la masa boleada, estirlarla y darle la forma deseada, tender las masas sobre los belenes y taparlas para su fermentación.
<ul style="list-style-type: none"> • El maestro hornero 	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de calentar el horno con la leña de eucalipto, calcular la temperatura adecuada para la cocción del pan. Retiro del pan con las paletas.

Fuente: Testimonio de panaderos entrevistados

Cuadro: Elaboración propia.

1.3.4.4 El Pan de Oropesa como medicina.

El mollete o el q'olqe chuta era buscado para llevar a hospitales y clínicas. Los médicos recomendaban el mollete de Oropesa para combatir la anemia, cuando se combinaba con perejil era el verdadero pan integral recomendado para problemas estomacales.

1.3.5 La panadería de Oropesa en la actualidad.

Según la información brindada por la Dirección de Planificación de la Municipalidad de Oropesa, en el año 2018 se tiene el siguiente registro:

Tabla N° 4: Número de hornos y personas dedicadas a la elaboración del pan en el poblado de Oropesa

Hornos	Cantidad
• Hornos registrados en la Municipalidad de Oropesa	86
• Hornos en funcionamiento, operativos	76
• Personas dedicadas a la elaboración del pan (hombres y mujeres)	550

Fuente: Municipalidad distrital de Oropesa

Elaboración propia.

En los últimos 10 años ha crecido exponencialmente, de 20 o 30 hornos a 86.

Asimismo, de acuerdo a los funcionarios de la Municipalidad de Oropesa solo el 30% de hornos tiene licencia de funcionamiento registrado, el resto está en proceso de inscripción.

Actualmente la entidad realiza inspecciones y brinda el carnet de sanidad.

Si bien es cierto que parte de la población de Oropesa tiene como principal ingreso económico, la actividad panadera, no hay suficiente personal para la elaboración del pan ya que los más jóvenes han iniciado estudios superiores fuera del distrito o se dedican a otros.

En la investigación realizada (tesis) sobre la Innovación Tecnológica y el Sistema de

Producción de las Panaderías de Oropesa (2015), se indica que las panaderías cuentan con una máquina sobadora que ayuda a compactar la masa.

“Esta máquina ha sido utilizada desde hace más de 25 años y hasta la actualidad se ha ido manteniendo como único apoyo mecánico. Solo algunas nuevas panaderías cuentan también con una maquina batidora para facilitar la mezcla y la preparación de los ingredientes”. Martínez J. y Pareja K (2015) “

En cuanto a las herramientas existe un alto riesgo con el uso de la hoja de afeitar; puede suceder et caso de extraviar la hoja de afeitar durante la elaboración y que se introduzca dentro de la masa, en consecuencia, aparecer dentro del pan ya en manos de los clientes.

Asimismo, mencionan que aún se puede observar la existencia de panaderías antiguas que requieren mantenimiento y remodelaciones, debido a que son construcciones antiguas, de adobe y los hornos presentan grietas, por lo que es difícil su limpieza y desinfección. Los techos y paredes permiten la acumulación de suciedad y condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos. Además, no presenta un sistema adecuado de ventilación, especialmente en el amasijo. Las instalaciones eléctricas no están correctamente encaminadas y hasta algunos cables se encuentran pelados en consecuencia podrían causar accidentes.

1.3.5.1 Herramientas utilizadas en la actualidad para la elaboración del pan.

Se mencionan las principales herramientas utilizadas en la elaboración del pan:

- Arfasa (tipo lavador de madera)
- Belén o belenes, donde se estira y reposa el pan
- Mesa de madera para preparación
- Frotadora
- Pala
- Rastrillo

- Pichana, a base de hojas de eucalipto para limpiar el horno.
- Mezcladora
- Horno de barro
- Leña de eucalipto

1.3.5.2 Etapas para la elaboración del pan

Se puede indicar que la elaboración de los panes pasa por 11 etapas las cuales son:

Figura N° 5:

Etapas de elaboración del pan



Fuente: Testimonio de panaderos entrevistados

Elaboración: Propia

1.3.5.3 Transmisión de conocimientos para la elaboración del pan en Oropesa en la actualidad.






La transmisión de conocimientos para la elaboración del pan se da principalmente de boca a boca, de generación en generación, de padres a hijos, de abuelos a nietos.

1.3.5.4 Tipos de pan elaborados en Oropesa en la actualidad

Actualmente los tipos de pan que se preparan son:

Figura N° 6:




Tipos de panes de Oropesa

TIPOS DE PAN DE OROPESA - PANES COTIDIANOS		
TIPO DE PAN	CARACTERÍSTICA	FOTOGRAFÍA
El pan Chuta,	Es el símbolo del pueblo, se caracteriza por su gran tamaño de aproximadamente 34 cm. de diámetro, tiene una masa dulce muy agradable. El nombre proviene del término quechua "chutar" que significa estirar.	
El pan Rejilla,	Tiene contextura crocante como una galleta, tiene forma de rejilla.	 <small>Elaboración: Propia</small>
El pan Mollete	Se caracteriza por tener mayor cantidad de trigo.	 <small>Elaboración: Propia</small>
El pan Costra	Tiene tamaño mediano	 <small>Elaboración: Propia</small>
El pan Oropesa	Tiene tamaño pequeño, es para consumo diario, también se consume con platos típicos como el Lechón o el Adobo.	 <small>Elaboración: Propia</small>

Fuente y elaboración propia

Figura N° 7:

Tipos de panes de Oropesa

TIPOS DE PAN DE OROPESA - PANES FESTIVOS		
TIPO DE PAN	CARACTERÍSTICA	FOTOGRAFÍA
La Chuta Especial	Tiene ingredientes especiales como huevo, pasas, entre otros, dependiendo de la temporada, por ejemplo, en Navidad puede tener pasas y frutas y se le llama la Chuta navideña.	 <p>Elaboración: Propia</p>
El pan "Jurka"	Se prepara para ocasiones especiales cuando se compromete a alguien para entregar un regalo o un insumo para alguna festividad patronal. Es muy utilizado en fiestas patronales como la Virgen del Carmen, Virgen Estrella, Corpus Christi, entre otros.	 <p>Fuente: Productos San Francisco</p>
El pan "Wawa" o Tanta	Tiene la forma de una muñeca para las niñas y de un caballo para los niños, se prepara en la fiesta de Todos los Santos en el mes de noviembre y se da como regalo en el día de los vivos. Contienen una careta de yeso y caramelos de colores.	 <p>Fuente: Perú.com - Tanta Raymi</p>

Fuente y elaboración propia

1.4 Definición de términos básicos

1.4.1 Cultura tradicional y popular

Es el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes.

1.4.2 Museo

Si bien los estatutos del ICOM adoptados por la 22ª Asamblea general en Viena (Austria) el 24 de agosto de 2007 mencionan que: “El museo es una institución sin fines lucrativos, permanente, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierto al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y expone el patrimonio material e inmaterial de la humanidad y su medio ambiente con fines de educación, estudio y recreo”. Para esta investigación se tomará en cuenta definiciones de diversos tipos de museo como el museo productivo o el museo comunitario sostenible, entendiéndose como museo productivo al modelo adaptable al rescate, difusión y reactivación acorde a la temática escogida de cada museo que asume responsabilidades activas de desarrollo, organización y estímulo de los sectores con los que trabaja, generando beneficios tangibles para la comunidad y el museo, dentro de un marco de reactivación productiva. Y el museo comunitario sostenible como una institución que realiza actividades de investigación, preservación, comunicación y reactivación del patrimonio a través de una moderna gestión museológica adecuada a los requerimientos de su entorno; y que con el fin de generar un desarrollo local sostenible y beneficios para el museo, lleva a cabo conjuntamente con miembros de las comunidades, proyectos y actividades de preservación activa ejerciendo un usufructo responsable de los recursos patrimoniales.

1.4.3 Patrimonio inmaterial

De acuerdo al artículo 2, numeral 1 de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO, se entiende por patrimonio inmaterial:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y los grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (p.2)

1.4.4 Portadores/ Soportes

Se refiere a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de las manifestaciones de la cultura inmaterial, quienes detentan, interpretan y preservan continuidad de la manifestación.

1.4.5 Salvaguardia

Es el conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura.

Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados, reforzando las diversas condiciones, materiales o inmateriales, que son necesarias para la evolución e interpretación continuas del patrimonio cultural inmaterial, así como para su transmisión a las generaciones futuras.

De acuerdo a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, sólo se debe salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial que las comunidades reconozcan como propio y que les infunda un sentimiento de identidad y continuidad. Entendiéndose como

“reconocimiento” al proceso formal –o con mayor frecuencia informal– por el cual las comunidades admiten que forman parte de su patrimonio cultural determinados usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas y, eventualmente, los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

2.1 Diseño metodológico

El paradigma utilizado para en esta investigación es el cualitativo con el diseño de estudio etnográfico, que permite describir e interpretar las modalidades de vida de los grupos de personas habituadas a vivir juntas en este caso la comunidad de Oropesa. El enfoque etnográfico se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco y generan regularidades que pueden explicar la conducta individual y de grupo en forma adecuada.

La intención de la metodología etnográfica es naturalista, es decir trata de comprender realidades actuales, entidades sociales y percepciones humanas tal como existen y se presentan en sí mismas, sin ninguna intrusión o contaminación.

El objetivo de un estudio etnográfico es contribuir en la comprensión de sectores o grupos poblacionales más amplios que tienen características similares. (Guba, 1978, p. 3).

Asimismo, se complementa con la recolección de documentación sobre el tema de investigación.

2.2 Procedimiento de muestreo

Para esta investigación se tomó en cuenta los siguientes criterios de selección:

- Muestra de expertos:
 - Se realizó entrevistas a expertos conocedores de la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial
 - Se realizó entrevista a experto en museos
- Muestras de caso tipo:
 - Entrevista a panaderos de Oropesa para conocer a profundidad la elaboración del pan de manera tradicional.

- Entrevista a miembros de la Municipalidad de Oropesa para conocer la gestión de la industria panadera en la localidad y saber sobre el patrimonio inmaterial de Oropesa.
- Muestras homogéneas:
 - Entrevistas a miembros de la Asociación de Panaderos de Oropesa.

Para las muestras de Caso Tipo se utilizó el muestreo no probabilístico Bola de Nieve, que permite la elección a juicio de los participantes, en este caso, tomando como punto de conexión a miembros de la Asociación de Panaderos de Oropesa. Asimismo, se determinó el número de entrevistados tomando en cuenta la información obtenida.

Para determinar la muestra cualitativa se tomó en cuenta la experiencia y conocimiento del tema, con el fin de conocer a profundidad todos los aspectos necesarios sobre el tema.

Asimismo, se verificó bibliografía, antecedentes, páginas web, artículos periodísticos, entre otros instrumentos para complementar la investigación.

2.3 Técnicas de recolección de datos

A continuación, las técnicas de recolección de datos utilizadas en la tesis de investigación:

2.3.1 Entrevistas a profundidad

Se utilizó esta técnica cualitativa como herramienta principal, con el fin de recopilar información de primera mano sobre la investigación. Para ello se utilizó guiones de entrevista de acuerdo a la muestra, como a continuación se detalla:

Figura N° 8:

Cuestionario – Entrevista a Panaderos

Fuente y elaboración propia

A. ENTREVISTA A PANADEROS
<p>1) Acerca de los panaderos:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Desde cuándo elaboran el pan?• ¿Qué significado tiene el pan para ti?• ¿Cómo se organizan?
<p>2) Acerca del pan de Oropesa:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Sabes el origen del pan de Oropesa?• ¿Cuáles son los ingredientes?• ¿Cómo se elabora el pan?• ¿Qué herramientas utilizan?• ¿Qué tipos de pan se hacen en Oropesa?• ¿Quiénes participan para la elaboración del pan?
<p>3) Acerca de las tradiciones para la elaboración del pan</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Se usan los mismos ingredientes?• ¿Qué costumbres había?• ¿Qué se ha perdido?• ¿Cómo se enseña o se transmite la elaboración del pan?
<p>4) Acerca de la salvaguardia de la panadería en Oropesa</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Cuáles son las amenazas para la pérdida de tradiciones en la elaboración del pan?• ¿Existe la necesidad de salvaguardar la transmisión del oficio de la panadería?• ¿Considera que implementar un museo del pan es una alternativa para mantener la tradición y salvaguardar la historia y tradiciones de la panadería?

Figura N° 9:

Cuestionario – Entrevista a Funcionarios de la Municipalidad de Oropesa

B. ENTREVISTA A FUNCIONARIOS DE LA MUNICIPALIDAD DE OROPESA
<p>1) Acerca del patrimonio inmaterial en Oropesa</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Existe patrimonio inmaterial en Oropesa?• ¿Considera la panadería como patrimonio inmaterial?
<p>2) Acerca de los panaderos</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Cuántos panaderos hay en Oropesa?• ¿Cómo se organizan?• Qué significado tiene el pan para la población
<p>3) Acerca del pan de Oropesa:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Se tiene documentación sobre el origen del pan de Oropesa?• ¿Se conservan las tradiciones en la elaboración del pan? ¿Qué se ha perdido?• ¿Existe algún registro fotográfico o documentario sobre las costumbres había?
<p>4) Acerca de la salvaguardia de la panadería en Oropesa</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Cómo se puede mantener las tradiciones de Oropesa?• ¿Quiénes deben hacerse cargo de la salvaguarda de las tradiciones sobre la panadería?• ¿Estarías de acuerdo con la existencia de un museo del pan para salvaguardar a historia y tradiciones?

Fuente y elaboración propia.

Figura N° 10:

Cuestionario – Entrevista a expertos de patrimonio inmaterial

C. ENTREVISTA A EXPERTOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y MUSEOS
<p>1) Acerca de la panadería de Oropesa como patrimonio inmaterial</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Considera que la elaboración del pan de Oropesa (sus elaboración y variedades) es patrimonio inmaterial? ¿Por qué?• ¿Quiénes son los portadores de la elaboración del pan de Oropesa?

<p>2) Acerca de la salvaguardia de la panadería en Oropesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuáles son las principales amenazas para la pérdida de historia y la tradición en la elaboración del pan de Oropesa?
<p>3) Acerca de las alternativas para la salvaguardia de la panadería en Oropesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué acciones se pueden realizar para la salvaguardia de las tradiciones en la elaboración del pan de Oropesa?
<p>4) Museo como alternativa para conservar la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Considera que un museo podría ser una alternativa para conservar la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa? • ¿Considera que un museo participativo del pan con la colaboración de los portadores de este patrimonio inmaterial sería una herramienta para salvaguardar la tradición? • ¿Cómo se imaginaría el museo del pan en Oropesa?

Fuente y elaboración propia

2.3.2 Observación directa:

Se utilizó la observación directa con el fin de observar directamente al objeto de estudio, ya sea al panadero, para conocer sus costumbres, lenguaje, posturas, su trabajo, entre otros aspectos y el proceso de elaboración del pan, para conocer el proceso, herramientas, ingredientes, tipos de pan, entre otros aspectos.

A continuación, se muestra la guía de observación utilizada:

Figura N° 11:

Modelo de guía de observación

MODELO DE GUIA DE OBSERVACIÓN
FECHA:
LUGAR:
HORA DE INICIO:
HORA DE TÉRMINO:
EVALUACIÓN: CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN EN:
<ul style="list-style-type: none">• Sobre ingredientes: Los trabajadores conocen los ingredientes de memoria, mencionan que desde niños han visto trabajar a sus padres, tíos, abuelos• Sobre elaboración: Los trabajadores cumplen su función con naturalidad, conocen la mezcla de ingredientes, pesado, moldeado del pan, horneado.• Sobre costumbres: Los trabajadores se persignan antes de iniciar los trabajos, mencionan al patrón San Francisco.• Sobre relación con otros trabajadores: Los trabajadores son parte de una familia, hijos, hermanos. Los que no son familiares se tratan como si fueran.

Fuente y elaboración propia

2.3.3 Registro fílmico y fotográfico.

Se realizó el registro fílmico y fotográfico de algunos hornos, herramientas de trabajo, tipos de pan, entre otros para conocer a detalle los procedimientos utilizados para la elaboración del pan.

2.3.4 Análisis documental.

Se analizó todo tipo de documentos, en especial páginas web para conocer los museos participativos en el Perú y América Latina.

Se revisaron las siguientes páginas:

Páginas web de instituciones relacionadas al patrimonio inmaterial: 4

- www.unesco.org
- www.crespial.org
- www.icom.org
- www.cultura.gob.pe

Páginas web de museos vivos/ participativos / que salvaguardan el patrimonio inmaterial: 5

- Museo del Pan – Valladolid, España
<http://www.provinciadevalladolid.com/es/centros-turisticos-provinciales/museo-pan>
- Museo del queso – Idiazabal, España
<http://www.idiazabalturismo.com/es/component/content/article/100.html>
- Expediente del Museo del queso de Cajamarca
<https://marisolzumaeta.wordpress.com/museos/museo-del-queso/>
- Museo Vivo del Fandango - Brasil
<https://ich.unesco.org/es/BSP/museo-vivo-del-fandango-00502>
- Museo vivo del Arte y Tradiciones Populares – Tlaxcala, México
http://sic.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=632

Otros: 4

Videos de fiestas de Oropesa:

Recopilado de la página de Youtube “Sincretismo Cusqueño”

Corpus Christi Oropesano:

<https://www.youtube.com/watch?v=pex82AApwW0>

Fiesta de la Santísima Virgen Reina de Estrella:

<https://www.youtube.com/watch?v=xK5GLOYIh0Y>

Danza de los Panaderos de oropesa

<https://www.youtube.com/watch?v=VmrTAKJJ4Hs>

Spot del festival Tanta Raymi 2018

<https://www.youtube.com/watch?v=UuCoxw1USCU>

2.4 Validación y confiabilidad de los instrumentos

La validación y confiabilidad de los instrumentos: entrevistas, observación, registro filmico y fotográfico y análisis de la documentación se dieron de acuerdo a los parámetros de la investigación cualitativa, pero además se utilizaron los aspectos planteados por Guba y Lincoln (1985) como son:

- Credibilidad: Datos que pueden ser reconocidos por los informantes
- Transferibilidad: Posibilidad de ampliar datos a otras poblaciones
- Dependencia: Revisión del proceso de recopilación y análisis de datos
- Confirmabilidad: Verificar la información obtenida

Asimismo, se empleó la triangulación a través de tres técnicas utilizadas, lo que permitió la profundización de datos obtenidos. Estas fueron:

Figura N° 12:

Validación y confiabilidad de los instrumentos

Aspectos	Credibilidad	Transferibilidad	Dependencia	Confirmabilidad
Entrevista	Se realizaron 14 entrevistas - cada una con su transcripción	Guion de la entrevista	Revisión del guion a cargo del asesor metodológico / Aplicación de la triangulación con la observación directa.	Entrevista desarrollada de acuerdo al guion de la entrevista
Observación directa	Se realizaron 6 observaciones directas	Ficha técnica	Revisión del guion a cargo del asesor metodológico / Aplicación de la triangulación con la entrevista.	Guion del análisis de la ficha técnica
Análisis de contenidos	Se revisaron diversas unidades de análisis del Perú y del extranjero.	Guion del análisis de contenido	Revisión del guion a cargo del asesor metodológico	Guion de análisis de contenido

Fuente: Lincoln (1985) / Elaboración propia

2.5 Aspectos éticos

La elaboración del presente plan de tesis se da cumpliendo y respetando los principios éticos fundamentales en una investigación, considerando la originalidad y la propiedad intelectual (derechos de autor) así como la confidencialidad, respeto a la libertad de participación o no en la investigación entre otros aspectos, considerando que se realizan para fines netamente académicos.

2.6 Matriz de Consistencia

En la matriz de consistencia se demuestra la relación de coherencia entre el problema de investigación, objetivos y la metodología. Se incluye también un resumen de la justificación de la investigación. (Anexo A)

CAPÍTULO III: RESULTADOS

3.1 Análisis descriptivos de los instrumentos cualitativos

En este capítulo se presentará los resultados que se obtuvieron al realizar la investigación de trabajo de campo. En este sentido iniciaremos con las entrevistas.

3.1.1 Análisis de entrevistas

Para esta investigación se realizaron 14 entrevistas a profundidad a los actores principales de la investigación, considerando:

- 7 panaderos: Dueños de panaderías y trabajadores
- 1 presidente de la Asociación de Panaderos
- 1 residente de Oropesa
- 2 funcionarios de la municipalidad de Oropesa
- 3 expertos en patrimonio inmaterial - museos

Las entrevistas a los panaderos se realizaron en el poblado de Oropesa, en los propios hornos mientras realizaban su trabajo. Las entrevistas a los funcionarios de la Municipalidad se realizaron en las oficinas de la Municipalidad de Oropesa.

Las entrevistas a los expertos se realizaron a través de entrevistas cara a cara y mediante llamada telefónica y correo electrónico, de acuerdo a su disponibilidad.

Para el desarrollo de las entrevistas se utilizaron 3 guiones diferentes:

- Entrevista a panaderos
- Entrevista a personal de la Municipalidad de Oropesa
- Entrevista a expertos en patrimonio inmaterial – museos

3.2 Matriz de triangulación de entrevistas

3.2.1 Matriz de triangulación de entrevistas a panaderos.

Para conocer la opinión de panaderos se realizó una entrevista a profundidad a 7 panaderos y 1 trabajador de panadería:

1. Yolina Herrera – Panadera, dueña de la panadería Hermanos Herrera
2. Martín Quispe – Panadero, dueño de la panadería Marqueses de Oropesa
3. Javier Góngora – Panadero dueño de la panadería Cachito Amarillo
4. Victoria Medrano – Panadera
5. Angélica Herrera Velásquez – Panadera
6. Victoria Anaya – Panadera
7. Álvaro Góngora – Administrador de la panadería Cachito Amarillo
8. Martín Quispe – presidente de la Asociación de Panaderos de Oropesa – ASPAN

Desarrollo de entrevistas

A. ENTREVISTA A PANADEROS

1) Acerca de los panaderos:

- **¿Desde cuándo elaboran el pan?**

La primera pregunta realizada a los panaderos fue sobre el tiempo realizando el oficio. La mayoría de ellos tienen más de 50 años ejerciendo la panadería. Desde niños, viendo a sus padres, abuelos, tíos y hermanos. La panadería es el oficio principal de sus familias.

- **¿Qué significado tiene el pan para ti?**

Para **Yolina Herrera** la panadería es una actividad que le relaja: “Elaborar el pan, es una actividad que me *desestresa*, es como una manualidad”.

Martín Quispe profundiza en el significado del pan para él y su familia y sostiene que “el pan es bastión en mi pueblo, nos ayuda a educar a nuestros hijos, como dice la oración, el pan nuestro de cada día. Nosotros estamos felices de ser parte de la industria de la panadería”.

Javier Góngora menciona que el pan es un elemento elemental para sus vidas “En Oropesa un niño nunca podrá morir de hambre, siempre tiene su pan de cualquier

forma, siempre tendrá un pan para vivir. Es un símbolo muy fuerte para el pueblo de Oropesa y para todo el Perú.

Álvaro Góngora, panadero joven menciona que es importante desde la historia que tiene y lo que queremos transmitir, “para nosotros la tradición del pan es el sabor que tiene lo cual es una fuente de ingreso para las familias y una generación de trabajo para algunos residentes que ayudan a realizar el pan”.

Victoria Medrano, panadera desde hace más de 25 años indica “El pan es mi compañía, mi trabajo, mi alimento, es parte de mi vida porque he aprendido a hacerlo desde muy niña”

Para **Angélica Herrera**, el pan es parte de sus vidas “Es mi vida y la de mi familia, crecí haciendo pan y ahora es el sustento de mi familia, es parte de nosotros, trabajamos duro, pero lo hacemos con mucho cariño, por eso nuestros panes salen deliciosos”.

Para **Angélica Herrera**, el pan es parte de sus vidas “Es mi vida y la de mi familia, crecí haciendo pan y ahora es el sustento de mi familia, es parte de nosotros, trabajamos duro, pero lo hacemos con mucho cariño, por eso nuestros panes salen deliciosos”.

Conclusión: *Como se puede analizar, el pan es un elemento básico para las familias de Oropesa, no solo como alimento, sino como símbolo de identidad y orgullo, parte de su historia y vivencias diarias. Los panaderos realizan este oficio desde niños, aprendiendo de sus padres y abuelos.*

- **¿Cómo se organizan?**

En cuanto a la organización de los panaderos, ellos están afiliados en la Asociación de Panificadoras del Distrito de Oropesa ASPAN, conformado, hasta abril de 2019, por 70 hornos, de 100 que existen en Oropesa. Esta asociación tiene como fin promocionar, buscar ayuda técnica y de calidad para la manipulación de alimentos y explotar la panadería turísticamente, siempre tomando en cuenta y buscando preservar la tradición en la elaboración del pan.

Según el presidente de la asociación, Sr. **Martín Quispe**, tienen el apoyo regular de la municipalidad de Oropesa, no como desearían. “Actualmente contamos con el apoyo del Ministerio de la Producción y la empresa Alicorp que nos provee de la

harina de trigo y están brindando apoyo técnico en pruebas para el empaclado al vacío y otros requisitos para la exportación del pan. Asimismo, esta empresa nos ha brindado bolsas de papel para entregar el pan sobre todo el pan Oropesa, dando una mejor imagen al producto hacia el turista”, comenta.

Martín Quispe añade que: “La asociación se reúne cada dos o tres meses, entre los intereses está realizar pasantías en otros países. Desde hace aproximadamente 5 años los panaderos ubicados en la pista principal de Oropesa, que conecta con otros destinos turísticos, recibimos la visita de buses con turistas que ven la elaboración del pan, el horneado y los que desean compran los diversos panes. Los buses de turismo no ingresan al pueblo”.

De acuerdo a lo indicado por el presidente de la asociación, una de las preocupaciones de los panaderos es el control de calidad del pan. “Hay foráneos que han llegado al pueblo ofreciendo productos que no son de calidad y no mantienen el estándar, desprestigiando el producto que sale a nivel nacional a través del turismo” indica.

Conclusión: Podemos indicar que, como asociación, los panaderos buscan la exportación del pan de Oropesa, si bien todavía mantienen sus tradiciones en la elaboración, poco a poco están incluyendo en la preparación herramientas modernas y otros ingredientes. La Asociación busca promocionar sus panes con apoyo de la municipalidad, la empresa privada y las instituciones públicas.

Si bien la Asociación de panificadoras del distrito de Oropesa ASPAN agrupa al 90% de panaderías y panaderos, la frecuencia de sus reuniones no es suficiente para realizar el seguimiento a los acuerdos y avances de la asociación. Asimismo, no todos los integrantes asisten a las reuniones.

A. ENTREVISTA A PANADEROS

2) Acerca del pan de Oropesa

- **¿Conoces el origen del pan de Oropesa?**

Martín Quispe fue el que brindó mayor información y conocimiento sobre la historia del pan. “Según la historia, el español Don Pedro Castilla de Nocedo en 1570 en la hacienda la Glorieta en Tipón, cuando llega el primer trigo de España lo siembran en Oropesa. Al cosechar el trigo hacen su pan como en España y los indios de entonces, como nos trataban a los peruanos, ayudaron a hacer el pan y al ver que la masa se estira, el quechua le denominaba “chutar” y aprendieron a elaborar el pan poniéndole el pan de Chuta”.

Álvaro Góngora menciona que: “La historia del pan comienza con la llegada de españoles, quienes iniciaron la producción del pan en la zona de Oropesa, que es conocida hasta el día de hoy por el tamaño, la forma, el sabor del pan, y la tradición que está hecho de manera artesanal”.

Los demás entrevistados no precisan sobre la historia del pan.

Conclusión: *Sobre el conocimiento que tienen en la elaboración del pan de Oropesa, los entrevistados tienen una gran destreza en la elaboración del pan, ya que ha sido el oficio realizado, en muchas ocasiones desde los niños. Respecto a la historia, solo dos respondieron, no tienen datos exactos de la historia del pan, indican según lo que han escuchado.*

- **¿Cuáles son los ingredientes y cómo se elabora el pan?**

Germán Valencia menciona a las pozas para lavar el trigo, ubicadas en la zona alta del poblado: “Cuando era niño veía llegar los burros con trigo que traían de Paruro u otras zonas, el trigo era lavado en las pozas que se encuentran en la parte alta del pueblo (parque jurásico). Lo hacían secar sobre tolderas o sobre el piso bien limpio. La Plaza Estrella era uno de los lugares donde se hacía secar el trigo, luego de ello lo llevaban al molino, había dos, uno en Tipón y otro en la parte alta del pueblo, ambos funcionaban con fuerza hidráulica. En cada horno tenían un seleccionador de harina”.

Victoria Medrano también hace mención a los pozos para lavar el trigo y el cultivo de trigo para la elaboración del pan. “Antiguamente se lavaba el trigo, mi abuelo

cultivaba trigo negro, muy rico. Primero se lavaba, secaba. Primero se picaba, bien picado se lavaba, remojaban luego se hinchaba y se volvía a lavar bien, luego se secaba y recién molían. Arriba donde lavaban el trigo, en Umacalle, que ahora es el parque de dinosaurios, había pozos donde se lavaba el trigo, pozos grandes, pequeños, se lavaba en varios pozos, para cada pozo... los trigos que estaban lavados pasaban a otros pozos, y así. Cernían y clasificaban en tres tipos de harina, la finita la blanca, la regular un poco integral y la tercera más integral. Había molinos grandes arriba donde lavaban el trigo, había molinos grandes. Cuando traían al horno cernían.

Javier Góngora resalta el trabajo manual que se hacía antiguamente “Nosotros antes trabajábamos manualmente, artesanalmente la preparación, elaboración. Ahora ya se utiliza una máquina que es la batidora y la laminadora, pero el moldeo se hace manualmente, es el sustento de la familia para ganarse el día a día. El 90% de pobladores trabajamos en familia en la elaboración del pan. Antes era todo manual, hoy estamos modernizando poco a poco por la demanda. Ya no hay esas máquinas o molinos que antes habían”.

Sobre los ingredientes y la elaboración del pan, los entrevistados mencionan los siguientes:

Yomila Herrera menciona: “Harina, manteca, azúcar, sal, huevo, levadura, vainilla; teniendo todo eso se mezcla con agua. El agua viene del manante y es diferente en ningún sitio sale igual. El agua le da ese sabor especial”.

Martín Quispe indica que: “El pan tradicional se utiliza con la manteca de chanco y la harina de trigo, molido. Sin embargo, ahora utilizan la manteca procesada y la harina de Alicorp”.

Álvaro Góngora, indica que: “Son ingredientes 100% naturales como harina de trigo, azúcar, manteca, levadura, sobre todo el agua que es de la zona, del apu Pachatusán es la fuente de energía y del agua vivía, energía hidráulica”.

Victoria Medrano indica que: “Antiguamente se lavaba el trigo negro, muy rico. Actualmente Alicorp nos provee, es un proveedor, hay otros como Doña Vera, Blanca Nieves, etc.”.

Angélica Herrera cuenta: “Preparaban la chicha en chombas grandes y lo que quedaba en la base algo espeso, y eso lo reservaban para poner a la masa y la fermentación era natural. Le denominaban “borra”. “Siempre se ha utilizado el huevo,

el azúcar, antes se usaba la manteca de chanco, ahora usamos la manteca que nos da Alicorp. Aquí mayormente, en Oropesa se trabajaba con trigo puro, uno tenía que lavar, había pozas en la parte de arriba y tenían que lavar el trigo, hacían secar, moler y recién se hacía el pan. Antiguamente el pan era muy nutritivo. Actualmente ha variado, utilizamos la harina que nos provee Alicorp, pero siempre combinando con el trigo, a veces a pedido de los clientes con quinua, a veces con maicito, con kiwicha, se los preparamos según sus gustos”.

“Siempre se ha utilizado el huevo, el azúcar, antes se usaba la manteca de chanco, ahora usamos la manteca que nos da Alicorp. El huevo se usa de acuerdo al gusto. Los demás ingredientes han ido variando por la alta demanda y porque hay nuevos proveedores como la harina, la manteca. Lo que intentamos es mantener la producción natural, las esencias, el tamaño, la forma, de esa manera”, menciona **Álvaro Góngora**. Joven administrador de la panadería de su familia.

Conclusión: *Se puede concluir que la elaboración del pan antiguamente era 100% manual, desde la siembra del trigo, el lavado en los molinos y pozas que tenía el pueblo cuyos restos aún se aprecian en la zona denominada Umacalle que hoy se ha convertido en un parque de dinosaurios para el entretenimiento de niños y adultos. Los entrevistados tienen recuerdos de “esas épocas” sin embargo se percibe que no tienen datos exactos como cuántos pozos había, cuál era el procedimiento exacto, los tipos de trigo, mencionan el trigo negro. La época de sembrío, cosecha, lavado, secado, entre otros datos importantes para mantener viva la historia y costumbres.*

Sobre el proceso, coinciden que se inicia con la mezcla de ingredientes y se deja en una batea de madera para fermentar, y luego de unas horas se inicia el moldeo y luego el horneado que dura dos horas.

Los panaderos indican conocer muy bien las etapas de elaboración, siendo expertos en el tema, sin embargo, no coinciden al mencionar las herramientas utilizadas, ni los tipos de harina, ni como era antiguamente. Existe la tradición de la elaboración del pan que es transmitida de generación en generación dando a conocer los ingredientes de antaño, como el trigo molido, el azúcar, la sal, la manteca, el huevo para algunos y el agua como secreto principal. Actualmente ya hay variaciones en la harina que ya es procesada y en la levadura para la fermentación. Además, están innovando sabores, incluyendo otros ingredientes como el chocolate, la quinua, la harina de maíz morado. Cabe indicar que no poseen registro fotográfico de la elaboración tradicional de los panes.

El agua:

Otro secreto que mencionan es el agua, como ingrediente primordial que le da ese sabor único que a los panes. "Yo enseñé a una señora en San Sebastián, pero no me salió igual, era por el tipo del agua" menciona **Victoria Medrano**. "El agua viene de la altura de Oropesa, no se sabe exactamente de donde sale, dicen de una roca, la municipalidad trató de buscar, escarbar el origen del agua para que salga más y no ubicaron nada. Yo creo que viene desde el señor de Qoyllority, es agua dulce., muy agradable, no hay como esa agua", finaliza.

Javier Góngora menciona, que el agua es una esencia única. "Para el pan de Oropesa, la esencia única que lo diferencia es el agua, que le da un sabor especial. Incluso han intentado hacer el pan en otros lugares, pero el sabor es distinto, incluso han llevado el agua a otros lugares, pero no les resulta. En Oropesa sale con un sabor especial", comenta.

Martin Quispe finaliza indicando que "es una bendición porque proviene de Tipón, el monumento arqueológico que trae agua del Pachatusán. Los que han tratado de imitar nuestro pan no han podido hacerlo porque esa agua no se encuentra en todos lados. Los Incas han sabido cubrir sus necesidades con tanta precisión y sabiduría", finaliza.

Conclusión: *Se puede decir que el agua es uno de los pilares fundamentales del pan de Oropesa que le da ese sabor inigualable. Todos los entrevistados mencionan el agua como ese ingrediente secreto y único, por su proveniencia (nevado de Pachatusán) para que tenga el sabor inigualable, incluso han tratado de elaborar el pan en otros poblados con los mismos ingredientes, sin embargo, no igualaron el sabor del pan. Este ingrediente es el que posiblemente no varíe para mantener el sabor característico de los panes de Oropesa.*

- **¿Qué herramientas utilizan?**

Entre las herramientas, los encuestados mencionaron que antes utilizaban las manos, frotaban la masa a mano. Actualmente utilizan la mezcladora, la batidora, pero todavía moldean de manera manual.

Javier Góngora indica: "Nosotros antes trabajábamos manualmente, artesanalmente la preparación, elaboración. Ahora ya se utiliza una máquina que es la batidora y la laminadora, pero el moldeado se hace manualmente. El 90% de pobladores trabajamos en familia en la elaboración del pan. Antes era todo manual, hoy estamos

modernizando poco a poco por la demanda. Ya no hay esas máquinas o molinos que antes habían. Ninguna panadería conserva el molino, no hay ninguna, ya han desaparecido”, concluye.

Los panaderos mencionan también el uso de los molinos, ubicados en la cima del pueblo, en la zona de Umacalle, donde había secaderos y molinos de diversos tamaños. Esta sería una herramienta que ya no existe.

El horno es otra herramienta principal que los acompaña en la actualidad, sin embargo, indican que ya no hay la cantidad suficiente, es por ello que muchos alquilan los hornos para sus jornadas de trabajo. Mencionan además que es difícil encontrar a los que reparan los hornos de barro, son “contados” en el pueblo hay dos o tres personas que ayudan a reparar si un horno se ha malogrado, eso significa un problema para los panaderos.

Victoria Medrano mencionan que, “había tres tipos de horno, que ya no existen”.

Mencionan a los “belenes” (donde estiran la masa y reposa el pan), la “arfasa”, las “paletas” o palas de madera, mesas de madera, el “rasquillo” o rastrillo para jalar el pan, la “pichana” que es la escoba para limpiar el horno. Entre las herramientas modernas están la mezcladora, la sobadora o frotadora y la balanza.

Conclusión: *Si bien todavía se conservan algunas herramientas, antiguamente se tenía otro proceso, antes no se utilizaba el rodillo, se hacía todo a mano, pero ya empezaron a utilizar el rodillo por la demanda, la cantidad del pan que se hacen. Estas incorporaciones de herramientas están cambiando el estilo y la tradición. Definitivamente habrá muchos cambios en el tiempo porque Oropesa es ya un distrito industrial, con los más de 80 hornos, se crea 600 puestos de trabajo diario. No se puede parar, pero se puede rescatar las tradiciones.*

- **¿Qué tipos de pan se hace en Oropesa?**

Los panaderos mencionan diversos tipos de pan que se elaboran diariamente y otros que se elaboran para festividades especiales:

- “Rejilla, mollete, pan jurca, la chuta, pan oropesa”.
- “Pan Mollete, Rejilla, Chuta, chuta especial, chuta navideña, pan doblado, pan torta, pan jurca”
- “Hay chuta con masa pura y con salvado de trigo”
- “Para Semana Santa sale el pan torta y el pan jurca, también las empanadas”
- “La chuta es el pan más importante”

- “Un quintal de pan de 20 o 50 céntimos, el otro quintal es de pan especial como rejilla, mollete, la chuta, más especiales”
- “Pan Oropesa, rejillas, pan de 1 sol, mollete, mollete especial, chuta, chuta especial, pan wawa en el mes de noviembre y el pan torta en semana santa pedido”
- “Pan chuta, rejilla, mollete, integral, pan para lechones, entre otros”
- “Rejilla, Chuta, pan jurka, mollete, trenzado y el pan para el adobo”
- “Las Chutas son grandes, las rejillas, los molletes”
- Tenemos Chutas, mollete, rejilla, pan integral, pan doblado, trenza, pan suegraconcachas, (para hacer olvidar a la suegra), pan jurka, entre otros.

Conclusión: *Los panes que son característicos del pueblo en cualquier época del año son: el pan Chuta, pan mollete, pan rejilla, pan oropesa (diario), pan para el adobo y lechón (platos típicos de Cusco), pan integral y los panes especiales para fiestas.*

De acuerdo a los testimonios, se concluye que el pan Chuta es el más simbólico de Oropesa, que se caracteriza por su gran tamaño y delicioso sabor. El nombre “chuta” proviene del quechua chutar, que en quechua significa estirar, es decir, estirar la masa. Este pan mide alrededor de 30 centímetros de diámetro. Mencionan algunas variaciones ya de los últimos tiempos como la chuta especial, la chuta navideña (por tener pasas) la chuta chocolatada (con pedazos de chocolate). Sin embargo, el pan chuta original es el más solicitado y vendido.

Hay otros panes que se hacen en fechas especiales como el pan Jurka, que se prepara y vende especialmente para “jurkar” a una persona, es decir se le entrega el pan como símbolo de invitación a participar en un evento tradicional, generalmente fiestas costumbristas, a cambio, deberá hacer alguna donación sugerida o voluntaria para dicha celebración como comida, bebidas, detentes, banda de músicos, regalos, entre otros.

El pan wawa, que tiene la forma de una muñeca y de un caballo con dulces de colores y caretas. Se preparan en el mes de noviembre en la festividad de Todos los Santos y se entrega de regalo a los niños. El pan torta que se prepara en la festividad de Todos los Santos.

- **¿Quiénes participan en la elaboración del pan?**

Los panaderos indicaron que en un horno trabajan alrededor de 7 personas: El frotador, el que prepara, el que moldea, el que hornea, el ayudante que traslada y embolsa los panes.

En esta pregunta, los panaderos no indicaron puntualmente el número de trabajadores y sus funciones, la mayoría indicó que todos aprenden todas las etapas de trabajo.

Conclusión: Se puede concluir que el trabajo de los panaderos es informal, de acuerdo a las necesidades en cada caso. Los panaderos conocen todas las etapas del proceso del pan y pueden turnarse para cumplir las diversas funciones que se requiere.

A. ENTREVISTA A PANADEROS

3) Acerca de las tradiciones para la elaboración del pan

- **¿Qué usos y costumbres hay o había sobre la preparación del pan?**

Angélica Herrera comenta que “antiguamente se convocaba a los trabajadores puerta por puerta, les llamaban con gritos en la madrugada utilizando las palabras quechua como “*Kallarimusun*” (hay que empezar) o “*haku ruamusun ruamurasuñan*” (hay que hacer) o “*churasan tantata*” (hay que hornear el pan). Actualmente ya se ha modernizado, ahora se timbra el celular para que asistan a trabajar”.

Victoria Anaya cuenta que “una de las costumbres es hornear el pan de madrugada, para ello trabajan desde las 2 o 3 de la madrugada, haciendo un trabajo nocturno”.

Yomila Herrera menciona: “Se utiliza las hojas de eucalipto como escoba para limpiar los hornos, de esta manera dejan un olor agradable y también la “*ushpa*” (sedimento del carbón de los hornos y agua luego de la limpieza) como un desinflamatorio natural de los pies”

Mencionan también que es costumbre elaborar panes especiales en las festividades como el pan jurka.

Conclusión: Los panaderos realizaban un acto tradicional para la elaboración del pan, antiguamente se convocaba a los trabajadores de puerta en puerta con frases en quechua. Ello se ha perdido con el uso del celular.

Mencionan al eucalipto y a un sedimento denominado “ushpa” que es desinflamatorio natural y a los trabajos de madrugada como costumbre.

- **¿Qué creencias y tradiciones tienen?**

Entre sus creencias, los panaderos coinciden en algunas:

- “Dicen que cuando la masa no fermentaba, es porque alguien iba a fallecer. A veces pasaba eso, un pariente o un amigo”. **Victoria Medrano.**
- “Lo que distingue la calidad del pan es el cariño y la voluntad con que preparas el pan, el pan adquiere la energía del panadero”. **Álvaro Góngora.**

“El trabajo que se realiza en la panificadora es lindo, si se trabaja contento alegre, el pan sale rico, si estamos de mal humor el pan sale mal”. **Victoria Anaya.**

Martín Quispe señala que una de las tradiciones más marcadas entre los panaderos es la adoración a su santo patrón que es San Francisco de Asís, que los protege y no les hace faltar el trabajo. “Cada 4 de octubre se celebra el día de los panaderos. Los dueños reúnen a sus trabajadores para hacerles un homenaje, invitándoles un almuerzo como agradecimiento, luego de acompañar en procesión al santo patrón San Francisco de Asís”.

Javier Góngora comenta que: “Otra tradición es la celebración del Tanta Raymi, o la Fiesta del Pan, que se realiza el segundo domingo de octubre en la plaza de Oropesa. Los panaderos utilizan su traje típico en esta fiesta que es el traje mestizo y sale el Patrón San Francisco llega con sus panes y naranjas”.

“En el tanta Raymi se prepara variedad de panes. Ahora hay pan de harina de maíz morado, chuta de quinua, de maíz blanco, ajonjolí, entonces estamos innovando. La creación de esta panadería es el pan Chuta de chocolate. Mi esposa tuvo la luz de crear este pan” menciona **Martín Quispe.**

Conclusión: Las tradiciones más resaltantes según los panaderos son la fiesta a su patrón San Francisco y el tanta Raymi o fiesta del pan que se desarrolla en el mes de octubre en la plaza de armas de Oropesa, donde participan todos los panaderos del pueblo con sus trajes típicos de mestizos. Más de 100 productores realizan y exponen panes tradicionales, de todas las variedades, el sabor tradicional, tamaño, innovación.

Relacionan también al estado emocional como el factor secreto para la elaboración de un buen pan.

- **¿Cómo se enseña o transmite el oficio de la panadería?**

“Aprendí de mis papás y hermanos, viendo cómo hacían”. **Yomila Herrera**

Martin Quispe trabaja desde niño, “nosotros hemos aprendido este arte de nuestros papás y nuestros papás de nuestros abuelos. Esto viene de los años 1570 más o menos, Oropesa se ha caracterizado por eso”. “En el pueblo existen al menos 100 panificadoras, el 80 a 90% de la población se dedica al pan y si no lo hace, conoce el tema”, añade.

Para **Javier Góngora**, es una herencia de sus antepasados, abuelos, padres, tíos, familiares directos, que se transmite con el pasar de los años, es una forma de vivir y crecer a lado de la panadería. “Mi familia se dedica a la panificación en Oropesa desde hace unos 20 años y los hijos y nietos ya estamos inmersos en este oficio y la tradición del pan”.

“Desde niña, veía a mi mamá, yo iba a los hornos a trabajar gratis para aprender, porque me gustaba hacer pan. Antes, cuando era niña había 15 hornos, ahora hay alrededor de 100 hornos”. **Victoria Anaya**.

Angélica Herrera aprendió desde niña gracias a su mi abuela, ella vendía cantidades de pan, vendían en canastas. “Mi mamá, la yerna también era panadera. Vendíamos en catastas trenzadas que te duraban años, los que trenzaban ya han fallecido, ya no se hacen canastas en el pueblo. Si se malogra el horno nosotros lo arreglamos y también limpiamos”.

Conclusión: *Los panaderos entrevistados coinciden que la transmisión del oficio de la panadería es de generación en generación, de padres a hijos, de abuelos a nietos. Son empresas familiares que se han sostenido durante décadas.*

La mayoría se dedica a la panadería desde niño, ayudando en cualquier oficio referente a la elaboración del pan, como, la preparación de la harina de trigo, la fermentación el moldeado, el horneado, la distribución, etc.

A. ENTREVISTA A PANADEROS

4) Acerca de la salvaguardia de la panadería de Oropesa.

- **¿Cuáles son las amenazas para la pérdida de las tradiciones en la elaboración del pan?**

“Los panes producidos no siempre son de calidad, no mantienen el sabor. Por un vendedor que hace mal su trabajo, nos arrastra a todos”, indica **Álvaro Góngora**.

“La globalización y la industrialización nos ayuda a difundir nuestro pan, además con el incremento de la demanda nos incentiva a mejorar la calidad y la producción del pan. Sin embargo, se puede ir la esencia de la tradición, que es la elaboración netamente manual” comenta **Martín Quispe**.

Javier Góngora menciona que, “si bien no se hacen actividades para difundir sobre la tradición del pan, las familias sí enseñan a sus herederos sobre la elaboración del pan, para seguir con el negocio familiar, pero también hay jóvenes que ya migran para realizar sus estudios y se puede romper la tradición”.

Martín Quispe, como presidente de la asociación de panaderos comenta que con el crecimiento de la población han llegado foráneos que se dedican a hacer pan, sin embargo, no utilizan los ingredientes y técnicas tradicionales. “Lo que nos está pasando es que como en todo pueblo hay personas que viene de otros sitios y se inician en la elaboración del pan. Nuestra preocupación es que no hacen un buen pan y nos perjudican. Tratamos de hacer un control sobre la calidad para que no nos desprestigien, toda nuestra historia se puede dañar con los panaderos foráneos. No nos oponemos, lo que queremos es que tengan el mismo estándar” indica.

Conclusión: Los entrevistados indican que con la globalización se está perdiendo la tradición de generación en generación, debido a varios factores. Uno de ellos es la llegada de foráneos que aprenden a hacer el pan sin respetar el estilo ni los ingredientes, y los venden a bajos precios. Ello les genera una mala competencia y también desprestigio a la calidad de panes que están acostumbrados a preparar. Mencionan que la producción de los nuevos panificadores que alteran el producto y generan una desventaja frente a los antiguos panaderos por los precios y la oferta que tienen.

Otro punto a tomar en cuenta es la industrialización del pan, si bien es positivo para ellos, a mayor demanda es necesario implementar nuevas medidas y herramientas para hacer mayor cantidad de panes. Por ello ahora en vez de harina de trigo, utilizan harina procesada que les

proveen algunas empresas, como Alicorp que ha tomado el mercado. A ello se suma la utilización de nuevas herramientas eléctricas como la batidora, la frotadora, entre otros.

Otro factor es que las nuevas generaciones han perdido el interés por la panadería y a pesar que conocen el oficio, se dedican a otros oficios, ya sea estudios universitarios en Cusco, otros negocios, o salen de la ciudad a buscar futuro.

- **¿Existe la necesidad de salvaguardar la transmisión del oficio de la panadería?**

Victoria Anaya explica que en los colegios no hablan sobre la historia del pan, solo se transmite en las familias y eso puede desaparecer en algún momento. “Antes cada 24 de junio los colegios hacían bonitos desfiles, iban a Cusco, allí representaban el cultivo del trigo, cómo se molía, los burros trasladando el trigo, trillando el trigo, procesando, amasando, horneando, repartiendo el pan, etc. Un año, el colegio del pueblo ganó la “Vara de Oro”, pero nunca entregaron el premio. Desde allí ya no quieren participar. Sería bueno que los colegios enseñen su historia de alguna manera”.

“Un día se puede dar charlas de panificación en los colegios de Oropesa, es mi sueño. Las autoridades no ayudan, pero la junta directiva de la asociación está iniciando actividades de difusión. Lo que queremos es que las nuevas generaciones conozcan la tradición del pan. Tenemos el orgullo de hacer un pan que es reconocido en el Perú” **Martín Quispe**

El gerente de Desarrollo Económico de la municipalidad de Oropesa menciona que es preocupante que estén cambiando muchas cosas. “A veces, revalorar o recuperar una cosa que se pierde es muy difícil y es momento de conservarlo hasta donde se pueda. Sería importante que las generaciones que vienen

después de nosotros conozcan esta historia, cómo ha sido la elaboración del pan de manera tradicional”.

Álvaro Góngora señala que además de ser una fuente de ingreso para los productores del pan, es importante transmitir la historia que posee el pan, y la tradición del tamaño, sabor y la costumbre misma que los hace reconocidos a nivel nacional y en el extranjero. “Cada panadero se encarga de transmitir sus costumbres y secretos, estilo de trabajo, el arte que tiene. Como asociación se toman acuerdos

para la elaboración de panes en acontecimientos especiales como, la conservación del tamaño, la forma del pan de manera tal que sean iguales”, finaliza.

Conclusión: *Los entrevistados coinciden que es necesario mantener la tradición de la panadería, incentivando la transmisión de generación en generación. Enseñar a los niños sobre las técnicas artesanales y la importancia de la panadería como una tradición arraigada de la población, símbolo de Oropesa, pueblo de panaderos y del pan Chuta.*

Mencionan que se puede dar charlas de panificación en los colegios de Oropesa para que las nuevas generaciones conozcan la tradición del pan, que es reconocido en el país.

Otra alternativa para ellos es la difusión de la historia del pan, su elaboración, sabor y tamaño especial que sorprende a los visitantes, esta difusión debe estar a cargo de instituciones como el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Se plantea la distribución dentro y fuera del país lo cual ayudaría a los panaderos artesanales ver nuevos mercados para seguir produciendo el pan y ofertar.

- **¿Considera que implementar un museo del pan es una alternativa para mantener la tradición y salvaguardar la historia y tradiciones de la panadería?**

Martín Quispe, presidente de la asociación indica que tienen esa expectativa desde hace unos años, y quieren que sea un espacio atractivo y vivencial, ya que los visitantes buscan tener experiencias. “El museo sería un espacio que nos permita un viaje en el tiempo, es un pan que viene de años. Se podría ver la evolución de la panadería en Oropesa desde sus inicios, mostrar y poner en valor la verdadera esencia de la chuta. Por ejemplo, el uso de la leña del eucalipto, con la leña de molle no sale igual. Una temporada se quemaba el horno con kerosene y no salía sabroso”.

Álvaro Góngora indica que esa idea lo lanzó hace mucho tiempo, cuando su padre fue presidente de la asociación hace 40 años. “Cuando tenía 8 años él me hablaba y pensaba que algún día quisiera ver el museo del pan. Ese sueño de mi padre hay que hacerlo realidad. Se debe trabajar con el Municipio el Ministerio de Cultura y la Dirección de Turismo”.

Yomila Herrera indica que “sería una buena idea el museo para recordar nuestra tradición y ver cómo se hacía antes”

Javier Góngora menciona que “sería muy bueno conocer esa trayectoria del pan. Conocemos a Oropesa desde el virreinato. En mi caso desde mis ancestros, mis

tatarabuelos que nos enseñaron a hacer el pan de generación en generación y yo lo sigo ejerciendo”.

Victoria Medrano está de acuerdo con el museo, “para conservar las costumbres, mostrar las herramientas que ya no se utilizan como los cernidores, que ya están desapareciendo, las canastas de carrizo, y los tipos de horno que existían (de piedra y barro) También se utilizan las tablas, el rastrillo, la escoba”.

Victoria Anaya también está de acuerdo con la creación del museo del pan, añade que “sería bueno, para recordar nuestras costumbres y no perderlas, que los jóvenes aprecien nuestra gran tradición que caracteriza a los oropesanos”.

Conclusión: *El total de entrevistados indicó que estarían de acuerdo con la creación del Museo del pan, para poder salvaguardar las tradiciones de la panadería de Oropesa. Este espacio cultural deberá mostrar la historia del pan, las herramientas utilizadas en el tiempo, los ingredientes, los tipos de pan y otra información que pueda ayudar a salvaguardar la tradición del oficio de la panadería de Oropesa.*

Asimismo, indican que sería ideal que sea un museo vivencial donde los visitantes tengan la experiencia de ver la elaboración del pan y por qué no, prepararlo como una inolvidable vivencia.

Este espacio deberá mostrar a las nuevas generaciones y visitantes la evolución del pan y la importancia de la panadería para el poblado de Oropesa, capital del pan en el país.

El museo del pan se convertiría en un atractivo turístico para los visitantes, que actualmente visitan los hornos ubicados en la pista central hacia Puno, para ver su elaboración y comprar algunos panes. Actividad que se da desde hace cinco años gracias a los operadores de turismo que consideran a Oropesa parte de un circuito turístico del sur de Cusco.

3.2.2 Matriz de entrevistas a funcionarios de la Municipalidad distrital de

Oropesa

Se entrevistaron a dos funcionarios de la Municipalidad e Oropesa, quienes ocupaban los siguientes cargos:

- Gerente de Desarrollo Económico

- Encargado de Desarrollo Social

Desarrollo de las entrevistas

B. ENTREVISTA A FUNCIONARIOS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OROPESA

1). Acerca del patrimonio inmaterial en Oropesa

- **¿Existe patrimonio inmaterial en Oropesa? ¿Cuáles son esas manifestaciones?**

El **encargado de Desarrollo Social** de la municipalidad de Oropesa indica: “Tenemos el Corpus Christi Oropesano, donde salen los santos del pueblo y nos visitan otros santos de otros distritos, como la Virgen natividad de Huasao, la Virgen del Carmen de Tipón, Virgen Santa Rosa de Tipón, y todos los patronos del templo mayor, que son 15 santos patronos. Esta es una fiesta muy concurrida en el pueblo. En Oropesa habita la familia Huampa que tiene el patrón san Jerónimo, la familia Yáñez tiene el patrón San Cristobal, viene la Virgen Estrella con su respectiva hermandad. Las hermandades se organizan de acuerdo a la tradición.”

Añade que la municipalidad organiza el Corpus Christi Oropesano, “se realiza después del Corpus Christi cusqueño. Esta es una fiesta grande, con mucha concurrencia de los fieles, congrega a los santos patronos de todo el valle del Sur de Cusco. La población festeja esta fiesta religiosa con música, danza y el “Chiriuchu. Tenemos también la festividad del patrón San Francisco que es santo de los panaderos”.

“Otra fiesta importante es la fiesta de la virgen Asunta, que es patrona del negocio, donde se realiza una feria artesanal en agosto. Tenemos también el Lunes Santo, con el Señor de los Temblores. Tenemos platos típicos que preparamos en las fiestas, como el cuy al horno, el Chiriuchu, la gallina característica de Huasao. Pero la festividad más importante para nuestro pueblo es La Virgen Reyna Estrella, lo organiza la hermandad y la municipalidad. Según la tradición cuenta que el agua que sale por el costado de la virgen es milagrosa, es la virgen enfermera, de la salud” finaliza el especialista.

“El patrimonio inmaterial de Oropesa es muy variado, son tradiciones y costumbres que se realizan año tras año, que vienen de generación en generación. Los abuelos

enseñan a los niños las costumbres del pueblo” indica el gerente de Desarrollo Económico.

Conclusiones: Se puede concluir que en Oropesa existe una variedad de festividades relacionadas a la religión, que son organizadas por las “hermandades” o familias del pueblo que están de “cargo”. Estas fiestas se desarrollan con la participación de toda la población de Oropesas y visitantes de los pueblos aledaños. Estas fiestas se celebran con danzas, música típica y platillos tradicionales. La fiesta más importante del pueblo es la festividad de la Virgen Reyna Estrella, milagrosa y que brinda salud a los pobladores.

- **¿Considera que la elaboración del pan es patrimonio cultural inmaterial?**

“Sí, porque es una tradición muy valiosa para la población y se transmite de padres a hijos, de abuelos a nietos” **Gerente de Desarrollo Económico.**

“Es un arte que identifica a nuestra población y nos da trabajo, es muy valioso para la población”. **Encargado de Desarrollo Social.**

Conclusión: *Los entrevistados indicaron que la elaboración del pan es una tradición que se transmite de generación en generación e identifica la población, por ello lo considera patrimonio cultural inmaterial.*

B. ENTREVISTA A FUNCIONARIOS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OROPESA

2). Acerca de los panaderos

- **¿Cuántas panaderías hay en Oropesa?**

“Tenemos 86 panaderías en el distrito registrados hasta abril del 2019, de las cuales 76 cuentan con licencia de funcionamiento. Asimismo, son 550 panaderos que trabajan en el distrito. **Informa el gerente de Desarrollo Económico.**

“La municipalidad hace reuniones periódicas con los panaderos en general y con la asociación para coordinar actividades como el Tanta Raymi, actividades festivas y coordinaciones para situaciones especiales como la donación de panes a los ciudadanos afectados por el fenómeno del Niño en el norte del país, en el año 2016”

“También realizamos fiscalización constante de las panaderías para verificar las condiciones de salubridad de acuerdo a los protocolos de manipulación de alimentos”.
Finaliza el entrevistado.

Conclusión: De acuerdo a las respuestas de los funcionarios, los panaderos se organizan a través de la Asociación de Panaderos de Oropesa, sin embargo, no todos están asociados. El municipio coordina la realización de algunas actividades festivas y de ayuda social, pero también los fiscaliza para garantizar la venta de productos de garantía.

B. ENTREVISTA A FUNCIONARIOS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OROPESA

3). Acerca del pan de Oropesa

- **¿Se tiene documentación sobre el origen del pan de Oropesa?**

“No tenemos documentación relacionada en la municipalidad, tampoco fotografías, sería bueno tenerlas”. “Existen algunos libros que posee la municipalidad donde se menciona el origen del pan de Oropesa y algunos relatos que mencionan las costumbres del pueblo”. Mencionó el **gerente de desarrollo Económico**

- **¿Se conservan las tradiciones en la elaboración del pan? ¿Qué se ha perdido?**

El gerente de **Desarrollo Económico y Social** de la Municipalidad de Oropesa y de familia panadera, comenta que se han perdido valiosas tradiciones como parte del proceso para la elaboración del pan. “El proceso era a mano, el trigo se molía en los molinos. De niño ayudaba, había dos procesos de fermentación, uno de ellos el levadurado con agua y el otro proceso más lento era el echar azúcar, manteca y sal. Para nosotros era muy agradable porque jugábamos con la masa”. “Hay algunas personas que usan por ejemplo las canastas, pero ya se está perdiendo, ahora usan las bolsas de plástico o papel por facilidad. Esas canastas se llamaban *chaqlla*, pero es preocupante porque están desapareciendo”.

Conclusión: De acuerdo al entrevistado no existe documentación ni registro fotográfico sobre el origen pan de Oropesa en la institución municipal. Mencionan algunos textos que se pudo acceder para ser fuente en esta tesis de investigación.

El representante de la municipalidad es consciente que se está perdiendo algunas valiosas costumbres respecto a la elaboración del pan, desde su proceso, ingredientes y las herramientas, hasta la forma de la venta y muestra su preocupación por esta pérdida.

B. ENTREVISTA A FUNCIONARIOS DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE OROPESA

4). Acerca de la salvaguardia del pan de Oropesa

- **¿Cómo se puede mantener las tradiciones de Oropesa?**

“Es necesario el apoyo de los colegios para informar y difundir las tradiciones de Oropesa, como la panadería que es lo que les caracteriza”. **Gerente de desarrollo Económico.**

“La municipalidad fomenta las tradiciones a través del desarrollo de las festividades del pueblo como el Tanta Raymi, el Corpus Christi Oropesano, la Virgen estrella, entre otros. De esta manera las tradiciones están vigentes”. **Encargado de desarrollo social.**

- **¿Quiénes deben hacerse cargo de la salvaguardia de las tradiciones sobre la panadería?**

“La municipalidad a través de la gerencia de Cultura debe apoyar a la salvaguardia de las tradiciones” indica el **encargado de Desarrollo Social**. Para el gerente de Desarrollo Económico, “en el caso de la panadería, es importante que la asociación de panaderos se encargue de mantener las tradiciones, con el apoyo de la municipalidad”.

- **¿Estarías de acuerdo con la existencia de un museo del pan para salvaguardar la historia y las tradiciones del pan?**

El gerente de Desarrollo Económico de la municipalidad de Oropesa menciona que es preocupante que estén cambiando muchas cosas. “A veces, revalorar o recuperar una cosa que se pierde es muy difícil y es momento de conservarlo hasta donde se pueda. Sería importante que las generaciones que vienen después de nosotros conozcan esta historia, cómo ha sido la elaboración del pan de manera tradicional en un espacio como un museo”. “Se puede trabajar con las instituciones como el Ministerio de Cultura, la Dirección de Turismo de Cusco, la Municipalidad y sobre todo la población”, finaliza.

Conclusión: Para los entrevistados los colegios juegan un papel importante para la educación y conservación de tradiciones relacionadas a la panadería, también mencionan a la municipalidad como una institución que debe promover las costumbres y con mayor razón la asociación de panaderos. La pérdida de tradiciones es una preocupación constante que debe recuperarse, para ello indican que un museo sería una alternativa para mostrar la tradición de la panadería a las futuras generaciones. Indican la importancia de la participación de la población y de instituciones públicas relacionadas al turismo y la cultura.

3.2.3 Matriz de triangulación de entrevistas a expertos en Patrimonio Inmaterial

Para conocer la opinión de expertos sobre la posibilidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial como es la panadería del poblado de Oropesa se entrevistó a tres expertos:

- Luis Repetto, director del ICOM en Perú.
- Gabriela Valenzuela B, del Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina -CRESPIAL
- María Luisa Lira, experta en Patrimonio Inmaterial – Ministerio de Cultura – Cusco.

C. ENTREVISTA A EXPERTOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y MUSEOS

1) Acerca de la panadería de Oropesa como patrimonio inmaterial

- **¿Considera que la elaboración del pan de Oropesa (sus elaboración y variedades) es patrimonio inmaterial? ¿Por qué?**

La representante de Crespial **Gabriela Valenzuela**, indicó que las propias comunidades y sus respectivos portadores, son los que determinan si una manifestación cultural es o no el PCI que los representa. Es decir, no son organismos externos a la propia localidad y a la comunidad de hacedores del PCI (en este caso los panaderos de Oropesa) lo que tienen que determinar esto, porque el tema de PCI inicia por el reconocimiento de la comunidad sobre su propio patrimonio, en términos de identidad y transmisión intergeneracional. “El Estado lo que hace, es al ver esta valoración e identificación local de su propio patrimonio, apoyar con diversas medidas de salvaguardia, como reconocimiento (declaratorias) difusión, acciones educativas, etc.” explicó.

María Luisa Lira experta en PCI del Ministerio de Cultura Cusco afirma que la elaboración del pan de Oropesa si se puede considerar como patrimonio inmaterial ya que sus pobladores se involucran en la preparación, es parte de su cultura y se transmite de generación en generación, puntos básicos para que una manifestación se considere PCI. Menciona su experiencia en el estudio de la elaboración del pan de Paruro como PCI, situación similar al caso de Oropesa. “Los pobladores de Paruro están inmersos en la cadena productiva del trigo, quienes cultivan, transforman en harina y elaboran el pan para la venta y consumo familiar. En este proceso las personas especializadas en la elaboración del pan tradicional de trigo, desde la época de la colonia vienen manteniendo o conservando las técnicas de elaboración de las variedades de pan para las diferentes ocasiones del calendario agro festivo de las comunidades de la provincia de Paruro” indica.

Así el pan de Paruro cumple un rol social y cultural en las diferentes fiestas y costumbres, así como el ritual en la actividad agrícola, cuando se utiliza para adornar a los toros que se inician en arado de chacra, con la finalidad de ablandar suavizar la bravura de dichos ganados. Así mismo para las fiestas de Todos los Santos los panes se elaboran en sus diferentes formas y sabores

En Oropesa el pan también cumple un rol principal en la población, si bien están variando algunas costumbres, como la utilización de nuevas herramientas y el trigo procesado, el pan es un símbolo principal que está presente en sus principales fiestas religiosas y agrícolas como símbolo de alimento, cuidado y abundancia, es parte de la tradición de generaciones que han aprendido desde niños. El agua que utilizan para su preparación, que baja del nevado Pachatusán, es símbolo de pureza que le da ese sabor inigualable y se sienten “bendecidos por ello”

Para **Luis Repetto**, el caso del museo de Oropesa es especial porque hay que cruzar dos aspectos, la tradición y la modernidad, es importante ambos, parte de la evolución del pueblo.

Conclusión: Se puede concluir que, para los expertos, la elaboración del pan de Oropesa se considera Patrimonio cultural inmaterial, siempre y cuando sea reconocido por los actores principales, es decir el panadero y poblador, lo que es así, ya que la elaboración de este pan constituye parte de la tradición y simbología del pueblo, como parte de su historia, tradición y costumbre, que identifica a sus pobladores desde siempre.

Este Patrimonio cultural inmaterial debe ser considerado en su evolución, es decir tomando en cuenta las tradiciones, herramientas e ingredientes antiguos y los que actualmente se utilizan, como parte del desarrollo cultural, social y geográfico.

- **¿Quiénes son los portadores de la elaboración del pan de Oropesa?**

Gabriela Valenzuela sostiene que “los portadores son los que determina inicialmente la propia comunidad”, añade que, “si existiera un debate interno sobre el tema, se debe trabajar talleres o intervenciones para realizar un mapeo participativo de los actores sociales involucrados en la manifestación”.

Una opinión similar da **María Luisa**, quien sostiene que “es la propia población, en este caso los propios panaderos que conocen la tradición, en el caso de Paruro, son las mujeres que se dedican a este oficio con el apoyo de los horneadores. En el caso de Oropesa serían los panaderos, hombres y mujeres dedicados a la elaboración del pan quienes conocen todo el proceso de elaboración, las herramientas y costumbres”.

Luis Repetto indica que “los portadores se encargan de transmitir la manifestación cultural de generación en generación, de ellos depende que no muera el patrimonio cultural inmaterial”.

Conclusión: *En el caso del pan de Oropesa está claro que los portadores de la elaboración del pan como patrimonio inmaterial son los propios panaderos desde cualquier función que realizan como los dueños de la panadería que conocen todo el proceso de elaboración y los que realizan funciones puntuales como frotadores, moldeadores, horneadores. Ellos son los encargados de la transmisión e}de la manifestación de generación en generación.*

A través de la Asociación de Panaderos, que están organizados, manifiestan su disposición a continuar con la tradición, haciendo respetar los estándares de calidad sin perder el sabor tradicional de los panes, que los caracterizan a nivel nacional, utilizando en lo posible los ingredientes y herramientas.

C. ENTREVISTA A EXPERTOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y MUSEOS

2). Acerca de la salvaguardia de la panadería en Oropesa

- **¿Cuáles son las principales amenazas para la pérdida de historia y la tradición en la elaboración del pan de Oropesa?**

María Luisa menciona que un riesgo que debilita las expresiones culturales son los niveles de organización, en el caso de Paruro, por su experiencia, de las panaderas. En caso de Oropesa los panaderos asociados. “El poco apoyo del gobierno local, el proceso de transferencia intergeneracional, debido a la migración de los hijos de las panaderas por estudio y trabajo”, añade.

Para **Luis Repetto**, la industrialización de la panadería los fuerza a dejar sus herramientas y procedimientos antiguos. “En caso de Oropesa hay que cruzar dos aspectos, tradición y modernidad, es importante ambos, parte de la evolución del pueblo”. Menciona también que se requiere un registro inmediato para que no desaparezcan las costumbres.

Conclusiones: Los entrevistados coinciden que uno de los riesgos es la globalización que provoca la migración de los hijos que ya no ejercen la panadería. Mencionan también la debilidad en la organización de los portadores, que debilita las expresiones culturales. Finalmente, la industrialización de la panadería también se convierte en una amenaza ya que se dejan de lado las herramientas tradicionales para dar paso a otros aparatos eléctricos.

C. ENTREVISTA A EXPERTOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y MUSEOS

3). Acerca de las alternativas para la salvaguardia de la panadería en Oropesa

- **¿Qué acciones se pueden realizar para la salvaguardia de las tradiciones en la elaboración del pan de Oropesa?**

Gabriela Valenzuela de Crespial indica que las decisiones para salvaguardar las tradiciones parten inicialmente de la propia localidad. “Estas acciones pueden ser muy diversas, depende del contexto social, económico, político y cultural, determinar de manera participativa, inclusiva y comunitaria, cuáles son las más pertinentes de desarrollar a mediano y largo plazo”, comenta.

La **representante del Ministerio de Cultura - Cusco** brinda más propuestas para la salvaguarda- “Es necesario el fortalecimiento de los niveles de organización de los portadores de conocimientos, técnicas y saberes en torno a la elaboración del pan. Establecer convenios y/ o acuerdos de trabajo desde el gobierno local y la UGEL correspondiente para incorporar en la currícula educativa la revaloración del pan. Que los portadores vayan a las Instituciones educativas a transferir sus conocimientos. Que se realice la producción de cartillas de saberes sobre el pan de Oropesa, así como la difusión de videos articulado a los conocimientos, saberes y técnicas de elaboración de las variedades de panes. Fomentar procesos de capacitación en la producción de pan, cuidando los niveles de higiene, en la preparación y manipulación del proceso de elaboración de los panes tanto para el consumo familiar y para la venta. Los portadores, el gobierno local deberían buscar aliados estratégicos para su mejor articulación al mercado regional” finaliza.

Para **Luis Repetto**, una buena propuesta es la que se realiza con esta tesis de investigación. “Sería importante implementar el Museo del Pan como un espacio de salvaguardia el patrimonio cultural inmaterial, pero necesariamente con el involucramiento de la población, de lo contrario no es un verdadero proceso de salvaguardia”

Conclusión: *Para los entrevistados, todo proceso de salvaguardia del PCI debe involucrar a la población local en todos sus momentos, es decir desde la elaboración de ideas hasta la ejecución de las acciones realizadas y su respectiva evaluación. Entre las alternativas de acciones se menciona la participación de instituciones educativas, material de difusión sobre las tradiciones del pan, como videos, folletos, capacitaciones, así también mencionan al museo como una alternativa de salvaguardia con la participación de la población.*

C. ENTREVISTA A EXPERTOS DE PATRIMONIO INMATERIAL Y MUSEOS

4). Museo como alternativa para conservar la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa.

- **¿Considera que un museo podría ser una alternativa para conservar la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa?**

Para **Gabriela de Crespial** un museo puede ser una alternativa cultural interesante, sin embargo, “es importante primero un buen diagnóstico de la zona y un trabajo amplio de base con la comunidad portadora de la manifestación, para saber realmente la pertinencia de este tipo de iniciativa”.

La **experta del Ministerio de Cultura - Cusco** sostiene que: “Es una buena alternativa el establecimiento un museo de sitio o centro de interpretación, partiendo del rescate o reconstrucción de los molinos hidráulicos o de piedra que en la época de la colonia existían. Instalar o construir una infraestructura, considerando desde la producción de trigo, la transformación en harina en el molino de piedra, el horno tradicional o de barro, una sala de elaboración del pan con todas sus herramientas y mensajería tradicional, y la producción de diversas variedades. La experiencia de Sabandía de los molinos de piedra en Arequipa es una buena experiencia para adaptar un museo de sitio para Oropesa o Paruro”.

Luis Repetto indica que “es una buena alternativa el museo de Oropesa si encuentra un grupo humano interesado en este proyecto, en rescatar la memoria, darle continuidad y sobre todo sostenibilidad. En el caso de Oropesa tiene una rica historia y además tendrá una relación con Huancavelica, la ventaja de oropesa está en un circuito turístico. Yo creo que tiene mucha ventaja, el pan de Oropesa dura varios días sin preservantes y eso es una ventaja”

Conclusión: *Para los expertos, el museo del pan para la conservación de la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa es una alternativa válida, que puede contar la historia, el proceso de elaboración, herramientas, costumbres entre otros aspectos para difundir, siempre con la participación de los portadores y la población.*

- **¿Considera que un museo participativo del pan con la colaboración de los portadores de este patrimonio inmaterial sería una herramienta para salvaguardar la tradición?**

Gabriela de Crespial indica que: “es una idea interesante, depende de las conclusiones surgidas por un buen diagnóstico, trabajo de campo y principalmente por la decisión de la propia comunidad con respecto al tema. Se deberá analizar comunitariamente, todos los pro y contras de dicha iniciativa a mediano y largo plazo, así como los diversos escenarios posibles en el desarrollo del proyecto. Es fácil

fundar un museo participativo, el problema es gestionarlo adecuadamente a lo largo del tiempo”.

“Lo necesario es que se convierta en un proyecto cultural con alianzas con instituciones públicas o privadas. Se requiere un registro inmediato para que no desaparezcan las costumbres. El museo no necesariamente tiene que estar constituido por una lista de objetos patrimoniales físicos, el nuevo concepto del museo es que sea vivo, puedes ser un centro de interpretación, participación, lúdico”

Luis Repetto.

Conclusión: *Los entrevistados reiteran que es una idea interesante, que se puede generar a través de alianzas con instituciones públicas y privadas, dándoles un enfoque participativo, vivo y lúdico.*

- **¿Cómo se imaginaría el museo del pan en Oropesa?**

Para **Luis Repetto** “la visita al museo del pan de oropesa debe ser una experiencia participativa, lúdica y donde se maneje mucho el tema de los sentidos, el olor sobre todas las cosas, el gusto, la mirada, el ruido, como suena la leña, porque ya nosotros estamos en otra dimensión. Creo que sería un museo interesante con una participación comunitaria como experiencia y como la exacerbación de los sentidos alrededor de un elemento tan básico e importante en la humanidad como es el pan. Me imagino en una casa antigua, en un horno antiguo con olor, donde se activen los sentidos”.

Conclusión: *El entrevistado resalta que el museo debe ser un espacio participativo, lúdico donde no solamente se muestren objetos, sino, donde el visitante pueda tener una grata experiencia con todos sus sentidos.*

3.3 Análisis de guías de Observación

Se realizaron seis guías de observación en dos fechas entre el 20 y 24 de abril de 2019. Se visitó diversas panaderías donde se encontró a panaderos trabajando, horneando y empacando los panes.

A continuación, se expone las guías de observación:

GUIA DE OBSERVACIÓN N° 1	
FECHA:	20/04/2019
LUGAR:	Panadería Cachito Amarillo
HORA DE INICIO:	07:10 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	08:15 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de cachito Amarillo
Sobre ingredientes	Los trabajadores conocen los ingredientes de memoria, mencionan que desde niños han visto trabajar a sus padres, tíos, abuelos
Sobre elaboración	Los trabajadores cumplen su función con naturalidad, conocen la mezcla de ingredientes, pesado, moldeado del pan, horneado.
Sobre costumbres	Los trabajadores se persignan antes de iniciar los trabajos, mencionan al patrón San Francisco.
Sobre relación con otros trabajadores	Los trabajadores son parte de una familia, hijos, hermanos. Los que no son familiares se tratan como si fueran.
Sobre los instrumentos utilizados	Se observa en la habitación la balanza donde pesan la masa, la mezcladora, la amasadora (instrumentos modernos) los belenes (estantes) para que la masa "duerma", mesas de madera donde moldean el pan. En el horno se ve el rastrillo, la paleta de madera y el fuelle para avivar el fuego.
Sobre el lugar	La panadería queda en una esquina. En la pista principal. Es una casa de dos pisos de material noble, con un amplio patio. En el primer piso funciona la panadería, con un horno de barro en el medio del patio. Hay tres habitaciones, en una se elabora el pan, en otra duerme el pan y ora es el depósito. La familia vive en el segundo piso. También en el primer piso funciona la tienda donde se exhiben los diversos tipos de pan para la venta. Hay una vitrina donde muestran los trofeos y reconocimientos obtenidos en el Tanta Raymi, la fiesta principal del pueblo.

Guía de observación N° 2

GUIA DE OBSERVACIÓN N° 2	
FECHA:	20/04/2019
LUGAR:	Panadería Marqueses de Oropesa
HORA DE INICIO:	08:30 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	09:45 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de Marqueses de Oropesa
Sobre ingredientes	Los trabajadores acomodan los ingredientes como la harina, la levadura, conocen los ingredientes y medidas de memoria.
Sobre elaboración	Los trabajadores conocen la mezcla de ingredientes, amasado, pesado, moldeado del pan, horneado. Retiran los panes chuta horneados con las paletas, con mucha destreza.
Sobre costumbres	Se observa al patrón San Francisco en una vitrina, santo patrono de los panaderos.
Sobre relación con otros trabajadores	Se ve una relación familiar (los dueños) y de amistad.
Sobre los instrumentos utilizados	Se observa la parte externa del horno, con el rastrillo y la paleta para retirar los panes. Se ve la destreza de una trabajadora para retirar los panes chuta. Las lleva en una fuente de madera a la tienda para embolsarlas cuando enfríe y ponerlas en la vitrina para la venta final.
Sobre el lugar	La panadería se ubica en la pista principal, es una casa de tres pisos, tiene un amplio patio donde se ubica el horno de barro, la tienda y habitaciones para la elaboración del pan y el depósito. En los demás pisos vive la familia. La tienda principal tiene vitrinas y anaqueles para exhibir y vender los diversos tipos de panes.
Otros	La panadería es visitada por buses de turismo. Los turistas hacen una parada para conocer el horno y la elaboración del pan, luego degustan los panes y pueden comprar.

Guía de observación N° 3

GUIA DE OBSERVACIÓN N° 3	
FECHA:	20/04/2019
LUGAR:	Panadería Herrera
HORA DE INICIO:	08:00 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	08:40 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de panadería Herrera
Sobre ingredientes	La panadería es alquilada por unos panaderos. Hay tres panaderos que realizan todo el trabajo. Están en la etapa de horneado. Colocan la masa en las paletas y las meten al horno para su cocción.
Sobre elaboración	Los trabajadores cumplen su función con rapidez, indican que alquilan por horas determinadas. Se observa las masas de pan colocados en unos estantes. Luego de "dormir" por unas horas, los colocan en unas paletas para ingresar las masas al horno. El hornero conoce la temperatura por experiencia. no utilizan termómetro.
Sobre costumbres	Se observa una imagen del patrón San Francisco en la habitación donde duerme el pan. No se observa otras costumbres.
Sobre relación con otros trabajadores	Los trabajadores son parte de una familia. Esposo, esposa, prima.
Sobre instrumentos utilizados	Se ve los rastrillos, la paleta para el horneado, fuentes de madera para trasladar la masa de pan, en la habitación contigua al horno se observa la mezcladora, una batea de madera donde fermenta la masa. También están los belenes (estantes) donde duerme la masa.
Sobre el lugar	La panadería se instala en una casona antigua de adobe, quizás es una de las más antiguas del pueblo. La casa tiene un solo piso, con varias habitaciones. En el patio se ubica el horno de barro y las habitaciones para la elaboración del pan y otra para el depósito del pan, donde se colocan en canastas.

Guía de observación N° 4

GUIA DE OBSERVACIÓN N° 4	
FECHA:	22/04/2019
LUGAR:	Panadería Buenaventura Martínez
HORA DE INICIO:	07:10 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	07:40 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de panadería
Sobre ingredientes	En este horno los trabajadores (2 personas) alquilan para trabajar el pan. Conocen los ingredientes de memoria. Se observa en el proceso de horneado, ingresando el pan al horno.
Sobre elaboración	No se observa el proceso de elaboración, ya están en proceso de horneado. Lo realizan con bastante destreza.
Sobre costumbres	Se observa en un pozo pequeño de piedra un líquido negro que es resultado de la ceniza que sale del horno mezclado con agua. A esta pasta la llaman USHPA, que lo utilizan para aliviar algunos dolores, para evitar la sudoración de los pies y para fertilizante.
Sobre relación con otros trabajadores	Los trabajadores son familiares, alquilan el horno.
Sobre los instrumentos utilizados	Se ve utilizar los belenes donde descansa la masa, las paletas para el horneado, se observa la batea de madera de casi dos metros donde fermenta la masa. También hay mesas de madera donde colocan las masas listas para llevar al horno.
Sobre el lugar	El horno se ubica en una casa de adobe de un piso, muy antigua, quizás el más antiguo del pueblo. Se observa que el horno está hecho con piedra y barro, como antiguamente se hacían.

Guía de observación N° 5

GUIA DE OBSERVACIÓN N° 5	
FECHA:	22/04/2019
LUGAR:	Panadería Don Justo
HORA DE INICIO:	08:15 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	08:45 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de panadería
Sobre ingredientes	En este horno se encuentran tres personas (dos mujeres y un hombre) horneando el pan Chuta para venta. Conversan sobre el horario de la venta. Ya no se observa la utilización de ingredientes.
Sobre elaboración	Están en proceso de horneado, se observa la destreza para colocar el pan en el horno.
Sobre costumbres	Se observa el Ushpa en una olla de barro, la dueña indica que lo utilizan como desinflamante de pies, emplastos. Se observa una rama de ruda en la pared, para atraer la venta.
Sobre relación con otros trabajadores	Los trabajadores son familiares, alquilan el horno.
Sobre los instrumentos utilizados	Se observa las paletas para retirar la masa, el rastrillo, la paleta para meter el pan al horno. En la habitación contigua al horno se observa la mezcladora, la batidora, los belenes donde descansa la masa, la batea para el fermentado de la masa. Se observa una ruma de leña, de eucalipto para el horno.
Sobre el lugar	El horno se ubica en una casa de adobe de dos pisos con un amplio patio donde está el horno, la zona de elaboración del pan y donde empaquetan el pan en bolsas para la venta.

Guía de observación N° 6

GUIA DE OBSERVACIÓN N°6	
FECHA:	22/04/2019
LUGAR:	Panadería Señor de Acoman
HORA DE INICIO:	09:05 a.m.
HORA DE TÉRMINO:	09:30 a.m.
EVALUACIÓN	CONOCIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN
OBSERVACIÓN:	Panaderos trabajadores de panadería
Sobre ingredientes	No se pudo observar la elaboración del pan, ya estaban en proceso de horneado.
Sobre elaboración	Se observa la destreza del panadero para calcular la cocción del pan. Acomoda bien y ve la distancia adecuada para que no se quemen con el fuego.
Sobre costumbres	Se observa en una vasija con la escoba para limpiar el horno, hecho con hojas de eucalipto, así como la Ushpa, que lo utilizan como medicina natural para desinflamación.
Sobre relación con otros trabajadores	El horno es alquilado por panaderos externos, son dos personas, un joven y una señora que no son familia.
Sobre los instrumentos utilizados	Se observa la utilización de la paleta de madera para ingresar y sacar el pan del horno, las tablas para trasladar el pan. No se pudo acceder a las habitaciones contiguas para ver los belenes y demás instrumentos.
Sobre el lugar	El horno se ubica en una casona antigua de adobe de un piso, se alquila a varios panaderos para que horneen sus panes.

3.3 1 Conclusiones de Guías de Observación

Se puede concluir lo siguiente:

- **Sobre los ingredientes:** Los panaderos utilizan los ingredientes de memoria, las cantidades exactas por experiencia. Muchos hornos ya estaban en proceso de horneado

al momento de la observación directa por lo que no se observó la elaboración de la masa, sin embargo, sí la etapa del pesado y moldeado que realizan con rapidez y orden. Esta función está a cargo de dos a tres personas, dependiendo la cantidad de masa para hornear. Luego se realiza el horneado que se encarga una sola persona y otra retira el pan hacia el almacén para que se enfríe y embolse para la venta en sus tiendas o para que sea trasladado al lugar de venta.

- **Sobre la elaboración:** En todos los hornos se observa la destreza de los panaderos para el proceso de horneado (no se observó la elaboración de la masa), la experiencia les enseña en el momento adecuado para ingresar el pan al horno y para retirarlo, no requieren de termómetro. Calculan el tiempo de horneado bajo reloj y viendo el color de los panes, la intensidad del fuego, la calidad de la leña.
- El horno es limpiado con una escoba larga hecha con hojas de eucalipto, la limpieza se realiza en cada horneada.
- **Sobre costumbres:** En los hornos visitados se observa dos características resaltantes. La primera es la imagen de San Francisco de Asís, patrón de los panaderos, en pequeñas urnas en la zona de elaboración del pan. Esta sería una de las costumbres más resaltantes. Asimismo, se observa la Ushpa, que es el residuo pastoso de la limpieza del horno que se utiliza como medicina natural como desinflamante.
- **Sobre relación de los trabajadores:** Los panaderos realizan su trabajo en armonía, en el 95% de los hornos visitados los trabajadores son integrantes de una familia lo que permite la naturalidad y confianza en su interacción. Los trabajadores son los padres, hijos, sobrinos, nietos de una familia.
- **Sobre instrumentos utilizados:** Se observa diversas herramientas, muy similares en todos los hornos como las paletas de madera para retirar la masa, el rastrillo de fierro, la paleta de madera para meter el pan al horno. Generalmente en una habitación central contigua al horno se encuentran la mezcladora, la batidora, los belenes donde descansa la masa, la batea para el fermentado de la masa. Y en los patios de los hornos se observa una ruma de leña, de eucalipto para el horno.

- **Sobre el lugar:** Los hornos se ubican en casonas amplias, algunas de adobe y otras más modernas de concreto. Las casas tienen patios amplios. Los hornos de barro se ubican en la parte central, para tener maniobrabilidad con las herramientas.
Cuentan con una habitación central donde se elabora el pan y otra donde se coloca los panes horneados, que en muchos casos es la tienda para la venta de panes en el caso de las panaderías, y en otros es el depósito de panes en el caso de los hornos que son alquilados por horas.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

La UNESCO promueve el patrimonio cultural inmaterial como parte básica de la historia cultural humana, es así que a través de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial se adoptan medidas necesarias para garantizar su salvaguardia.

En esta línea, esta investigación resalta la necesidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de poblaciones como Oropesa, cuyos pobladores se identifican con la tradición de sus fiestas costumbristas y con el oficio de la panadería como una costumbre heredada, pero que además, en la actualidad les brinda trabajo y dinamiza su economía.

En las entrevistas realizadas para esta investigación se identificó que el pan de Oropesa está muy vinculado con los saberes ancestrales, que se heredan de generación en generación, de padres a hijos, sin embargo, las peculiaridades de Oropesa permiten que, al desarrollar actividades económicas, comerciales y productivas, se mantenga, en lugar de afectar el patrimonio. Esto no menoscaba el hecho de que se den cambios debido a la naturaleza que impone la modernidad de los procesos, como se puede ver en la tesis de Martínez J. y Pareja K (2015) “Innovación tecnológica y el sistema de producción de las panaderías del distrito de Oropesa – Cusco” donde se concluye que existe el interés de los panaderos de esa localidad para la industrialización de la panadería, sin embargo, continúan realizando sus procesos de manera artesanal, basada en la experiencia, vale decir, experiencia heredada de sus antepasados, como abuelos y padres, lo que confirma que existe una tradición fortalecida para la elaboración del pan.

Al investigar sobre el patrimonio inmaterial existente en el poblado de Oropesa, de acuerdo al planteamiento del objetivo de investigación, se pudo comprobar que si existe una gran variedad de manifestaciones como festividades religiosas, costumbres, tradiciones, gastronomía, entre otros, sin embargo no cuentan con un registro de estas expresiones culturales. Esta situación

de alguna manera pone en peligro la continuidad de dichas manifestaciones culturales que, si bien se realizan año tras año y son promovidas por la propia población, existe una amenaza constante de que se pierdan en el tiempo debido a la globalización y a la migración de las generaciones más jóvenes que optan por estudios o trabajos fuera del poblado de Oropesa.

Asiáin (2005) en el proyecto “Archivo del patrimonio oral e inmaterial Navarro: Polifonía de Emociones” propone la recopilación del patrimonio inmaterial de esa localidad utilizando equipos multimedia, para recopilar archivos, sonoros, audiovisuales y textuales que permitirán la participación interactiva de los visitantes. Según su investigación, este archivo estará alojado en una página web permitirá ser “intergeneracional, ya que acogerán tanto las formas tradicionales como las nuevas formas urbanas lo que favorecerá el encuentro de generaciones y el conocimiento mutuo” (p. 8)

Esta propuesta es una opción para el registro del inmenso patrimonio inmaterial de Oropesa, como acción difusora que pondrá en contacto a generaciones que se desconocen pero que requieren de esa sabiduría experiencial, entre estas la tradición de la panadería.

La identificación del patrimonio inmaterial trae consigo la necesidad de su salvaguardia. En las entrevistas realizadas, es muy clara la preocupación de los panaderos, portadores de la tradición de la elaboración del pan, por la pérdida, poco a poco de algunas tradiciones y características como ingredientes y herramientas para la elaboración del pan y algunas costumbres y usanzas en ese oficio. Si bien son conscientes de que es necesario la modernización de sus procesos para atender a la demanda del producto, sin embargo, en sus declaraciones comentan la necesidad de proteger esas tradiciones a través de la educación en las escuelas o con el apoyo de las instituciones públicas como ministerios y gobiernos locales.

Gonzales S. (2016) en la tesis doctoral “La salvaguarda del patrimonio inmaterial en España” analiza la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial desde su implementación, un repaso por la legislación que lo rige y las iniciativas que pretenden su salvaguarda, así como algunos de sus principales instrumentos de gestión, como los inventarios de PCI y las declaraciones de Bien de Interés Cultural. Propone además un proyecto futurista donde se gestiona de manera adecuada el patrimonio inmaterial en una localidad ficticia, con la participación activa de las instituciones públicas, académicas y las privadas, iniciándose con el registro de las manifestaciones culturales inmateriales.

Este antecedente nos permite ver la importancia de la participación de la comunidad, en este caso los mismos portadores del patrimonio, previamente identificados, las instituciones públicas y privadas y los centros educativos para el registro y salvaguardia del patrimonio inmaterial que hace falta en el poblado de Oropesa. La educación juega un rol significativo en la conservación del patrimonio, la difusión de tradiciones y costumbres debe ser promovido por los centros educativos y centros de difusión del conocimiento como los museos.

Las acciones relacionadas con la educación también se consideran en el Plan de Salvaguardia de la fiesta de la Virgen del Carmen de Paucartambo realizada por el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial – CRESPIAL y la Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco (2017), donde se plantea, que además de la elaboración de una hoja de ruta para las acciones de salvaguardia para un seguimiento a futuro de esta importante fiesta, sugiere el registro fotográfico y fílmico de las actividades y la difusión a la población sobre las características, el significado y las etapas de la fiesta. Asimismo, la creación de un espacio de memoria o museo y la participación de las escuelas para el fortalecimiento de la transmisión de la fiesta a través de la educación formal y no formal, con el apoyo de instituciones como el municipio y de las Unidades de Gestión Educativa Local – UGEL, incluso, incluyendo las tradiciones de la localidad en los currículos.

En esta línea, la propuesta de la creación del Museo del Pan de Oropesa serviría como un espacio para la memoria donde se recopile el registro fotográfico, fílmico, sonoro y testimonios de la tradición de la elaboración del pan de Oropesa desde sus inicios, hasta la actualidad, pero además se concibe como un centro de participación activo donde estudiantes y visitantes conozcan y revivan el patrimonio inmaterial. Siempre con la participación de los portadores.

Un antecedente es la creación de la Casa de la gastronomía, un museo que muestra la riqueza alimentaria del Perú como patrimonio cultural inmaterial y que permite que futuras generaciones puedan conocer sus costumbres y tradiciones a través del tiempo. Patrimonio inmaterial que es difundido utilizando las herramientas de comunicación vigentes en la actualidad como página web y redes sociales.

CAPÍTULO V:

PROPUESTA DEL MUSEO DE PAN PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE OROPESA.

5.1 Antecedentes

Según el ICOM, “Un museo es una institución sin fines lucrativos, permanente, al servicio de la sociedad y de su desarrollo, abierta al público, que adquiere, conserva, investiga, comunica y expone el patrimonio material e inmaterial de la humanidad y su medio ambiente con fines de educación, estudio y recreo.”

De acuerdo al Manual básico de Montaje museográfico de la División de Museografía del Museo Nacional de Colombia, la museografía es:

Se trata de la puesta en escena de una historia que quiere contar el curador (a través del guion) por medio de los objetos disponibles (la colección). Tiene como objetivo exhibir el testimonio histórico del ser humano y de su medio ambiente para fines de estudio y/o deleite del público visitante. (Dever y Carrizosa, 2000, p.1)

En los últimos años el concepto del museo tradicional se ha transformado, ya salimos del museo tradicional, el museo encerrado en cuatro paredes. Oropesa puede constituirse en un pueblo museo vivo.

Alemán (2011) resalta las características de la nueva museología como un espacio que permite la participación de la comunidad y responde a las necesidades sociales:

La nueva museología es participativa y abierta a la discusión cultural que responde a las necesidades sociales de representatividad y participación donde ya no solo cuenta la mirada experta del museólogo o especialista, sino la del público que visita el museo e incluso del público potencial que por muchas razones aún no ha visitado el museo pero que forma parte de la misma comunidad. (p. 117)

En enero de 2019, el Consejo Internacional de Museos, ICOM invitó a miembros de la organización y a otras partes interesadas a participar en la creación de una definición nueva y más actualizada de los museos. Esta nueva definición es la siguiente:

Los museos son espacios democratizadores, inclusivos y polifónicos para el diálogo crítico sobre los pasados y los futuros. Reconociendo y abordando los conflictos y desafíos del presente, custodian artefactos y especímenes para la sociedad, salvaguardan memorias diversas para las generaciones futuras, y garantizan la igualdad de derechos y la igualdad de acceso al patrimonio para todos los pueblos. Los museos no tienen ánimo de lucro. Son participativos y transparentes, y trabajan en colaboración activa con y para diversas comunidades a fin de coleccionar, preservar, investigar, interpretar, exponer, y ampliar las comprensiones del mundo, con el propósito de contribuir a la dignidad humana y a la justicia social, a la igualdad mundial y al bienestar planetario.

Esta definición fue planteada en la asamblea general extraordinaria (AGE) que se realizó en septiembre de 2019, en Kioto, Japón, donde se decidió posponer la votación sobre la nueva definición de museo.

Esta nueva definición por aprobar ya es un concepto que involucra también al patrimonio cultural inmaterial, una manifestación cultural que evoluciona en el tiempo.

Domínguez (2002) señala que “un museo no debe ser exclusivamente un depósito de objetos que hay que proteger, restaurar, investigar y exhibir, sino que se trata además de un lugar para la comunicación, el diálogo, la distracción. Se empieza a entender que el museo es un lugar de reunión, de relaciones sociales, de descubrimiento”. (p. 10)

Para L. Repetto (comunicación personal, 12 de diciembre de 2018), el objetivo principal de esta nueva definición está vinculado no solamente a la conservación y a la investigación que son las líneas generales que constituyen un museo, sino también el tema del emprendimiento cultural. “Cómo a partir del museo y su colección se pueden crear emprendimientos culturales para mejorar la calidad de vida de los habitantes de pequeñas comunidades como la de Oropesa”.

En este caso, se propone la creación del museo del pan de Oropesa para recordar, explicar, proteger y difundir la panadería en el poblado de Oropesa, actividad que identifica a sus pobladores y es considerada como patrimonio inmaterial.

La visita al museo del pan de Oropesa debe ser una experiencia participativa, lúdica y donde se activen los sentidos, el olor sobre todas las cosas, el gusto, la vista y el oído, a través de la elaboración del pan en los hornos a leña.

Es por ello que planteamos el siguiente guion museográfico para conocer la historia, herramientas, el proceso de la preparación, entre otros detalles que nos ayudarán a preservar de alguna manera la actividad de la panadería, principal actividad económica y tradicional en el poblado de Oropesa.

5.2 Justificación del proyecto

El Museo del Pan de Oropesa es una manera de difundir y conservar la actividad de la panadería como patrimonio inmaterial, rescatando la tradición en la elaboración del pan desde sus inicios, la importancia del pan para el poblador y todo lo relacionado a su elaboración, usos, costumbres, tipos, entre otros aspectos.

El museo podrá ser un espacio que reúna el registro de las manifestaciones, un inventario en torno a la panadería, como la muestra de ingredientes, herramientas, el proceso de preparación, las costumbres, creencias. Utilizando herramientas como videos, fotos, sonidos. Mediante el Museo del Pan de Oropesa se podrá conocer la historia de la actividad panadera, las tradiciones en torno al pan, la importancia del pan para la población, la transmisión de la actividad de la panadería de generación en generación siendo patrimonio inmaterial no solamente del poblado sino de la región Cusco.

Este museo es una posibilidad de mostrar de manera atractiva todo lo relacionado al pan, los discursos o narrativas que se transmiten en torno a esta actividad y sobre todo es un espacio para la conservación de las costumbres en torno a la panadería. Asimismo, abre otras posibilidades comerciales y turísticas.

Objetivos del proyecto:

- Crear un espacio que comunique, difunda y conserve las tradiciones de la panadería para las futuras generaciones.
- Ser un instrumento para la salvaguarda de la panadería como patrimonio inmaterial del poblado de Oropesa.
- Promover la investigación sobre los valores del patrimonio material e inmaterial de la actividad de la panadería.
- Favorecer el impulso del turismo en la zona.

5.3 Identificación del proyecto

a. Visión: Ser el primer museo del pan del Perú que brinde información valiosa sobre la actividad y tradición de la panadería en el poblado de Oropesa como patrimonio inmaterial, con proyección de que se convierta uno de los atractivos turísticos más visitados de la zona sr de Cusco.

b. Misión: Difundir, conservar y transmitir la tradición de la panadería de Oropesa, siendo un espacio educativo y de identidad para los pobladores en la zona y un espacio de preservación del patrimonio inmaterial de Oropesa.

5.4 Guion Museográfico

5.4.1 El objeto y significado del museo

El museo del pan de Oropesa tiene como objeto museístico el acervo patrimonial tanto material como inmaterial, relacionado a la panadería desarrollada en el poblado de Oropesa, su historia, herramientas, tipos de pan, entre otros.

Modalidad del museo: De acuerdo a la tipología de museos, según el ICOM, el Museo del pan de Oropesa estaría clasificado como museo participativo etnográfico, cuyo contenido y objetos tratan del folklore y de los usos y costumbres populares de una sociedad.

Público objetivo: El público objetivo es bastante amplio, se puede segmentar en los pobladores de Oropesa por edades, visitantes locales, regionales, nacionales e internacionales.

5.4.2 Estructura museística:

El museo del pan de Oropesa tendrá exposición permanente, es decir que permanecerá abierta al público de manera permanente e indefinida.

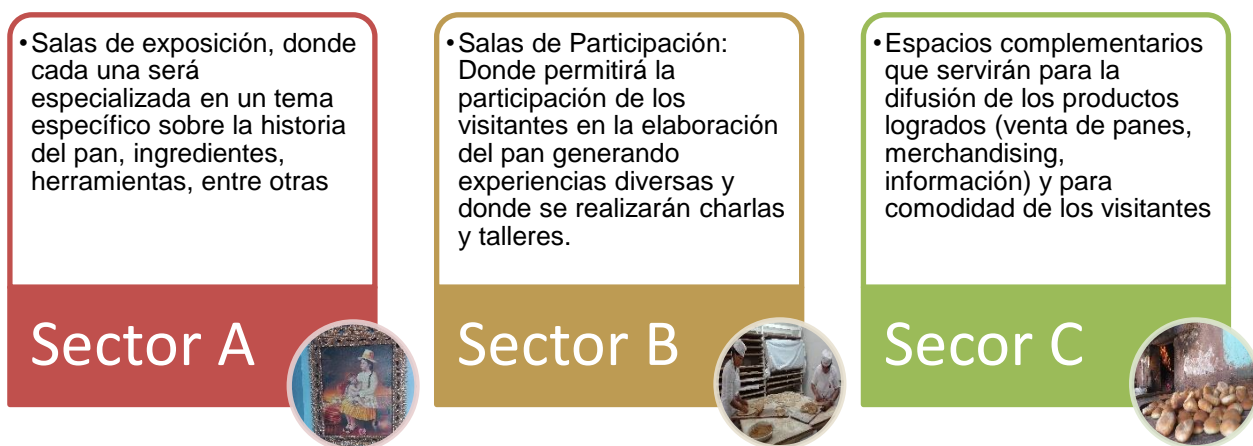
El museo participativo, contemplará además una exhibición de la elaboración del pan, para disfrutar las sensaciones de olor y sabor de los panes elaborados, así como ver su preparación de manera tradicional.

Se podrán realizar ciertas actividades complementarias que pueden desarrollarse en el mes de octubre donde se realiza las festividades del patrón San Francisco, patrón de los panaderos y donde se realiza en Tanta Raymi, principal feria de exposición y venta de los diversos panes de Oropesa. Asimismo, en fiestas como Todos los Santos y la festividad de la Virgen Estrella, siempre relacionando al insumo del pan con dichas tradiciones.

Se realizarán también actividades educativas como talleres para la explicación y difusión de los saberes y tradiciones en cuanto a la panadería.

Figura N° 13:

Distribución de sectores del Museo del pan de Oropesa



Fuente y elaboración propia.

5.5 Proyecto Museográfico

Para la propuesta del proyecto museográfico se tomó en cuenta el guion y el espacio necesario para contar la historia sobre la panadería en Oropesa.

Se consideró además la logística necesaria para la implementación de cada espacio o sala de exhibición: Mobiliario museográfico, sistemas de iluminación, electricidad, aire acondicionado, entre otros aspectos que permitirán la conservación de las piezas que serán exhibidas.

5.5.1 Propuesta del montaje Museográfico

El museo participativo del pan de Oropesa se implementará en un área de 1000 metros cuadrados, que es aproximadamente el tamaño del terreno de las casonas antiguas del poblado de Oropesa.

El material de la edificación será de adobe, simulando una casa hacienda que acoge el museo.

El objetivo del museo es comunicar la historia del pan, sus costumbres en la elaboración, los ingredientes y herramientas utilizadas antaño y en la actualidad, testimonios donde se explique la importancia del pan para la población que está totalmente identificada con la actividad de la panadería.

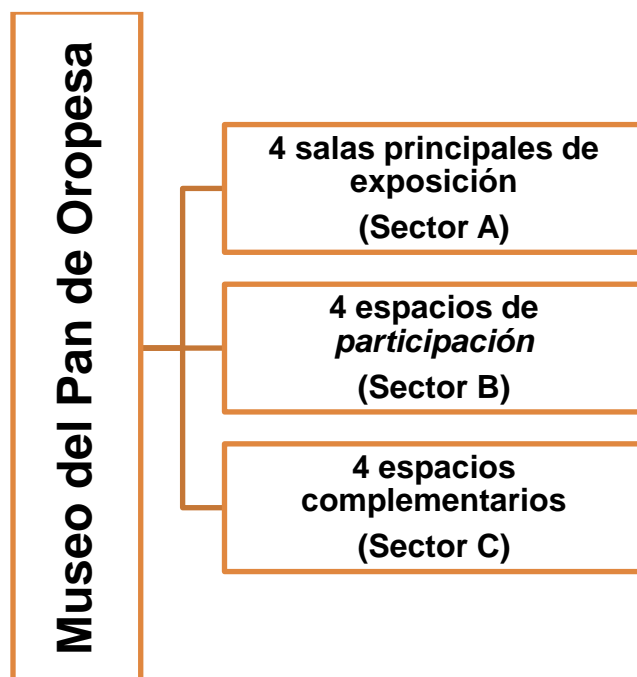
Asimismo, en el museo se pretende brindar al visitante una experiencia viva para que conozca el proceso de elaboración del pan, el horneado y el producto final, disfrutando de olores y sabores que complementen su experiencia.

El museo será implementado en un espacio cálido que simule una casona. Se plantea adecuar una casa hacienda clásica que posee diversas habitaciones y espacios para la implementación de las salas de exhibición.

El museo tendrá la participación activa de los panaderos de Oropesa, como portadores del patrimonio inmaterial, que serán debidamente organizados.

Figura N° 14:

División del museo del pan de Oropesa



Fuente y elaboración propia.

El museo se dividirá en 12 espacios: 4 salas principales de exhibición, 4 espacios de participación y 4 espacios complementarios, de la siguiente manera:

Sector A: Salas de exposición - Identidad: Porque es importante rescatar el pan: Historia de Oropesa, tradición, importancia del patrimonio cultural.

1.- Historia del pan de oropesa - personajes de historia: La primera sala estará destinada a contar la historia de la elaboración del pan en oropesa. Desde cuando se conoce el pan, algunas tradiciones, cronistas, el origen del pan.

Los primeros documentos donde se menciona la elaboración del pan, los molinos existentes para su elaboración, entre otros datos importantes.

La sala estará complementada por fotografías de la época, una voz en off y testimonios que cuenten la historia del pan al estilo de los pobladores de Oropesa.

2.- Herramientas, ingredientes tradicionales, usos: La sala exhibirá las herramientas antiguas y la evolución de estas, convirtiéndose en las nuevas herramientas que vienen siendo utilizadas actualmente de acuerdo al proceso de crecimiento de la demanda, que ya impide realizar trabajos manuales como años anteriores. Cada herramienta tendrá la descripción de su uso.

Ingredientes antiguos: Se propone crear réplicas elaboradas en cera para darle apariencia real, con una descripción de sus orígenes, así como su importancia, como, por ejemplo: el trigo, la harina de trigo, la borra y el agua que proviene del nevado del Pachatusán, uno de los ingredientes principales que le dan el sabor característico a los panes.

El agua: Un recurso especial, que es importante y le brinda ese sabor característico a los panes que elaboran.

Tipos de horno: ¿Cómo se fabrica, qué leña se utiliza? Infografía de la construcción del horno en un panel donde se muestre gráficamente su elaboración, tiempo de vida, herramientas, materiales, etc.

Voz en off donde los pobladores cuentan a su manera la importancia de cada ingrediente.

3.- Tipos de pan - distribución del pan - testimonios, historia de cada pan.

- Comparativo de los usos del pan.
- Comparativo de los tipos del pan en maquetas tipo infografía.
- Tabla nutricional, propiedades alimenticias, beneficios del pan.

Se realizará la réplica en cera de los diversos panes elaborados en Oropesa, con su respectiva descripción, historia, consumo en fechas especiales como el pan Jurka o el pan wawa.

Video mostrando la preparación de los panes con testimonios de su preparación y uso en fiestas especiales.

4.- Costumbres y tradiciones alrededor del pan: Esta sala será implementada con audio, video y sonido para mostrar y hacer sentir la importancia del pan para la población de Oropesa como patrimonio inmaterial. La sala transmitirá el sentido de pertenencia y la fuerte relación

del pan con sus pobladores. Se transmitirán entrevistas sobre la importancia del pan, las costumbres y festividades arraigadas.

- Trajes típicos y festividades relacionadas al pan.
- Videos, música, o foto con testimonios.
- Cambios de color y modelos de sala para comunicar y dirigir el recorrido.

Sector B: Espacios de participación - Lúdicos

5.- Horno – preparación del pan en vivo: este espacio será el más amplio y al aire libre, donde el visitante podrá ver en vivo el horneado del pan.

La elaboración estará a cargo de panaderos que estarán en trabajo de turno. El personal deberá explicar la preparación y elaboración del pan.

6.- Taller de preparación del pan: Se implementará una sala lúdica donde el visitante podrá mezclar, amasar, moldear y llevar al horno los panes que elabore.

7.- Patio. Espacio común que estará implementado con un jardín central con mesas y sillas para charlas, capacitaciones.

8.- Café tradicional para degustar el pan: En el patio central estará un café tradicional que simule el comedor de una casona con mesas y bancos de madera donde se servirá café, leche, quesos de la zona, nata y se consumirá los panes.

Sector C: Salas complementarias:

9.- Tienda de venta de pan: espacio donde los panaderos podrán vender el pan horneado en el día, así como videos, merchandising elaborado como: llaveros, bolsas de tela, entre otros.

10.- Sala de registro e ingreso: Donde el visitante podrá registrarse y obtener el ticket de ingreso y la información para visitar el museo.

11.- Sala de comunicación: Instrumentos de comunicación:

- Textos de vinil, videos, fotografías, acrílico,
- Vitrinas con rótulos

- Paneles de orientación: Que serán colocados en las diversas salas
- Trípticos: Donde se explicará las zonas del museo

12.- Servicios higiénicos: hombres, mujeres y discapacitados.

Recorrido: Se plantea que el recorrido sea sugerido a través de los paneles de orientación o una recepcionista.

5.6 Etapas del proyecto

Se considerará cuatro etapas principales como:

- Etapa de creación del proyecto: Para ello se convocará a los portadores de la panadería de Oropesa, seleccionados a través de la Asociación de Panaderos de Oropesa, a expertos profesionales de antropología, arquitectura, curadores, comunicadores, diseñadores, creativos, representantes de las instituciones relacionadas al proyecto.
- Etapa del desarrollo del proyecto: Donde se buscará el financiamiento, que se plantea como recursos propios de la Municipalidad de Oropesa con el apoyo de la Dirección de Turismo y el Ministerio de Cultura. También se convocará a la empresa privada como Alicorp, Cervesur, entre otros.
- Etapa de construcción del museo: Definición de etapas de la construcción, implementación de salas y zonas complementarias.
- Etapa de difusión del Museo del Pan de Oropesa: Creación de la página web, el principal canal para la difusión del museo del pan donde se pondrá la descripción del museo, historia, fotografías, programación, horario de atención, entre otros. Las redes sociales como el Facebook e Instagram servirán para la difusión del museo. Se generarán reuniones con la Dirección de turismo de Cusco para que lo integren en el circuito turístico del sur y se solicitará a las asociaciones de agencias de turismo que incluyan en sus tours en primer museo del pan del Perú.

5.7 Presupuesto aproximado

Se plantea un presupuesto aproximado en base al área y el costo de construcción por metro cuadrado. Así como la implementación de las salas, montaje de piezas, el sistema de iluminación, electricidad, sonido, aire acondicionado, seguridad, entre otros.

Tabla N° 5:

Presupuesto de implementación del museo

Ítem	Área	Costo en \$
Terreno	1200 m2	150,000
Construcción	800 m2	200,000
Implementación	1000 m2	100,000
TOTAL		450,000

Fuente y elaboración propia

5.8 Plan de comunicación

5.8.1 Antecedentes

En los últimos años, la panadería del distrito de Oropesa, denominado la “Capital nacional del pan” viene perdiendo algunas costumbres y tradiciones arraigadas que caracterizan a su panadería, como la sustitución de herramientas tradicionales por implementos modernos. Asimismo, la transmisión de generación en generación está siendo amenazada debido a que las nuevas generaciones están perdiendo el interés de esta tradición, dedicándose a otros oficios y estudios gracias a la globalización.

Ante esa problemática, se crea el Museo del Pan de Oropesa, como un espacio para la memoria y una estrategia para conservar la práctica de la panadería como patrimonio cultural inmaterial; recopilando su historia, herramientas, ingredientes, costumbres, tradiciones y convirtiéndose en un atractivo turístico que mostrará al mundo la panadería de Oropesa.

A continuación, presento el plan de comunicación que permitirá la difusión del Museo del pan de Oropesa.

5.8.2 Mapeo de públicos de interés

Para este plan de comunicación es necesario definir los públicos de interés para plantear nuestras acciones de comunicación y poder dirigir nuestros mensajes a cada uno de acuerdo a los objetivos planteados. Se plantea la siguiente priorización:

Figura 15:

Públicos de interés del Museo del Pan de Oropesa



Fuente y elaboración propia

5.8.3 Objetivos de Comunicación

Objetivo general:

- Diseñar una estrategia de comunicación para difundir y promocionar el Museo del Pan de Oropesa

Objetivos Específicos:

- Dar a conocer la importancia de la panadería de oropesa como patrimonio inmaterial de la ciudad del Cusco.
- Revalorar la panadería de la población de Oropesa.
- Difundir los saberes y tradiciones del pan de Oropesa como patrimonio cultural inmaterial.
- Convocar a la población local y a turistas para que visiten el museo del pan de Oropesa.

5.8.4 Ejes Estratégicos de Comunicación:

Las acciones de comunicación para lograr fortalecer el posicionamiento del museo a través de las siguientes estrategias:

- a) **Relacionamiento institucional:** Establecer una relación institucional estable con los diversos públicos de interés como instituciones públicas y privadas relacionadas al turismo y la cultura, para lograr la difusión y la inclusión del museo en circuitos turísticos de Cusco.
- b) **Despliegue de información integral:** Esta estrategia permitirá dar a conocer las características y atractivos del museo, tanto a los pobladores de Oropesa como a los visitantes locales, nacionales y extranjeros a través de distintos canales de comunicación.

5.8.5 Acciones de Comunicación Estratégica

Para el logro de los objetivos y en base a los ejes estratégicos, se plantea las principales acciones de comunicación a implementar:

Eje estratégico 1: Relacionamiento institucional:

- Realizar reuniones con la Municipalidad de Oropesa, la Asociación de Panaderos y las instituciones públicas relacionadas a la cultura y el turismo como el Dircetur, el Ministerio de Cultura Cusco, así como las asociaciones de agencias de turismo, con el fin de incluir el Museo del Pan en los circuitos turísticos de Cusco.
- Promover la intervención de la UGEL para la participación de grupos de colegios del distrito como los primeros visitantes.
- Invitar la participación de proveedores de harina como Alicorp u otros, para el apoyo en la difusión del museo en todo ámbito.
- Organizar eventos culturales sobre la importancia de la conservación del patrimonio inmaterial, utilizando los espacios del museo.

Eje estratégico 2: Despliegue de información integral:

- Crear el manual de identidad gráfica para la promoción del Museo del Pan de Oropesa
- Implementar una página web
- Crear redes sociales del Museo del Pan de Oropesa como Facebook, Instagram, Youtube, entre otros.
- Construir mensajes de difusión a través del Facebook, con una comunicación dinámica y sencilla, generando videos, *banners*, *gifts* para llamar la atención del usuario y lograr la interacción.
- Elaborar un brochure del Museo del pan de Oropesa
- Generar interés de los medios de comunicación para que difundan los atractivos del Museo del Pan de Oropesa.

CONCLUSIONES

Se identificó el patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa – Cusco a través de las entrevistas a los panaderos, representantes de la municipalidad de Oropesa. En ellas se establece claramente las dimensiones que componen este patrimonio inmaterial que son: Fiestas costumbristas relacionadas a la religión como el Corpus Christi Oropesano, la fiesta de la Virgen Estrella, la fiesta del patrón San Francisco, el Tanta Raymi, danzas, gastronomía y la panadería como principal tradición arraigada.

Se planteó el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa a través del diseño de un museo del pan como herramienta para la salvaguardia del patrimonio inmaterial. Para ello se hicieron entrevistas, análisis documentales y observación participante, llegando a resultados como:

- El pan es un elemento básico para las familias de Oropesa, no solo como alimento, sino como símbolo de identidad y orgullo, parte de su historia y sus vivencias diarias. Realizan este oficio desde niños.
- La tradición de la elaboración del pan se transmite de generación en generación, de padres a hijos, de abuelos a nietos. No existe otra manera de transmisión de conocimientos.
- Existe la necesidad de registrar el patrimonio inmaterial en especial la tradición de la panadería, ya que, debido a la industrialización, la llegada de foráneos y globalización está perdiendo sus características tradicionales (historia, ingredientes, herramientas, costumbres y tipos de pan), lo que preocupa a los portadores de este oficio.
- Se concluye también que es necesario implementar un plan de salvaguardia para proteger la panadería de Oropesa que involucre a los portadores de la tradición, la Municipalidad de Oropesa, las instituciones públicas y privadas y la UGEL, así como a la población en general.
- Se plantea la creación del Museo del pan que sea el espacio para la memoria de la tradición del pan de Oropesa

Se determinó los parámetros que debe de considerar el diseño del Museo del Pan. Estos son:

- Un museo participativo etnográfico que muestre la historia de la tradición del pan desde sus inicios hasta la actualidad.
- Un centro de la memoria que recopile el registro (fotos, videos, audios, figuras, entre otros) de las características de la tradición, que rescate la memoria y le brinde continuidad y sostenibilidad a este patrimonio inmaterial.
- Que se convierta en un centro de difusión del patrimonio inmaterial de Oropesa, con la participación dinámica de la comunidad de portadores de la tradición y la población en general como los principales promotores, donde se permita la participación de visitantes y el constante aprendizaje para las futuras generaciones.

Además, se propuso un plan de comunicación que permitirá que la comunidad y personas fuera de ella, conozcan de este patrimonio desde la plataforma del museo, utilizando herramientas como la página web, redes sociales y diversas actividades turísticas y culturales que le den movimiento y sobre todo que fomenten el interés en el patrimonio inmaterial de esa localidad.

RECOMENDACIONES

Se recomienda seguir investigando sobre la relación de la salvaguarda del patrimonio inmaterial, la museología, la gestión del patrimonio cultural y el turismo. Todas estas instancias importantes deberían concertarse más seguido para la protección del patrimonio cultural en general.

Es necesario el inicio del inventario del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa, ya que hay una extensa diversidad que puede y debe estudiarse.

Se sugiere a la comunidad panadera (portadores del patrimonio cultural inmaterial) gestione la postulación de la panadería de Oropesa para ser declarada expresión del patrimonio cultural inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación.

Finalmente, se propone como tema para futuras investigaciones, el estudio de las relaciones entre patrimonio inmaterial y museología. Esta última puede ser una estrategia de gestión con un alcance aún no estudiado de forma extensiva en nuestro contexto.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Referencias Bibliográficas

- Asiain A. (2005), *Archivo del patrimonio oral e inmaterial Navarro: Polifonía de Emociones*. Pamplona: Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana, España 2005.
- Asociación Folclórica Cultural Contradanza de Paucartambo (2015) *Contradanza de Paucartambo*. Cusco: Editorial Imprenta Lucero SAC.
- Canclini C. (2009). *La Globalización Imaginada*. Barcelona: Editorial Paidós Ibérica.
- Crespial (2010) *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, Acuerdo entre UNESCO y el Gobierno de la República del Perú -Primera edición*. Cusco: Editorial Imprenta LUCERO S.A.C.
- Crespial (2011) "Políticas y Planes para la Salvaguardia Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina" Conclusiones y recomendaciones Bogotá, Colombia, 4, 5 y 6 de mayo. Recopilado de: <https://crespial.org/wp-content/uploads/2016/10/Politicasy-Planes-PCI.pdf>
- Crespial (2017) *Plan de Salvaguardia: Festividad de la Mamacha Carmen de Paucartambo*. Lima: Industria gráfica Cimagraf.
- Dever P. y Carrizosa A. (2000) *Manual Básico de Montaje Museográfico*. Colombia: Ministerio de Cultura, Museo Nacional de Colombia, Red Nacional de Museos.
- Domínguez-Arranz A., (2002). *La museología participativa: la función de los educadores de museo*. Actas de los XIII Cursos Monográficos sobre Patrimonio Histórico (Reinosa, julio-agosto, 2002). Reinosa 2003, pp. 99-117. Recopilado de: [file:///C:/Users/MAYRA/Downloads/Art2003Museologia_Participativa2%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/MAYRA/Downloads/Art2003Museologia_Participativa2%20(1).pdf)
- Guba, E. (1978), *Toward a Methodology of Naturalistic Inquiry in Education Evaluation*. Universidad de los Ángeles. Estados Unidos.
- Hernández R., Fernández C, Baptista M. (2014). *Metodología de la Investigación 6ta*

Edición. México: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. DE C.V.

ICOM (2020) *Definición de Museo- Recursos normas/directrices*. Recopilado de:

<https://icom.museum/es/recursos/normas-y-directrices/definicion-del-museo/>

Karp I. (1992) *Museums & Communities: The Politics of Public Culture*. PB. EEUU:

Smithsonian, 1992.

Ley 28296 (2004) *Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación en Perú*

Recopilado de:

[http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/\\$FILE/2Ley_28296.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/$FILE/2Ley_28296.pdf)

Limón A. (1999) *¿Patrimonio de Quién? - Patrimonio Etnológico, nuevas perspectivas de estudio*. España: Ediciones Inst. Andaluz.

Lincoln Y. S. y Guba E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. Beverly Hills, California: Sage Publications

MacDonald, G 1992. *Change and Challenge: Museums in the Information Society*. In Karp I, Mullen Kreamer C & Lavine S. *Museums and Communities. The Politics of Public Culture*. Washington: Smithsonian Institute Press.

Martínez F. (1980). *Quispicanchi, Economía y Sociedad – Coloniaje y Republicano*. Cusco: Municipalidad distrital de Huaró.

Martínez J., Pareja K. (2015) *Innovación Tecnológica y el sistema de producción de las panaderías del distrito de Oropesa – Cusco*: UNSAAC.

Matto de Turner C. (1976) *Tradiciones cuzqueñas completas*. Edición digital a partir de Lima, Ediciones Peisa, [1976]. Edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes por cortesía de la Biblioteca Nacional de Perú. Distribución (2011)

Ministerio de Cultura (2017) *Guía sobre declaratorias de expresiones del PCI como patrimonio cultural de la Nación* P. 8 - Lima: Ministerio de Cultura segunda edición, abril 2017. Recopilado de:

http://administrativos.cultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/Guia_2017.pdf

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2015) *Plan Nacional de Salvaguarda del*

Patrimonio Cultural Inmaterial. España. MECD. Acceso 2018. 0215.

Recopilado de:

https://sede.educacion.gob.es/publiventa/descarga.action?f_codigo_agc=15116C

Morales Moreno, L 1996. *¿Qué es un museo? En Nueva Museología Mexicana Parte 1*, Cuicuilco Nueva Época. Volumen 3, Número 7, Mayo / agosto 1996. México DF: Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Nieto L. (2005) *La historia de mi distrito, una historia para ser contada*. San Jerónimo – Saylla – Oropesa – Lucre. Cusco, Perú: Guaman Poma de Ayala

Ramos C. (1996). *Paucartambo, Testimonio de su patrimonio Natural y Cultural*
Cusco: Impresiones Aguilar.

UNESCO (2019) *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Sobre el patrimonio inmaterial*.
<https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNESCO (2019). *Unesco Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* <https://ich.unesco.org/es/convención>

Referencias Hemerográficas

Alemán A. (2011), *Los museos comunitarios participativos. Una aproximación a la nueva museología*, Revista Cultura: Lima (Perú) 25: 113-125, 2011. Recuperado http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_25_1_los-museos-comunitarios-participativos-una-aproximacion-a-la-nueva-museologia.pdf

Blake J. (2018): *Museums and Safeguarding Intangible Cultural Heritage – Facilitating Participation and Strengthening their Function in Society*. *Museums and Safeguarding ICH*. Vol. Nº: 13 – 2018 International Journal of Intangible Heritage. Recuperado de:

<https://pdfs.semanticscholar.org/5a84/d92529949d7e360139edf43c090566fcd441.pdf>

Castro B., López R. (2018) *Patrimonio cultural y competencias sociales: bases para una*

propuesta de intervención didáctica en Portomarín. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia. Murcia (España) ISSN edición impresa: 1699-2105.

Recuperado de:

https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/94116/1/07_Educatio_siglo_XXI_V36_N1_2018.pdf

González S. (2016) *La salvaguarda del patrimonio inmaterial en España*. Universidad Complutense de Madrid, España 2005.

Kurin, R (2004) *El Museo y el Patrimonio Inmaterial: ¿Cultura viva o muerta?* Noticias del ICOM 4: 7-9. Recuperado de:

http://network.icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/ICOM_News/2004-4/SPA/p7_2004-4.pdf

MÁL Alonso, AM García - *La organización del conocimiento cultural a partir de la ley* Puertas a la lectura, 2004 - dialnet.unirioja.es

Urbano H. (2009); *Patrimonio y Modernidad. Turismo y Patrimonio. Volumen 1* (13-14) Lima: Fondo editorial USMP.

Villaseñor I., & Zolla E. (2012). *Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura*. Cultura y representaciones sociales, 6(12), 75-101. Recuperado en 12 de septiembre de 2018, de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102012000100003&lng=es&tlng=es.

Olivera A.(2011). *Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios* Cuadernos de Turismo, Nº 27, (2011); pp. 663-677 Universidad de Murcia.

Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39820898036>

Páginas web:

Crespial: www.crespial.org

Corpus Christi Oropesano - Recopilado de la página de Youtube "Sincretismo Cusqueño":

<https://www.youtube.com/watch?v=pex82AApwW0>

Danza de los Panaderos de oropesa - Recopilado de la página de Youtube “Sincretismo

Cusqueño” :<https://www.youtube.com/watch?v=VmrTAkJJ4Hs>

Dirección de Comercio Exterior y Turismo Cusco: www.dirceturcusco.gob.pe

Expediente del Museo del queso de Cajamarca

<https://marisolzumaeta.wordpress.com/museos/museo-del-queso/>

Fiesta de la Santísima Virgen Reina de Estrella - Recopilado de la página de Youtube

“Sincretismo Cusqueño” <https://www.youtube.com/watch?v=xK5GLOYIh0Y>

Ministerio de Cultura: www.mincul.gob.pe

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: www.mincetur.gob.pe

Municipalidad distrital de Oropesa: www.munioropesa.gob.pe

Museo del Pan – Valladolid, España

<http://www.provinciadevalladolid.com/es/centros-turisticos-provinciales/museo-pan>

Museo del Queso – Idiazabal, España

<http://www.idiazabalturismo.com/es/component/content/article/100.html>

Museo vivo del Arte y Tradiciones Populares – Tlaxcala, México

http://sic.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=632

Museo Vivo del Fandango - Brasil

<https://ich.unesco.org/es/BSP/museo-vivo-del-fandango-00502>

Spot del festival Tanta Raymi 2018 - Recopilado de la página de Youtube “Sincretismo

Cusqueño”: <https://www.youtube.com/watch?v=UuCoxw1USCU>

Unesco: www.unesco.org

Unesco – LEGAL (<https://ich.unesco.org/es/legislacion-00034>)

ANEXOS

ANEXO A:

Matriz de consistencia

MATRIZ DE CONSISTENCIA			
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	JUSTIFICACIÓN	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN
<p>Problema Principal: ¿Qué aspectos deben considerarse en el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa? ¿La creación de un museo del pan en Oropesa, permitirá su salvaguarda como patrimonio inmaterial?</p> <p>Problemas específicos: - ¿Qué patrimonio inmaterial existe en el distrito de Oropesa en Cusco? - ¿Qué parámetros debe considerar el diseño del museo del pan?</p>	<p>Objetivo General: - Plantear el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa a través del diseño de un museo del pan como herramienta para la salvaguardia del patrimonio inmaterial.</p> <p>Objetivos específicos: - Identificar el patrimonio cultural inmaterial del poblado de Oropesa – Cusco. - Determinar los parámetros que debe de considerar el diseño del Museo del Pan.</p>	<p>La población de Oropesa posee diversas costumbres y tradiciones, una de las más reconocidas y por la cual se caracteriza es por la elaboración del pan de manera artesanal, obteniendo diversos panes, entre ellos el pan Chuta, conocido en la región Cusco por su Inigualable sabor.</p> <p>Más el 80% de la población se dedica directa e indirectamente a la elaboración, distribución y venta de los diversos panes conocidos y únicos, asimismo, este oficio es transmitido de generación en generación, de padres a hijos, entre hermanos y otros familiares y de abuelos a nietos, sin embargo, con la llegada de la globalización, la industrialización y la demanda del producto, muchos de los panaderos vienen adquiriendo maquinarias modernas para la elaboración del alimento, perdiendo valiosas costumbres y tradiciones, y lo más</p>	<p>El paradigma que se utilizará en esta investigación será el cualitativo con el diseño de estudio etnográfico, que permitirá describir e interpretar las modalidades de vida de los grupos de personas habitadas a vivir juntas en este caso la comunidad de Oropesa. El enfoque etnográfico se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco y generan regularidades que pueden explicar la conducta individual y de grupo en forma adecuada.</p> <p>La intención de la metodología etnográfica es naturalista, es decir trata de comprender realidades actuales, entidades sociales y percepciones humanas tal</p>

		preocupante es que no existe un registro documentado, fotográfico ni videográfico agrupado sobre los orígenes de la elaboración del pan, tipos de pan, instrumentos, técnicas, ingredientes, entre otras características que permitirían la preservación de su elaboración como patrimonio inmaterial.	como existen y se presentan en sí mismas, sin ninguna intrusión o contaminación.
		Según el artículo 11 de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, incumbe a cada Estado parte adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. (Convención París 2003). Se entiende por salvaguardia las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización,	El objetivo de un estudio etnográfico es contribuir en la comprensión de sectores o grupos poblacionales más amplios que tienen características similares. (Guba, 1978, p. 3). Asimismo, se contará con la recolección de documentación sobre el tema de investigación.

		<p>transmisión – básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. Existen diversas formas de mantener vivas las tradiciones culturales, una alternativa que viene siendo una buena práctica en la conservación de la cultura viva es el museo, ya no como un sitio para la conservación de colecciones de objetos inamovibles que, si bien cuentan una historia, su esencia se centra en los objetos, sino el museo como un lugar participativo, vivo, donde se conozca más a los autores de esas manifestaciones culturales.</p> <p>En esta línea, esta investigación pretende mostrar la importancia del registro del patrimonio inmaterial a través de la fotografía, el video, las publicaciones y los testimonios, como instrumentos de comunicación que permiten la salvaguardia de manifestaciones culturales inmateriales como es la panadería artesanal de Oropesa, facilitando de alguna manera la preservación de esta tradición tan arraigada del pueblo de Oropesa, orgullo de sus pobladores y del país.</p>	<p>Entrevistas a profundidad: Técnica que nos ayudará a recopilar la información que necesitamos de primera mano, se realizará a la muestra seleccionada.</p> <p>Observación directa: Ver el trabajo que se realiza en las panaderías, herramientas utilizadas, el ambiente donde se desenvuelven los panaderos.</p> <p>Registro fílmico y fotográfico: Registro de algunos hornos, herramientas de trabajo, tipos de pan, etc.</p> <p>Análisis documental: Análisis de páginas web sobre proyectos similares en el mundo.</p>
--	--	---	--

Fuente y elaboración propia.

ANEXO B: ENTREVISTA A PANADEROS

A) ENTREVISTA A YOMILA HERRERA VALENCIA (marzo de 2019)

¿Cuánto tiempo tienes haciendo pan?

Hago pan desde que era niña, viendo a mis papás. Mi familia se dedica a la panadería desde mis abuelos, desde hace 60 años.

¿Qué es para ti hacer el pan?

Elaborar el pan, es una actividad que me desestresa, es como una manualidad

¿Qué importancia tiene la elaboración del pan artesanal?

Es importante, sale más rico porque se realiza de manera artesanal, sin máquinas ni latas.

¿Cómo es la elaboración del pan?

Se consiguen los ingredientes:

Harina, manteca, azúcar, sal, huevo, levadura, vainilla; teniendo todo eso se mezcla con agua. El agua viene del manante y es diferente en ningún sitio sale igual. El agua le da ese sabor especial.

Luego de mezclar todo se deja fermentar unas dos horas y luego ya se procede a moldear los panes.

¿Qué tipos de panes preparan en tu horno?

Los tipos de panes que hacemos son: Rejilla, mollete, pan jurca, la chuta, pan oropesa.

¿Quién te enseñó a preparar el pan?

Mis papás y hermanos, viendo cómo hacía.

¿Qué opinas de las panaderías que utilizan maquinarias nuevas, harina procesada etc?

¿Se está perdiendo la tradición del pan?

Se está perdiendo la tradición, debería mantenerse, debe haber un control.

¿Qué se puede hacer para conservar la tradición?

Seguir enseñando a la nueva generación las técnicas artesanales, a los niños.

¿Cuántos panes se prepara en el día?

Al día cada panadero prepara 100 kilos de harina, o más, dependiendo de la venta. El horno se alquila 3 veces al día.

Una manera de salvaguardar la tradición sería construyendo un museo del pan, ¿estarías de acuerdo?

Sería una buena idea el museo para recordar nuestra tradición y ver cómo se hacía antes.

B) ENTREVISTA A MARTIN QUISPE, presidente de la Asociación de Panificadoras del Distrito de Oropesa ASPAN, dueño del horno Marqueses de Oropesa (marzo de 2019)

Buenos días Sr. Martin Quispe, un gusto saludarlo y agradecerle esta entrevista sobre el pan oropesa como patrimonio inmaterial.

¿Cuánto tiempo trabaja como panadero?

Trabajo desde niño, nosotros hemos aprendido este arte de nuestros papás y nuestros papás de nuestros abuelos. Esto viene de los años 1570 más o menos, Oropesa se ha caracterizado por eso. En este pueblo tan pequeño, tenemos acerca de 100 panificadoras, más o menos el 80 a 90% de la población se dedica al pan, si no lo hace, conoce el tema.

Nosotros hemos aprendido de generación en generación, seguimos enseñando también.

¿Es una tarea diaria de transmisión de conocimientos?

Efectivamente, tratamos de mantener primero la esencia de la chuta y luego algunas innovaciones que el tiempo amerita.

¿Qué antigüedad tiene su horno?

Es relativamente nuevo, tiene 7 años. Se hace mantenimiento regular, se ponen capas de arcilla para que mantenga el calor, los ladrillos se cambian cada periodo.

¿Cuántos tipos de pan hace en el horno?

Hacemos más de 10 tipos de pan, pero el producto bandera de la mayoría de panaderos es la chuta.

¿Qué significa el pan para usted que ha crecido con esta costumbre?

El pan es bastión en mi pueblo, nos ayuda a educar a nuestros hijos, como dice la oración, el pan nuestro de cada día. Nosotros estamos felices de ser parte de la industria de la panadería.

¿Cuáles son los mitos de la panadería en Oropesa?

Tenemos varias costumbres. Lo que tiene más arraigo es nuestro patrón San Francisco de Asís. El 4 de octubre es el día central de los panaderos. Todos nos festejamos.

Cada segundo domingo del mes de octubre se realiza el festival del pan o Tanta Raymi, promocionamos, ese día sacamos los panes tradicionales antiguos y todo lo que se está innovando, toda la creatividad se pone en exposición para los visitantes.

Ahora hay pan de harina de maíz morado, chuta de quinua, de maíz blanco, ajonjolí, entonces estamos innovando. La creación de esta panadería es el pan Chuta de chocolate. Mi esposa tuvo la luz de crear este pan.

¿Cómo se elabora el pan tradicional?

El más tradicional, en vez de la manteca industrial que nos traen, el pan tradicional se hace con la manteca de chanco y la harina de trigo, molido.

¿Utilizan el agua de algún manantial?

Es una bendición realmente porque si usted conoce Tipón, el monumento arqueológico nos brinda el agua de Pachatusán con lo que hacemos los panes. Los que han tratado de imitar nuestro pan no han podido hacerlo porque esa agua no se encuentra en todos lados. Tu sabes que los Incas han sabido cubrir sus necesidades con tanta precisión y sabiduría.

Se podría decir que el agua es uno de los pilares fundamentales del pan de Oropesa que le dan ese sabor inigualable.

¿Quién hizo el primer pan en Oropesa?

Según la historia, el español Don Pedro Castilla de Nocedo en 1570 en la hacienda la Glorieta en Tipón, cuando llega el primer trigo de España lo siembran en Oropesa. Al cosechar el trigo hacen su pan como en España y los indios de entonces, como nos trataban a los peruanos, ayudaron a hacer el pan y al ver que la masa se estira, el quechua le denominaba “chutar” y aprendieron a elaborar el pan poniéndole el pan de Chuta.

C) ENTREVISTA A MARTÍN QUISTE Como presidente de la asociación (marzo de 2019)

¿Cuál es el nombre de la asociación?

Asociación de panificadores del distrito de Oropesa ASPAN, son presidente en un segundo periodo, estamos asociados la mayoría de panaderos y el fin de esta asociación es promocionar, buscar ayuda técnica de charlas sobre medio ambiente, calidad, manipulación de alimentos y el tema principal que es la exportación de nuestro pan, nos estamos organizando.

Actualmente tenemos 70 miembros, de los más de 100 hornos. Tenemos el apoyo regular de la municipalidad, no como quisiéramos.

Como asociación, ¿les preocupa conservar la tradición de la elaboración del pan?

Nuevas generaciones pueden alterar la esencia del pan.

Lo que nos está pasando es que como en todo pueblo hay personas que viene de otros sitios y se inician en la elaboración del pan, aprenden y hacen el pan sin ser del lugar. Nuestra preocupación es que no hacen un buen pan y nos perjudican.

Tratamos de hacer un control sobre la calidad para que no nos desprestigien, toda nuestra historia se puede dañar con los panaderos foráneos. No nos oponemos, lo que queremos es que tengan el mismo estándar.

¿Qué amenazas considera que hay para la conservación de la tradición de la elaboración del pan?

La dirección de turismo debería ayudar en preservar las costumbres. Un día se puede dar charlas de panificación en los colegios de oropesa, es mi sueño. Las autoridades no ayudan, pero la junta directiva de la asociación está iniciando actividades de difusión.

Lo que queremos es que las nuevas generaciones conozcan la tradición del pan. Tenemos el orgullo de hacer un pan que es reconocido en el Perú.

Para ese proyecto de exportación, ¿con quienes trabajarían?

Con el ministerio de la producción y con Alicorp, que nos está apoyando en las pruebas de envase al vacío y estaos viendo otros requisitos para la exportación del pan.

¿Qué se puede hacer para salvaguardar esta tradición, estaría de acuerdo en hacer un museo del pan?

Esa idea lo lanzaron hace mucho tiempo, mi padre fue presidente de la asociación hace 40 años. Cuando tenía 8 años él me hablaba y pensaba que algún día quisiera ver el museo del

pan. Ese sueño de mi padre hay que hacerlo realidad. Se debe trabajar con el Municipio el Ministerio de Cultura y la dirección de turismo.

¿Están llegando turistas para ver la elaboración del pan?

Es un sueño hecho realidad. Antes hacíamos el pan alquilando un horno y ahora tenemos nuestro propio horno para exhibir la elaboración del pan.

Hablamos con amigos operadores que trabajan en el circuito turístico y hemos hecho incluir en la ruta turística a Oropesa y llegan buses de turismo con turistas que ven como preparamos y cómo horneamos el pan. Luego compran algunos.

La asociación se reúne cada dos o tres meses, quieren hacer pasantías en otros países.

¿Cómo sería el museo del pan?

Debe tener todo lo de antaño, como por ejemplo las herramientas, se siguen utilizando. Lo que ahora usamos es una mezcladora y una sobadora, antes se hacían manualmente.

Se debe recopilar y poner en valor la verdadera esencia de la chuta.

Por ejemplo, el uso de la leña del eucalipto, con la leña de molle no sale igual.

Una temporada se quemaba el horno con kerosene y no salía sabroso.

Contar la historia del pan como una historia.

¿Estaría de acuerdo con un museo productivo?

Nos interesaría que sea un museo vivo, que los visitantes preparen su propio pan y como una experiencia de vida.

ANOTACIONES:

Como presidente de la asociación:

- Tiene como fin promocionar, buscar ayuda técnica y de calidad para la manipulación de alimentos.
- Explotar turísticamente
- Son 70 hornos asociados de aproximadamente 100 hornos
- Busca preservar la tradición del pan
- Le gustaría que los niños reciban charlas sobre la tradición del pan de Oropesa
- Les interesa exportar el pan
- Alicorp les brinda apoyo, están realizando pruebas de empaquetado al vacío para exportar.
- Su padre fue presidente hace 30 años y tenía el sueño de hacer el museo del pan
- Hay una ruta turística que incluye Oropesa, Tipón, Piquillacta y Andahuaylillas.
- Todos los días llegan buses de turismo y hacen paradas en las panaderías, desde hace 5 años aproximadamente.
- Alicorp les brindó una bolsa especial para el pan
- La asociación se reúne dos o tres veces al mes
- El museo del pan debería tener todas las herramientas del pan, actualmente se han adquirido algunas máquinas como la batidora y la amasadora.
- Podría ser un museo vivo, productivo

D) Entrevista a Javier Góngora, dueño de la panificadora Cachito Amarillo (marzo de 2019)

Sr. Javier, usted que tiene el oficio de la panadería hace muchos años, ¿cómo ve ahora esta nueva generación de la panificación?

Nosotros antes trabajábamos manualmente, artesanalmente la preparación, elaboración. Ahora ya se utiliza una máquina que es la batidora y la laminadora, pero el moldeo se hace manualmente, es el sustento de la familia para ganarse el día a día.

El 90% de pobladores trabajamos en familia en la elaboración del pan. Antes era todo manual, hoy estamos modernizando poco a poco por la demanda. Ya no hay esas máquinas o molinos que antes había.

Para el pan de Oropesa, la esencia única que lo diferencia es el agua, que le da un sabor especial. Incluso han intentado hacer el pan en otros lugares, pero el sabor es distinto, incluso han llevado el agua a otros lugares, pero no les resulta. En Oropesa sale con un sabor especial.

¿Hay alguna panificadora que conserva esos molinos?

No hay ninguna, ya han desaparecido.

¿Estaría de acuerdo con que se realice el museo del pan para ver la tradición y evolución de la elaboración del pan?

Sería muy bueno conocer esa trayectoria del pan, Conocemos a Oropesa desde el virreinato.

En mi caso son desde mis ancestros, mis tatarabuelos que nos enseñaron a hacer el pan de generación en generación y yo lo sigo ejerciendo.

Ahora es una industria que estamos mejorando.

¿Qué haría para que esta tradición se siga conservando? ¿Por ejemplo, se promueve la difusión de la historia y tradición del pan en los niños?

si bien no se hacen actividades para difundir sobre la tradición del pan, las familias sí enseñan a sus herederos sobre la elaboración del pan, para seguir con el negocio familiar, pero también hay jóvenes que ya migran para realizar sus estudios y se puede romper la tradición”.

Su panificadora tiene estándares de calidad por ello ha recibido varios reconocimientos...

Nos diferencia la calidad que tenemos, nuestro método hace que los clientes se lleven un buen producto y queden satisfechos.

¿Qué mitos o tradiciones hay?

Una tradición es la celebración del Tanta Raymi, o la Fiesta del Pan, que se realiza el segundo domingo de octubre en la plaza de Oropesa. Los panaderos utilizan su traje típico en esta fiesta que es el traje mestizo y sale el Patrón San Francisco llega con sus panes y naranjas.

¿Qué significa el pan de Oropesa para su familia?

En Oropesa un niño nunca podrá morir de hambre, siempre tiene su pan de cualquier forma, siempre tendrá un pan para vivir. Es un símbolo muy fuerte para el pueblo de Oropesa y para todo el Perú.

E) Entrevista a Álvaro Góngora herrera, hijo y a cargo de la panificadora Cachito Amarillo (marzo de 2019)

Los ingredientes no eran de la zona, el único recurso natural que usamos hasta ahora es el agua. Los demás ingredientes han ido variando por la alta demanda y porque hay nuevos proveedores como la harina, la manteca.

Lo que intentamos es mantener la producción natural, las esencias, el tamaño, la forma, de esa manera. Se producen panes de diferentes tamaños y sabores: tenemos 5 variedades entre las chutas, grande, mediana, molletes y rejillas, en fiestas especiales se produce la wawa que es en Todos los santos.

¿Qué antigüedad tienen los hornos?

Los hornos tienen más de 50 años... La historia comienza con la llegada de españoles, quienes iniciaron la producción del pan en la zona de Oropesa, que es conocida hasta el día

de hoy por el tamaño, la forma, el sabor del pan, y la tradición que está hecho de manera artesanal.

¿Cómo aprendiste la panadería?

La tradición es una herencia de nuestros antepasados, abuelos, padres, tíos, familiares directos, lo cual se transmite con el pasar de los años, es una forma de vivir y crecer a lado de la panadería.

Mi familia se dedica a la panificación en Oropesa desde hace unos 20 años y los hijos y nietos ya estamos inmersos en este oficio y la tradición del pan.

¿Qué dignifica el pan para ustedes y para Oropesa? ¿Por qué es importante?

Es importante desde la historia que tiene y lo que queremos transmitir, para nosotros la tradición del pan es el sabor que tiene lo cual es una fuente de ingreso para las familias y una generación de trabajo para algunos residentes que ayudan a realizar el pan.

¿Pertenece a la asociación de panaderos?

Formamos parte de la asociación de panaderos, se dedican al 100% a la elaboración del pan en sus distintas variedades y nos reunimos para seguir creciendo y difundir el pan de oropesa.

¿Cuáles son los ingredientes para elaborar el pan?

Son ingredientes 100% naturales como harina de trigo, azúcar, manteca, levadura, sobre todo el agua que es de la zona, del Apu Pachatusán es la fuente de energía y del agua vivía, energía hidráulica.

¿Por qué es importante conservar la tradición del pan?

Porque además de ser una fuente de ingreso para nosotros los productores del pan, es importante transmitir la historia que posee el pan, y la tradición del tamaño, sabor y la costumbre misma de que os hace reconocidos a nivel nacional y en el extranjero por

¿Cómo ves la transmisión de tradiciones y costumbres, hay algún acuerdo?

Cada panadero se encarga de transmitir sus costumbres y secretos, estilo de trabajo, el arte que tiene. También siempre se llegan a algunos acuerdos para la elaboración de panes en acontecimientos especiales como conservar el tamaño, la forma del pan de manera tal que sean iguales.

¿Qué amenazas consideras que hay para eliminar la tradición?

La principal amenaza es la globalización y la industrialización, tiene ventajas y desventajas. La globalización nos ayuda a difundir nuestro pan, y la industrialización ya que, con el incremento de la demanda, nos incentiva a mejorar la calidad y la producción del pan sin embargo se puede la esencia de la tradición que es la elaboración netamente manual.

¿Existe alguna problemática en el sector?

La producción de los nuevos panificadores que alteran el producto, y generan una desventaja frente a los antiguos panaderos por los precios y la oferta que tienen.

Por dicha oferta del pan, no siempre son de calidad, no mantienen el sabor. Por un vendedor que hace mal su trabajo, nos arrastra a todos.

¿Qué soluciones plantearías como nueva generación de panaderos

Sería difundir más la historia del pan, es netamente artesanal, tiene un sabor especial y el tamaño sorprende a los visitantes. De alguna manera difundir al exterior buscar alternativas de salida dentro y fuera del país, lo cual ayudaría a los panaderos artesanales ver nuevos mercados para seguir produciendo el pan y ofertar.

Estarías de acuerdo con un museo tradicional de Oropesa que guarde la historia del pan

Tenemos ya esa expectativa desde hace unos años, y hacerlo más atractivo y vivencial, los visitantes buscan tener experiencias, sería un espacio que nos permita un viaje en el tiempo, es un pan que viene de años. Se vería el pan desde sus inicios, como fue evolucionando.

Debería tener la historia de cómo se generó el primer pan, tamaño, forma, tipos de pan, herramientas utilizadas, ingredientes, etc.

¿Qué fiestas celebran?

La fiesta del pan se desarrolla en el mes de octubre, donde participan todos los panaderos de Oropesa, más de 100 productores participamos haciendo panes tradicionales, de todas las variedades, sabor, tamaño, innovación. Lo que nos caracteriza es mantener la tradición para no alterar el sabor.

¿Tienen algunos mitos?

Lo que distingue al pan es el cariño y la voluntad con que preparas el pan, el pan adquiere la energía del pan.

En oropesa producimos los panes 100% naturales con mucho cariño y los invitamos a que nos visiten y conozcan la historia del pan.

¿Les interesa que sea nombrado como patrimonio inmaterial?

Estamos interesados en que se reconozca al pan como patrimonio cultural de la nación, patrimonio inmaterial, ya que no hay otro pan del tamaño y sabor que tiene el pan de Oropesa.

F) Entrevista a Victoria Medrano Díaz – panadera (marzo de 2019).

¿Cuénteme qué tiempo de antigüedad tiene su horno?

Mi horno tiene 25 años, pero yo hago panadería desde niña en otros hornos.

Desde niña, viendo a mi mamá, me iba a los hornos a trabajar gratis para aprender, me gustaba hacer pan. Antes, cuando era niña había 15 hornos, ahora hay alrededor de 110 hornos

¿Cuál es el secreto del pan?

No todos los panaderos hacen igual, no tienen las mismas costumbres, quieren improvisar, no es igual.

¿Pertenece a la asociación de panaderos? ¿Qué trabajo realizan?

Estoy en la asociación de panaderos. Se encargan del control de los hornos, control de calidad no, cada uno mantiene su propia calidad, en los últimos años casi la mayoría están esforzándose para tener una mejor calidad.

¿Qué ingredientes utilizaban?

El trigo viene refinado, ya molido, Alicorp nos provee, es un buen proveedor, hay otros como Doña Vera, Blanca Nieves, etc.

¿Cómo se elaboraba el pan antiguamente?

Antiguamente se lavaba el trigo, mi abuelo cultivaba trigo negro, muy rico.

Primero se lavaba, secaba. Primero se picaba, bien picado se lavaba, remojaban luego se hinchaba y se volvía a lavar bien, luego se secaba y recién molían.

Arriba donde lavaban el trigo, en Umacalle, que ahora es el parque de dinosaurios había pozos donde se lavaba el trigo, pozos grandes, pequeños, se lavaba en varios pozos, para cada pozo... los trigos que estaban lavados pasaban a otros pozos, y así.

Cernían y clasificaban en tres tipos de harina, la finita la blanca, la regular un poco integral y la tercera más integral. Había molinos grandes arriba donde lavaban el trigo, había molinos grandes. Cuando traían al horno cernían.

Otro secreto es el agua. Yo enseñé a una señora en San Sebastián, pero no me salió igual, era por el tipo del agua.

El agua viene de la altura de Oropesa, no se sabe exactamente de donde sale, dicen de una roca, la municipalidad trato de buscar, escarbar el origen del agua para que salga más y no ubicaron nada.

Yo creo que viene desde el señor de Qoyllority, es agua dulce., muy agradable, no hay como esa agua.

¿Qué ha variado en la elaboración del pan?

Antes utilizábamos maño, frotábamos a mano, ahora hay la mezcladora, la batidora, pero moldeamos de manera manual.

¿Cuántos panes hace y de qué tipos?

Hacemos 2 quintales diarios, que sería aproximadamente en unidades.

Un quintal de pan de 20 o 50 céntimos, el otro quintal es de pan especial como rejilla, mollete, la chuta, más especiales.

Había diversos tipos de pan:

Pan Oropesa, rejillas, pan de 1 sol, mollete, mollete especial, chuta, chuta especial, pan wawa en el mes de noviembre y el pan torta en semana santa y a pedido.

¿La municipalidad les brinda apoyo en la promoción?

La municipalidad nos brinda apoyo en la promoción, salimos de campaña en la plaza promocionando los panes. Hemos donado panes cuando ocurrió el fenómeno del niño.

¿Considera que hay amenazas ara desaparecer la tradición del pan?

Todos mantenemos la técnica, no creo que desaparezca la tradición.

¿Estaría de acuerdo con que haya un museo del pan en Oropesa?

Estaría de acuerdo con el museo, sería bueno que se implemente, se debería mantener por ejemplo los cernidores, ya no existen, están desapareciendo, había tres tipos en los hornos.

También se utilizan las tablas, el rastrillo, la escoba.

¿Cada cuánto tiempo hacen el mantenimiento de los hornos?

Hacemos mantenimiento dependiendo del uso del horno, se hace mantenimiento cada año por ejemplo.

Muchos hornos se alquilan a panaderos nuevos, jóvenes, aunque muchos amasadores no pagan, por eso ya no queremos alquilar.

¿Difunden la tradición del pan en los colegios de Oropesa?

En los colegios no hablan sobre la historia del pan, solo se transmite en las familias.

Antes cada 24 de junio los colegios hacían bonitos desfiles, iban a Cusco, allí representaban el cultivo del trigo, como se molía, los burros trasladando el trigo, trillando el trigo, procesando, amasando, horneando, repartiendo el pan, etc. Un año ganó la vara de oro, pero nunca entregaron el premio. Desde allí ya no quieren participar.

¿Cómo festejan a su patrón San Francisco?

En el día central de San Francisco se hace una pequeña procesión y hay una pequeña reunión tanto de los trabajadores como amasadores, de allí se van a sus propios hornos donde agasajan a sus propias imágenes de San Francisco.

¿Cuál es el traje típico de los panaderos?

El traje típico del panadero es el traje mestizo.

¿Cuántos trabajadores tiene?

Tenemos trabajadores por horas, hay un grupo de amasadores que rotan por cada panadería por horarios. En otros hornos donde hacen más quintales si hay trabajadores permanentes.

¿Qué hacen en el Tanta Raymi?

Se hacen los panes tradicionales antiguos de trigo, Alicorp promociona el evento y premia los mejores panes de acuerdo a la textura y el sabor del pan. Entrega dinero, harina, entre otros.

¿Hay alguna tradición?

A veces decían que cuando el pan no fermentaba la masa, es porque alguien iba a fallecer. A veces pasaba eso, un pariente o

¿Que significa el pan para ti?

El pan es mi compañía, mi trabajo, mi alimento, es parte de mi vida porque he aprendido a hacerlo desde muy niña.

G) Entrevista a Angélica Herrera – panadera (marzo de 2019)

¿Qué herramientas utilizaba antiguamente para elaborar el pan??

Antiguamente el pan se elaboraba manualmente, toda la preparación, el frotado mismo era a pulso y para la fermentación se usaba también la borra de chicha.

Preparaban la chicha en chombas grandes y lo que quedaba en la base algo espeso, y eso lo reservaban para poner a la masa y la fermentación era natural.

Aquí mayormente, en Oropesa se trabajaba con trigo puro, uno tenía que lavar, había pozas en la parte de arriba y tenían que lavar el trigo, hacían secar, moler y recién se hacía el pan. Antiguamente el pan era muy nutritivo.

Actualmente ha variado, utilizamos la harina que nos provee Alicorp pero siempre combinando con el trigo, a veces a pedido de los clientes con quinua, a veces con maicito, con kiwicha, se los preparamos según sus gustos.

¿Qué herramientas utilizaban?

Las herramientas son las mismas, se siguen utilizando los antiguos que es por ejemplo el rasquillo para jalar el pan, como un tenedor y la pala para poder poner el pan. Los andamios de madera donde colocamos los panes para que en un tiempo determinado pueda fermentar.

¿Cuánto tiempo fermenta?

Aproximadamente una hora u hora y media

¿Cuántos panes produce en un día? ¿Por ejemplo, en chutas?

Exactamente no puedo decirle, porque preparamos variedad de tamaños, según el movimiento, algunas veces más grandes, otras más pequeños, por eso no nos permite contabilizar el pan.

Por la experiencia mayormente preparamos 75 kilos de harina por turno, cada turno que dura 5 a 6 horas, entre el preparado, fermentado moldeado y horneado.

¿Cuál sería el proceso del pan?

Nosotros preparamos en la noche a eso de las 8 o 9 p.m. y comenzamos a moldear a las 2 de la mañana, a veces antes.

Según el movimiento para el pan, si hay movimiento aquí ya no dormimos.

El proceso se inicia con la mezcla de ingredientes y se deja en una batea de madera para fermentar, y luego de unas horas se inicia el moldeo y luego el horneado que dura dos horas.

Siempre se ha utilizado el huevo, el azúcar, antes se usaba la manteca de chanco, ahora usamos la manteca que nos da Alicorp. El huevo se usa de acuerdo al gusto.

Los panes más comunes son: rejilla, Chuta, pan jurca, mollete, trenzado y el pan para el adobo.

¿Cuántas personas trabajan en una panadería?

Aquí somos algo de 7 personas. Frotador, el que repara, el que moldea, el que hornea

¿Qué maquinarias utiliza?

Mezcladora y frotadora y las balanzas para calcular el peso.

Antes se hacía al cálculo, ahora ya tenemos el peso exacto.

¿Cómo llamaban a los panaderos?

Teníamos que buscar a los trabajadores puerta por puerta, les gritábamos en la madrugada: Kallarimusun (hay que empezar) Haku ruamusun ruamurasuñan (Hay que hacer), casa por casa teníamos que convocar a nuestros trabajadores.

Ahora ya se ha modernizado hasta eso, ahora les timbras al celular, vengan ya y todos vienen, (risas)

Hay algunos mitos:

Para festividades elaboramos el pan jurka

Churasan tantata – hay que hornear el pan

Tantata ruasan - vamos a hacer el pan

¿Desde cuándo se ha dedicado a hacer el pan?

Desde niña, aprendí de mi abuela, ella vendía cantidades de pan, vendíamos en canastas.

Mi mamá la yerna también era panadera. Vendíamos en catastas trenzadas que te duraban años, los que trenzaban ya han fallecido, ya no se hacen canastas en el pueblo.

Si se malogra el horno nosotros lo arreglamos y también limpiamos.

¿Qué es la panadería para ti?

Es mi vida y la de mi familia, crecí haciendo pan y ahora es el sustento de mi familia, es parte de nosotros, trabajamos duro, pero lo hacemos con mucho cariño, por eso nuestros panes salen deliciosos.

H) Testimonio de German Valencia – residente de Oropesa (abril de 2019)

¿Cómo se hacía el pan en Oropesa?

Cuando era niño veía llegar los burros con trigo que traían de Paruro u otras zonas

El trigo era lavado en las pozas que se encuentran en la parte alta del pueblo (parque jurásico)

Lo hacían secar sobre tolderas o sobre el piso bien limpio

La plaza Estrella era uno de los lugares donde se hacía secar el trigo, luego de ello lo llevaban al molino, habían 2, uno en Tipón y otro en la parte alta del pueblo, ambos funcionaban con fuerza hidráulica.

En cada horno tenían un seleccionador de harina

I) Entrevista a Victoria Anaya - panadera (abril de 2019)

Sra. Victoria, ¿qué es el pan para usted?

El pan es mi sustento, desde niña he aprendido a amasar el pan y ahora vivo del pan.

Trabajo con mi familia, todos nos apoyamos, si bien no tenemos horno, lo alquilamos, pero seguimos venciendo.

¿Cuál es el secreto del pan?

Es el conocimiento que se tiene, que se lleva de familia. Además, el agua le da un sabor especial a nuestros panes, otros han querido imitar pero no pueden.

¿Qué ingredientes utilizaban?

La manteca, el trigo que se cosechaba, el agua del Pachatusán, la levadura.

¿Cómo se elaboraba e pan antiguamente?

Se molía el trigo, se amasaba a mano totalmente el pan, se hacía fermentar la masa y se moldeaba. Los hornos eran más numerosos, ya están quedando pocos.

¿Qué ha variado en la elaboración del pan?

Si ha variado, ahora usamos harina de trigo ya procesado que nos proveen las empresas, porque ya hay más demanda, también usamos la mezcladora y la amasadora. El horno todavía lo mantenemos, y el agua, que le da ese sabor especial.

¿Qué costumbres o mitos hay?

“El trabajo que se realiza en la panificadora es lindo, si se trabaja contento alegre, el pan sale rico, si estamos de mal humor el pan sale mal”

¿Cuántos panes hace y de qué tipos?

Mas o menos calculamos por el saco de harina, más o menos dos sacos de harina, y depende del tipo de pan, las Chutas son grandes, las rejillas, los molletes.

¿La municipalidad les brinda apoyo en la promoción?

Si hace promoción, sobre todo en el Tanta Raymi que es el festival del pan.

¿Considera que hay amenazas ara desaparecer la tradición del pan?

Si hay, las costumbres están desapareciendo, hay más jóvenes que no quieren saber de panadería.

¿Estaría de acuerdo con que haya un museo del pan en Oropesa?

Sería bueno, para recordar nuestras costumbres y no perderlas, que los jóvenes aprecien nuestra gran tradición que caracteriza a los oropesanos.

ANEXO 2 – ENTREVISTA A TRABAJADORES DE LA MUNICIPALIDAD DE OROPESA

A) Entrevista al Gerente de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Oropesa.

(marzo de 2019)

¿Cuántas variedades de pan existen en Oropesa?

Existen como 10 variedades del pan: Tenemos Chutas, mollete, rejilla, pan integral, pan doblado, trenza, pan suegraconcachas, (para hacer olvidar a la suegra), pan jurka, entre otros

Que recuerdas de esas tradiciones:

El proceso era a mano, el trigo se molía en los molinos. De niño ayudaba, había dos procesos e fermentación, uno de ellos el levdurado con agua y el otro proceso más lento era el echar azúcar, manteca y sal. Para nosotros era muy agradable porque jugábamos en la masa.

Antes empilábamos los panes en las canastas, para llevar a Cusco, ahora se usan bolsas y se llevan en autos.

Hay algunos panaderos, como el Sr. Jurado que sigue llevando en canastas el pan y todo el día vende, ya tiene sus clientes, se va a las 7 de la mañana, el sigue conservando la tradición de la canasta

Se han perdido muchas tradiciones

Hay muchas cosas que ha cambiado, a veces es preocupante perder la tradición, como se ha trabajado antes, al menos los jóvenes que hemos trabajado en la panadería, nos preocupamos y nos incomoda y nos da pena que se estén perdiendo las costumbres.

¿Qué mitos o tradiciones tienen?

LA USCHPA: Curativo, cuando suda se usa para lavarse los pies, para fertilizante,

Es uno de los hornos más antiguos del poblado de Oropesa, utilizan la madera abano para hacer los hornos.

O también, si no le pones sal al proceso de preparado no fermenta la masa como de debe ser.

¿De dónde proviene el agua?

El agua que utilizamos es un manante en la parte de arriba del distrito, según estudios es aguas provienen del Pachatusán, son filtraciones y captamos. Si tomas el agua del caño, es un agua mineral, bien natural, es distinta el agua.

El agua es la esencia principal del proceso del pan. Por ello es preocupante que estén cambiando muchas cosas.

Como le digo es preocupante que estén cambiando muchas cosas. A veces, revalorar o recuperar una cosa que se pierde es muy difícil y es momento de conservarlo hasta donde se pueda.

Hasta donde se pueda, sería importante que las generaciones que vienen después de nosotros conozcan esta historia, cómo ha sido la elaboración del pan de manera tradicional.

¿Hay registro fotográfico?

Hay algunas personas que usan por ejemplo las canastas, pero ya se está perdiendo, ahora usamos las bolsas por facilidad.

Sin canastas de chaqlla así se llama. Pro es preocupante porque están desapareciendo.

¿Y alunas herramientas?

Todavía se conservan algunas herramientas, antiguamente se tenía otro proceso, antes no se utilizaba el rodillo, se hacía todo a mano, pero ya empezamos a utilizar el rodillo por la demanda, la calidad del pan que se hace pero hay cosas que se han ido incorporado para la industria del pan, pero cambiando el estilo y la tradición. Definitivamente van a haber muchos cambios en el tiempo porque Oropesa es ya un distrito industrial, con los 76 hornos en el distrito está cambiando, se genera empleo, se crea 600 puestos de trabajo diario. No se puede parar, pero podemos rescatar las tradiciones.

B) Entrevista al encargado de la Oficina de Desarrollo Social (marzo de 2019)

¿Qué festividades tradicionales existen en Oropesa?

Existen varias festividades tradicionales. Una de las principales es la fiesta de San Francisco que es el Patrón de los panaderos,

Otra fiesta importante es el Tanta Raymi se celebra entre el primer o segundo domingo de octubre. En el Tanta Raymi se hace la exposición de panes, en Tanta Raymi sacan entre panes antiguos,

Pan chutam rejilla, mollete, integral, pan para lechones, entre otros.

El patrón san Francisco sale el 4 de octubre y lo hace la asociación de panaderos, en todo los hornos hacen la velada a San Francisco, y al día siguiente se hace la procesión.

El dueño invita a sus panaderos a comer como agradecimiento al trabajo de los panaderos, agasajándolos. 3 velada con ponche y el 4 se les brinda el almuerzo como lechón o cordero.

¿Cuántos panaderos tiene Oropesa?

Hay una asociación de panaderos que está registrado en los registros públicos.

¿Qué otras festividades tienen Oropesa?

El Corpus Christi Oropesano, donde salen los santos del pueblo y nos visitan otros santos de otros distritos, como la Virgen natiidad de Huasao, la Virgen del Carmen de Tipón, Virgen santa Rosa de Tipón, y todos los patronos del templo mayor, que son 15 santos patronos.

Patrón San francisco llega con sus panes y naranjas.

Tenemos una familia Huampa que tiene el patrón san Jerónimo, la familia Yáñez tiene el patrón San Cristóbal, viene la Virgen estrella con su respectiva hermandad.

Las hermandades se organizan de acuerdo a la tradición.

La municipalidad organiza el corpus Oropesano, se realiza después del Corpus Cristi cusqueño.

Otra fiesta importante es la fiesta de la virgen Asunta, del negocio. donde se realiza una feria artesanal en agosto. La fiesta importante es La Virgen Reyna Estrella, lo organiza la hermandad y la municipalidad. según su tradición cuenta que el agua que sale por el costado de la virgen es milagrosa, es la virgen enfermera, de la salud.

Tenemos también el Lunes Santo, con el señor de los temblores.

Platos típicos en las fiestas. Comemos el cuy al horno, el chiriuchu, la gallina característica de Huasao

ANEXO 3 – ENTREVISTA A EXPERTOS DEL PATRIMONIO INMATERIAL

A) Entrevista a Luis Repetto, vicepresidente del Comité Nacional de ICOM Perú y de la Alianza Regional de América Latina y el Caribe (ICOM LAC) (12 de diciembre de 2018)

¿Qué es un museo?

El concepto del museo tradicional se ha transformado, ya salimos del museo tradicional, el museo encerrado en cuatro paredes. Oropesa puede constituirse en un pueblo museo vivo.

Estamos en una disyuntiva muy importante porque en septiembre de 2019, es la conferencia general en Kioto Japón, donde el ICOM va a asumir una nueva definición que va a estar más cerca a lo que es el museo participativo, museo comunitario, los intereses comunitarios.

El objetivo principal de esta nueva definición va a estar vinculado no solamente a la conservación y a la investigación que son las líneas generales que constituyen un museo, sino también el tema del emprendimiento cultural. Como a partir del museo y su colección se pueden crear emprendimientos culturales para mejorar la calidad de vida de los habitantes de pequeñas comunidades como la de Oropesa.

Cómo investigar como acopiar la memoria y darle continuidad. Es cierto, tampoco el museo trata de congelar, la innovación bienvenida, pero tienes que tener un fuerte contenido del proceso para llegar a la innovación y en el proceso está la reafirmación, está el conocimiento y está la memoria de la gente mayor que transmite sus conocimientos de generación en generación.

Aparte de estas instancias en el ICOM tenemos otras preocupaciones

Hay pocas experiencias en el Perú tenemos uno en Cajamarca, que tiene el apoyo de la Universidad de Tokio. Este museo es administrado por la comunidad.

El otro museo es en Cusco que tiene que ver con la textilería, el museo trabaja con esas comunidades para revalorar la textilería de la zona.

Otro museo es el de Saña que involucra a la comunidad, el museo muy pequeño, pero ha logrado convocar a toda la comunidad de saña en el tema de la historia, danzas sus dulces, etc., se revalora a las negras dulceras de Saña.

El otro es el museo de Leymebamba en Amazonas, que es un proyecto grande, que tiene poca participación de la comunidad. Más bien cuenta con el apoyo del gobierno regional, el ministro de cultura, la municipalidad entre otras instituciones.

¿Considera que un museo participativo, comunitario puede la alternativa para conservar el patrimonio inmaterial?

Yo creo que sí, si encuentra un grupo humano interesado en este proyecto, en rescatar la memoria, darle continuidad y sobre todo sostenibilidad.

En el caso de Oropesa tiene una rica historia y además tendrá una relación con Huancavelica.

La ventaja de Oropesa está en un circuito turístico. Yo creo que tiene mucha ventaja.

No es lo mismo, el pan de Oropesa dura varios días sin preservantes y eso es una ventaja.

Lo que se necesita es convertirlo en un proyecto cultural y aliarse con la municipalidad. Para compartir el proyecto con ellos.

Se requiere un registro inmediato para que no desaparezcan las costumbres.

En caso del museo de Oropesa hay que cruzar dos aspectos, tradición y modernidad, es importante ambos, parte de la evolución del pueblo. La Tanta wawa, la jurka es un tema, material para el museo hay.

¿Cómo se imaginaría el museo del pan en Oropesa?

Me imagino en una casa antigua, en un horno antiguo con olor, donde se activen los sentidos.

La visita al museo del pan de Oropesa debe ser una experiencia participativa, lúdica y donde se maneje mucho el tema de los sentidos, el olor sobre todas las cosas, el gusto, la mirada, el ruido, como suena la leña, porque ya nosotros estamos en otra dimensión.

Creo que sería un museo interesante con una participación comunitaria como experiencia y como la exacerbación de los sentidos alrededor de un elemento tan básico e importante en la humanidad como es el pan.

Además, en Oropesa confluyen muchos elementos, porque ellos también deben haber ido incorporando.

Y en el tema de la innovación manejarlo con prudencia, porque el gran panadero que ha comenzado humildemente con el pan tradicional, si le va bien tratan de innovar ya no quieren el horno viejo.

Ahora buscan la exportación. Pero para ello necesitan preservantes y es la lucha del panadero para saber qué hacer

Yo creo que hay mercado para todos, solo hay que ver los vuelos que llegan de Cusco, todos llegan con sus panes.

Profesor, hablando del edificio del museo, se puede incluir ...

He leído en la carta de Shangai

Existen en el Perú donde se hacen talleres,

Es un museo sin colección, no hay objetos originales, hay videos, sonidos, etc.

Es un centro de información, no hay que tenerle miedo a la palabra centro de interpretación.

En el museo es más la exhibición y la conservación.

Los panaderos que quejan porque los foráneos están malogrando el estilo del pan.

Otro tema es la presentación y empaque, que se debe mejorar en Oropesa.

Un empaque reciclado, para que llegue bien y que tenga un logo para que se sepa que es de Oropesa.

En la página de Unesco, hay que verificar el sello de excelencia de Artesanía, hay que averiguar qué requisitos se necesitan. Que se hace con los residuos, hay que tener un plan de ambiental.

Se puede poner una sala de testimonios. Como en el lugar de la memoria.

El museo no necesariamente tiene que estar constituido por una lista de objetos patrimoniales físicos, el nuevo concepto del museo es que sea vivo, puedes ser un centro de interpretación, participación, lúdico.

Nosotros estamos haciendo un proyecto grande con la Unión Europea, el programa Horizonte 2020. Son programas de intercambio entre Europa y América Latina.

¿Qué herramientas utilizan para sensibilizar e involucrar a la población?

El trabajo de sensibilización es arduo, por eso llegué a la televisión. El trabajo se debe dar al niño, a la familia.

Es un poco difícil por la personalidad del cusqueño, es muy desconfiado

Tenemos dos caminos: Uno es la municipalidad y por otro lado la DDC de Cultura.

¿Es difícil instalar un museo? ¿Cuáles son los requisitos?

Yo he comprobado con el tiempo, que esa inscripción, cumpliendo los requisitos, como que el tema de la investigación, como dice el ICOM sea una institución permanente, no lucrativa, al servicio de la sociedad, que esté abierto siempre, que investiga, quiere y conserva los testimonios de la humanidad.

Pero si es importante el registro porque tiene que ser sostenible. Si el museo se cierra y está inscrito, tiene el soporte del Ministerio y de otras instituciones gubernamentales. Esa inscripción permite un soporte a dónde acudir. Hay que buscar el local, un horno antiguo.

B) Entrevista a Gabriela Valenzuela B - Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina – CRESPIAL (13 de diciembre de 2018)

¿CRESPIAL tiene la función de la salvaguarda del patrimonio inmaterial?

Nosotros como CRESPIAL, no vemos temas tan específicos como este de manera directa, lo que principalmente desarrollamos, es brindar asesoría técnica con el objetivo de impulsar el desarrollo de políticas públicas en materia de salvaguarda del PCI en los 15 países miembros de nuestro Centro, es decir, vemos el tema en términos de trabajo colaborativo multinacional para promover la construcción de políticas nacionales y no desarrollamos investigaciones específicas sobre manifestaciones del PCI ni inventarios regionales, ya que esa es labor de otras organizaciones, con las que por supuesto trabajamos de la mano también.

¿Existe patrimonio inmaterial en la localidad de Paruro Cusco? ¿Qué manifestaciones culturales hay?

No manejamos esta información nosotros, la Coordinación de Patrimonio Inmaterial de la DDC Cusco, posiblemente tenga un inventario o mapeo del PCI de dicha localidad.

¿Considera que la elaboración del pan de Oropesa (sus elaboración y variedades) es patrimonio inmaterial? ¿Por qué?

Sobre esta pregunta, es importante mencionar, que lo fundamental, es que las propias comunidades y sus respectivos portadores, sean los que determinen si una manifestación cultural es o no el PCI que los representa. Es decir, no son organismos externos a la propia localidad y a la comunidad de hacedores del PCI (en este caso los panaderos de Oropesa) lo que tienen que determinar esto, porque el tema de PCI inicia por el reconocimiento de la comunidad sobre su propio patrimonio, en términos de identidad y transmisión intergeneracional.

El Estado lo que hace, es al ver esta valoración e identificación local de su propio patrimonio, apoyar con diversas medidas de salvaguardia, como reconocimiento (declaratorias) difusión, acciones educativas, etc.

Desde la UNESCO, se propone a los países, trabajar en el marco de la Convención UNESCO 2003 para la salvaguardia del PCI, la cual menciona la importancia del carácter identitario, comunitario y de transmisión intergeneracional del PCI.

¿Quiénes son los portadores de la elaboración del pan de oropesa?

Sobre esta pregunta, similar a lo que te planteamos en el punto anterior, es algo que determina inicialmente la propia comunidad. Si hay debate interno sobre el tema, trabajar talleres o intervenciones para realizar un mapeo participativo de los actores sociales involucrados en la manifestación, sería lo pertinente.

¿Cuáles son las principales amenazas para la pérdida de historia y la tradición en la elaboración del pan de Oropesa?

No manejamos esta información nosotros, la Coordinación de Patrimonio Inmaterial de la DDC Cusco, posiblemente información al respecto.

¿Qué acciones se pueden realizar para la salvaguardia de las tradiciones en la elaboración del pan de Oropesa?

Similar a lo mencionado antes, estas decisiones tienen que partir inicialmente de la propia localidad. Las acciones de salvaguardia posibles son muy amplias y diversas, depende del contexto social, económico, político y cultural, determinar de manera participativa, inclusiva y comunitaria, cuáles son las más pertinentes de desarrollar a mediano y largo plazo.

¿Se debe involucrar a la población en la salvaguardia de este patrimonio inmaterial?

Todo proceso integral y responsable de salvaguardia del PCI debe involucrar a la población local en todos sus momentos, es decir desde la elaboración de ideas hasta la ejecución de las acciones realizadas y su respectiva evaluación. Si no se involucra a la población no es un verdadero proceso de salvaguardia.

¿Quiénes son los responsables de la salvaguardia del patrimonio inmaterial, en este caso?

Eso lo decide la propia comunidad.

¿Considera que un museo podría ser una alternativa para conservar la historia y tradiciones de la elaboración del pan de Oropesa?

Un museo puede ser una alternativa cultural interesante, pero es importante primero un buen diagnóstico de la zona y un trabajo amplio de base con la comunidad portadora de la manifestación, para saber realmente la pertinencia de este tipo de iniciativa.

¿Existen museos participativos en América Latina que permiten la salvaguarda de las tradiciones? ¿Cuáles son? ¿Qué características tienen?

Existe mucha experiencia en museos participativos y comunitarios en América latina, pero no necesariamente ligados directamente al PCI y su salvaguardia. Países como México y Brasil son los que más han desarrollado dichas prácticas desde diversos enfoques. Te dejo aquí algunos enlaces para que puedas revisar.

<https://ich.unesco.org/es/BSP/museo-vivo-del-fandango-00502> caso BRASIL

<https://ich.unesco.org/es/BSP/xtaxkgakget-makqkaxtlawana-el-centro-de-las-artes-indigenas-y-su-contribucion-a-la-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial-del-pueblo-tononaca-de-veracruz-mexico-00666> caso MEXICO.

<https://icom.museum/es/actividades/proteccion-del-patrimonio/patrimonio-cultural-inmaterial/> información ICOM

http://network.icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/ICOM_News/2004-4/SPA/p7_2004-4.pdf artículo ICOM

¿Considera que un museo participativo del pan con la colaboración de los portadores de este patrimonio inmaterial sería una herramienta para salvaguardar la tradición?

Inicialmente suena una idea interesante, pero como ya te mencioné, depende de las conclusiones surgidas por un buen diagnóstico, trabajo de campo y principalmente por la decisión de la propia comunidad con respecto al tema.

Sobre dicha decisión el punto crítico del tema, es que se debe analizar comunitariamente, todos los pro y contras de dicha iniciativa a mediano y largo plazo, así como los diversos escenarios posibles en el desarrollo del proyecto. Es fácil fundar un museo participativo, el problema es gestionarlo adecuadamente a lo largo del tiempo.

C) Entrevista a María Luisa Lira - Experta en Patrimonio Inmaterial – Ministerio de Cultura – Cusco / Experiencia en panadería en Paruro (14 de diciembre de 2018)

¿Existe patrimonio inmaterial en la localidad de Paruro? ¿Qué manifestaciones culturales hay?

En la Provincia de Paruro existe una gran riqueza cultural del Patrimonio inmaterial, el pan de Paruro es una de las expresiones culturales importantes del patrimonio inmaterial de la provincia.

¿Considera que la elaboración del pan Paruro (sus elaboración y variedades) es patrimonio inmaterial? ¿Por qué?

El pan de Paruro como expresión cultural que data desde la época de la colonia, considerando que el trigo fue traído por los españoles, dicho cultivo se adaptó y se andinizó, considerándose hoy en día como un cultivo importante de la cartera de cultivos de los andes, por tanto, los pobladores consideran que es el insumo imprescindible para la elaboración del pan.

Los pobladores de Paruro están inmersos en la cadena productiva del trigo, quienes cultivan, transforman en harina y elaboran el pan para la venta y consumo familiar. En este proceso las personas especializadas en la elaboración del pan tradicional de trigo, desde la época de la colonia vienen manteniendo o conservando las técnicas de elaboración de las variedades de pan para las diferentes ocasiones del calendario agro festivo de las comunidades de la provincia de Paruro.

Así el pan de Paruro cumple un rol social y cultural en las diferentes fiestas y costumbres, así como el ritual en la actividad agrícola, cuando se utiliza para adornar a los toros que se inician en arado de chacra, con la finalidad de ablandar suavizar la bravura de dichos ganados. Así mismo se utiliza para curar el susto de los niños constituyendo un componente principal para dicha curación, también los portadores de dicha expresión cultural señalan que el trigo es un alimento para curar la anemia, consumiéndose con perejil molido.

Así mismo para las fiestas de Todos los Santos los panes se elaboran en sus diferentes formas y sabores (paloma, sapos, culebras, wawas, caballos etc.) a los cuales le denominan Panes Ch'aqwakus (panes mezclados), que son ofrecidos en la casa de cada familia en calidad de ofrenda para los difuntos, estos panes son olidos por los espíritus de los difuntos que regresan el 2 de noviembre de cada año, conjuntamente que las comidas y bebidas que le gustaba.

¿Quiénes son los portadores de la elaboración del pan de Paruro?

Los portadores de dicha expresión cultural son las mujeres, quienes como transmisoras de la cultura en los andes, aprendieron de sus abuelas sus madres, y a vez están realizando la transferencia intergeneracional a sus hijas y sus nietas y parientes, dichas mujeres son las exclusivas elaboradoras del pan en todas sus variedades, son expertas en todo el proceso de elaboración del pan quienes calculan las cantidades de los insumos, la mezcla de los insumos, el tiempo de fermentación para una cocción adecuada.

Así mismo están los maestros horneadores de los hornos de barro tradicionales, quienes calculan la temperatura del horno, y el tiempo de cocción de cada variedad de pan.

¿Considera que aún se conserva la tradición en la elaboración del pan de Paruro en la actualidad? (Ingredientes, herramientas, maneras de elaborar el pan, términos utilizados, tipos de pan, etc.) ¿Por qué?

Si se conserva la tradición a pesar de la influencia externas y las exigencias del mercado. En cuanto a los ingredientes, se conserva la mayoría de los ingredientes (trigo molido, manteca vegetal, borra de chicha de maíz o levadura natural, azúcar, sal, anís , canela molida) se ha incorporado el uso de la harina industrial en un 30%, es decir el 70 es harina de trigo puro y el 30 % es harina industrial ,esta incorporación han realizado con fines comerciales, así mismo para garantizar la consistencia del pan para trasladar los panes de Paruro a los mercados regionales de la ciudad del cusco, igualmente se ha dejado de usar la borra de chicha para la fermentación de la masa, por el de levadura industrial, la manteca de chancho ha sido reemplazado por la manteca vegetal los demás ingredientes se mantienen(sal, azúcar agua , anís, harina de trigo)

Las herramientas, mobiliario y mensajería que utilizan para la elaboración del pan son la alteza (caja rectangular de madera) para la mezcla de los ingredientes de la masa y la respectiva fermentación, el Tumi utilizan para juntar la masa y dar forma a los panes en sus diferentes diseños. La mesa rectangular para amasar y elaborar las variedades de panes con

diseños diversos. Las tablas de madera, el andamio donde fermenta el pan para colocar al horno.

Desde la década del 90, algunas familias dueños de hornos vienen reemplazando con la batidora eléctrica, que facilita y ayuda al rápido proceso de frotado de la masa para la fermentación.

¿Cuáles son las principales amenazas para la pérdida de historia y la tradición en la elaboración del pan de Paruro?

Los riegos que debilitan esta expresión cultural son los bajos niveles de organización de las organizaciones de panaderas. El poco apoyo del gobierno local, el proceso de transferencia intergeneracional, debido a la migración de los hijos de las panaderas por estudio y trabajo

¿Qué acciones se pueden realizar para la salvaguardia de las tradiciones en la elaboración del pan?

En el caso de Paruro, que es similar a Oropesa, se puede fortalecer los niveles de organización de las panaderas portadoras de conocimientos, técnicas y saberes entorno a la elaboración del pan.

Establecer convenios y/ o acuerdos de trabajo desde el gobierno local y la UGEL Paruro para incorporar en la currícula educativa la revaloración del pan de Paruro, que las portadoras vayan a las Instituciones educativas a transferir sus conocimientos.

Que se realice la producción de cartillas de saberes sobre el pan. Producción de videos articulado a los conocimientos, saberes y técnicas de elaboración de las variedades de panes.

Fomentar procesos de capacitación en la producción de pan, cuidando los niveles de higiene, en la preparación y manipulación del proceso de elaboración de los panes tanto para el consumo familiar y para la venta.

Los portadores, el gobierno local deberían buscar aliados estratégicos para su mejor articulación al mercado regional

¿Quiénes son los responsables de la salvaguardia del patrimonio inmaterial, en este caso?

Las organizaciones de portadoras, las portadoras individuales, el gobierno local de la provincia de Paruro, la Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco, La UGEL Paruro, Minsa,

¿Considera que un museo participativo del pan con la colaboración de los portadores de este patrimonio inmaterial sería una herramienta para salvaguardar la tradición?

Es una buena alternativa el establecimiento un museo de sitio o centro de interpretación, partiendo del rescate o reconstrucción de los molinos hidráulicos o de piedra que en la época de la colonia existían es molinos en toda la provincia de Paruro, y sé que también en Oropesa.

Instalar o construir una infraestructura, considerando desde la producción de trigo, la transformación en harina en el molino de piedra, el horno tradicional o de barro, una sala d elaboración del pan con todas sus herramientas y mensajería tradicional, y la producción de diversas variedades.

La experiencia de Sabandía de los molinos de piedra en Arequipa es una buena experiencia para adaptar un museo de sitio para la población, constituyendo el pan de trigo parte de su identidad cultural que debe fortalecerse

ANEXO C – FOTOGRAFÍAS DE GUIAS DE OBSERVACIÓN

ANEXO GUIA 1	
PANADERÍA	PANADERÍA CACHITO AMARILLO
DESCRIPCIÓN	Ingreso a la panadería (1) Ambientes de trabajo donde panaderos realizan el pesado, estiramiento y moldeado del pan (2). La familia de panaderos preparando los panes chuta (3).
FOTO 1	
FOTO 2	 
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019

ANEXO GUIA 2

PANADERÍA	PANADERÍA MARQUESES DE OROPESA
DESCRIPCIÓN	Ingreso a la panadería, se ve la imagen del patrón San Francisco (1) Panaderos preparando diversos panes (3). Panadero retira los panes del horno. Turista que visita el horno retira los panes (3).
FOTO 1	
FOTO 2	
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019

ANEXO GUIA 3

PANADERÍA	PANADERÍA HERRERA
DESCRIPCIÓN	Panaderos colocando el pan en el horno (1) Ambientes de trabajo donde se ve los belenes y la batea donde fermenta la masa (2). Se observa el canal que usan para pasar el pan al horno y algunos instrumentos de madera como la paleta que sirve para ingresar los panes al horno y retirarlos (3).
FOTO 1	
FOTO 2	
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019




ANEXO GUIA 4

PANADERÍA	PANADERÍA BUENAVENTURA MARTÍNEZ
DESCRIPCIÓN	Ingreso a la panadería (1) En el patio se observa un pozo pequeño donde se concentra la Ushpa (medicinal) (2). Se muestra los belenes donde duerme el pan.
FOTO 1	
FOTO 2	
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019

ANEXO GUIA 5

PANADERÍA	PANADERÍA DON JUSTO
DESCRIPCIÓN	Panaderos colocando la masa y retirando el pan horneado (1) Ambientes de trabajo donde se ve los belenes, la batea donde fermenta la masa y la mezcladora (2). Se observa el Ushpa en una olla de barro, y la escoba para limpiar el horno hecha de eucalipto.
FOTO 1	
FOTO 2	
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019

ANEXO GUIA 6

PANADERÍA	PANADERÍA SEÑOR DE ACOMAN
DESCRIPCIÓN	Panadero horneando el pan (1) Se observa los panes en el horno y algunas herramientas y leña de eucalipto (2). Se muestra la Ushpa.
FOTO 1	
FOTO 2	
FOTO 3	
Fotos:	Elaboración propia – abril de 2019