



# **UNIVERSIDAD RICARDO PALMA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**Técnicas Antiguas en la Panadería y cómo repercute en las Ferias de  
Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022**

## **TESIS**

**Para optar el título profesional de Licenciada en Turismo y Hotelería**

## **AUTORA**

**Tejada Aquino, Veronica Ana  
(ORCID: 0000-0002-4006-5170)**

## **ASESORA**

**Valdivia Ramirez, Elma Ruth  
(ORCID: 0000-0003-0272-550X)**

**Lima, Perú**

**2023**

## **METADATOS COMPLEMENTARIOS**

### **Datos de autora**

Tejada Aquino, Veronica Ana

Tipo de documento de identidad: DNI

Número de documento de identidad: 40894279

### **Datos de asesora:**

Valdivia Ramirez, Elma Ruth, DNI: 40748952, ORCID: 0000-0003-0272-550X

### **Datos del jurado**

**JURADO 1:** Villena Lescano, Carlos R., DNI:08229113, ORCID: 0000-0002-1454-2439.

**JURADO 2:** Inga Ramirez, Jhonny, DNI: 41960444, ORCID: 0000-0003-3269-6340.

**JURADO 3:** Dargent Chamot, Eduardo Carlos, DNI: 07819699, ORCID: 0009-1095-4119

**JURADO 4:** Malpartida Olivera, Sylvia Judith, DNI: 09334963, ORCID: 0000-0003-4296-9330

### **Datos de la investigación**

Campo del conocimiento OCDE: 5.02.01

Código del Programa: 014296

**DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD**

Yo, Veronica Ana Tejada Aquino, con código de estudiante N° 199814366 con (DNI o Carné de Extranjería<sup>1</sup>) DNI N° 40894279, con domicilio en Urbanización Sánchez Cerro manzana A lote 4, distrito de Santiago de Surco, provincia y departamento de Lima, en mi condición de (bachiller/magíster) bachiller en Turismo y Hotelería de la (Facultad/ Escuela de Posgrado) Facultad de Ciencias Económicas, declaro bajo juramento que:

(El/la) la presente (tesis/ trabajo de suficiencia profesional/ proyecto de investigación) tesis titulado: "Técnicas Antiguas en la Panadería y cómo repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022" es de mi única autoría, bajo el asesoramiento del docente: Elma Ruth Valdivia Ramírez, y no existe plagio y/o copia de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación presentado por cualquier persona natural o jurídica ante cualquier institución académica o de investigación, universidad, etc; (El/la) cual ha sido sometido (a) al antiplagio Turnitin y tiene el 3 % de similitud final.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en la (tesis/ trabajo de suficiencia profesional/ proyecto de investigación), tesis el contenido de estas corresponde a las opiniones de ellos, y por las cuales no asumo responsabilidad, ya sean de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o de internet.

Asimismo, ratifico plenamente que el contenido íntegro de la (tesis/ trabajo de suficiencia profesional/ proyecto de investigación) tesis es de mi conocimiento y autoría. Por tal motivo, asumo toda la responsabilidad de cualquier error u omisión en la (tesis/ trabajo de suficiencia profesional/ proyecto de investigación) y soy consciente de las connotaciones éticas y legales involucradas.

En caso de falsa declaración, me someto a lo dispuesto en las normas de la Universidad Ricardo Palma y a los dispositivos legales nacionales vigentes.

Surco, 23 de Noviembre de 2023



Veronica Ana Tejada Aquino

DNI: 40894279

<sup>1</sup> Se debe colocar la opción que corresponda, realizar lo mismo en todo el texto del documento.

## Técnicas Antiguas en la Panadería y cómo repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022

### INFORME DE ORIGINALIDAD

<b>3%</b>	<b>1%</b>	<b>1%</b>	<b>3%</b>
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

<b>1</b>	<b>Submitted to Universidad Ricardo Palma</b> Trabajo del estudiante	<b>1%</b>
<b>2</b>	<b>Submitted to Universidad Cesar Vallejo</b> Trabajo del estudiante	<b>1%</b>
<b>3</b>	<b>docplayer.es</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>

Excluir citas      Apagado      Excluir coincidencias < 1%  
Excluir bibliografía      Apagado



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
Y EMPRESARIALES

DR. JAVIER DEMETRIO RAMOS DE ROSAS ALVAREZ DEL VILLAR  
1do. Unidad Grados y Títulos - FACEE



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

MAG. CHRISTIAN ALEJANDRO BARREDA RAZURI  
DOCENTE RESPONSABLE DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN COMERCIO Y FINANZAS  
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

## **Dedicatoria**

A mis padres por su apoyo constante y a mi hija por su comprensión, compañía y amor

### **Agradecimiento**

A mis padres y a mi hija por su constante apoyo y comprensión.

A mis familiares y amistades que me ayudaron a resolver mis inquietudes.

Y a mis asesores por su apoyo, paciencia y comprensión.

## **Introducción**

La gastronomía peruana, es considerada una gran expresión de identidad cultural, que abre todo un mundo de posibilidades para ampliar la oferta turística en el país, muchos turistas hoy en día, buscan productos locales de calidad, exóticos o muy poco conocidos, pero, sobre todo, buscan conocer la cultura mediante la gastronomía del lugar, buscando comida tradicional con creatividad.

El Perú posee dentro de su gastronomía, técnicas ancestrales llenas de herencia cultural, tradición y de creatividad, y el sector de la panadería no es ajena a ello, el pan tradicional o más conocido como pan artesanal, es un producto que posee todas estas características, la elaboración del pan en el Perú se remonta desde la época incaica, donde su uso era un elemento sagrado; en la actualidad, se puede encontrar su producción en diferentes regiones, donde no sólo es un elemento sagrado usado para las ofrendas a los difuntos, es también usado en ritos del ciclo agrario, obsequio de compadrazgo, amistad, consumo diario, etcétera.

Muchas de estas prácticas ancestrales en la panadería, han permitido elaborar productos seguros, beneficiosos, nutritivos, con procesos largos de fermentación y con procesos biológicos naturales; además, estas prácticas, no solo contribuyen a la salud del ser humano, también lo hacen a favor de la sostenibilidad del planeta.

Por otro lado las ferias gastronómicas se han convertido en una gran oportunidad para poder dar a conocer la tradición cultural a través de la exposición de las comidas, asimismo, brinda oportunidades a los artesanos alimentarios para exponer sus productos y sus técnicas.

La investigación se lleva a cabo en el distrito de Santiago de Surco, distrito histórico, cultural, turístico y gastronómico, considerado como uno de los distritos más antiguos de la ciudad de Lima, la presente investigación mixta tiene como fin determinar cómo las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, está dividida en seis capítulos, el primero presenta la realidad problemática, donde se plantea el problema principal, los problemas específicos; el objetivo principal y los objetivos específicos, de igual forma, se mencionan las justificaciones y la delimitación de la investigación.

En el segundo capítulo, se realiza el marco teórico conceptual, donde se encuentra los antecedentes nacionales e internacionales, aquí se puede observar los diferentes conceptos sobre los que se realiza el estudio de la investigación, .conceptos teóricos de las variables: técnicas antiguas en la panadería y ferias de turismo gastronómico; además, los conceptos de sus dimensiones, en el tercer capítulo, se formula la hipótesis general e hipótesis específicas, se identifican las variables y su relación a través de la matriz lógico de consistencia y la operacionalización de las variables.

En el cuarto capítulo, se desarrolla la metodología de la investigación, que incluye método, tipo, técnica, diseño e instrumentos para la recopilación de datos y procedimientos de análisis de datos. En el quinto capítulo, se presentan los resultados de la investigación, el análisis estadístico en tablas de frecuencia y gráficos, donde ayudará a validar la hipótesis que se ha planteado previamente, además, la discusión final de resultados y la comparación con los antecedentes.

Finalmente, en el sexto capítulo, se presentan las conclusiones que deja la investigación, así como también las recomendaciones, las referencias de las fuentes de consulta en normas APA y el apéndice.



# Índice

Dedicatoria.....	V
Agradecimiento .....	VI
Introducción.....	V
Índice .....	VI
Lista de tablas .....	VII
Lista de ilustraciones .....	VIII
Resumen .....	IX
Abstract.....	X
CAPÍTULO I.....	1
PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO .....	1
1. Formulación del problema.....	1
1.1 Problema general .....	6
1.2 Problemas específicos.....	6
2. Objetivo General y Específicos.....	6
2.1 Objetivo General.....	6
2.2 Objetivos Específicos. ....	7
3. Justificación e importancia del estudio.....	7
3.1 Justificación práctica .....	7
3.2 Justificación teórica .....	8
3.3 Justificación metodológica .....	8

3.4 Importancia.....	8
4. Alcance y limitaciones.....	9
4.1 Limitación espacial.....	9
4.2 Limitación temporal .....	9
4.3 Limitación Conceptual .....	9
CAPÍTULO II.....	10
MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	10
1. Antecedentes de la investigación.....	10
1.1 Antecedentes internacionales .....	10
1.2 Antecedentes nacionales.....	12
2. Bases teóricas - científicas.....	15
2.1 Técnicas antiguas y / o tradicionales en la panadería.....	15
2.2 Ferias de Turismo Gastronómico .....	27
3. Definición de términos básicos.....	39
CAPÍTULO III .....	43
HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	43
1. Hipótesis y/o supuestos básicos.....	43
1.1 Hipótesis General .....	43
1.2 Hipótesis Específicas.....	43
2. Las variables de estudio y su operacionalización.....	43
2.1 Variables.....	43

• Ferias de Turismo Gastronómico .....	44
Matriz de Operacionalización de variables .....	45
3. Matriz lógica de consistencia .....	46
CAPÍTULO IV .....	47
MÉTODO .....	47
1. Tipo y método de investigación .....	47
1.2 Tipo de investigación .....	47
1.3 Método de investigación.....	47
2. Diseño específico de investigación.....	47
3. Población, Muestra .....	48
4. Instrumentos de obtención de datos .....	49
5. Técnicas de procesamiento y análisis de datos.....	50
6. Procedimiento y ejecución de estudios.....	51
CAPÍTULO V .....	52
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	52
1. Datos cuantitativos .....	52
2. Análisis de resultados .....	75
3. Discusión de resultados .....	83
CAPÍTULO VI .....	97
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	97
1. Conclusiones.....	97
2. Recomendaciones .....	100

REFERENCIAS .....	104
Apéndice A Encuesta.....	124
Apéndice B: Validación de Instrumentos .....	126
Apéndice C: Entrevista.....	135

## Lista de tablas

<b>Tabla 1</b> Técnicas Tradicionales y métodos de instrucción y aprendizaje antiguo.....	52
<b>Tabla 2</b> Técnicas Tradicionales y producción artesanal.....	53
<b>Tabla 3</b> Técnicas Tradicionales y los usos y costumbres como parte de la historia de Santiago de Surco.....	54
<b>Tabla 4</b> Técnicas Tradicionales – expresión de creatividad .....	55
<b>Tabla 5</b> Técnicas Tradicionales e identificación con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco.....	56
<b>Tabla 6</b> Buenas Prácticas de Manipulación y empleo de medidas de higiene.....	57
<b>Tabla 7</b> Buenas Prácticas de Manipulación y adecuada manipulación de los alimentos. ....	58
<b>Tabla 8</b> Buenas Prácticas de Manipulación y producto que no causará daño para el consumo. .....	59
<b>Tabla 9</b> Sostenibilidad Alimentaria y alimentos saludables.....	60
<b>Tabla 10</b> Sostenibilidad Alimentaria y alimentos nutritivos. ....	61
<b>Tabla 11</b> Sostenibilidad Alimentaria - alimentos aptos y accesibles para todos. ....	63
<b>Tabla 12</b> Promoción Turística e iniciativa para dar a conocer sus productos. ....	64
<b>Tabla 13</b> Promoción Turística y transmitir características de sus productos.....	65
<b>Tabla 14</b> Promoción Turística y estimular compras en el consumidor. ....	66
<b>Tabla 15</b> Promoción Turística e incrementar las ventas de sus productos. ....	67
<b>Tabla 16</b> Promoción Turística e impulsar y promover sus productos. ....	68
<b>Tabla 17</b> Manifestaciones Culturales que difunden expresiones y sentimientos. ....	69
<b>Tabla 18</b> Manifestaciones Culturales que difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación.....	70

**Tabla 19** Manifestaciones Culturales que difunden tradiciones.....71

<b>Tabla 20</b> Manifestaciones Culturales que difunden sus creencias. ....	72
<b>Tabla 21</b> Manifestaciones Culturales que difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad. ....	74
<b>Tabla 22</b> Tabla cruzada: Técnicas Antiguas *Ferias de Turismo Gastronómico. ....	76
<b>Tabla 23</b> Pruebas de Chi - cuadrado para el Objetivo general. ....	76
<b>Tabla 24</b> Tabla cruzada: Técnicas Tradicionales *Ferias de Turismo Gastronómico. ....	78
<b>Tabla 25</b> Pruebas de Chi - cuadrado para el objetivo específico I. ....	78
<b>Tabla 26</b> Tabla cruzada: Manipulación de Alimentos *Ferias de Turismo Gastronómico. ....	79
<b>Tabla 27</b> Pruebas de Chi - cuadrado del objetivo específico número II. ....	80
<b>Tabla 28</b> Tabla cruzada Sostenibilidad Alimentaria *Ferias de Turismo Gastronómico. ....	82
<b>Tabla 29</b> Pruebas de Chi - cuadrado del objetivo específico III. ....	82

## Lista de ilustraciones

<b>Figura 1</b> Calendario turístico de Santiago de Surco .....	34
<b>Figura 2</b> Técnicas tradicionales y métodos de instrucción y aprendizaje antiguo. ....	52
<b>Figura 3</b> Técnicas tradicionales y producción artesanal.....	53
<b>Figura 4</b> Técnicas tradicionales y los usos y costumbres como parte de la historia de Santiago de Surco. ....	54
<b>Figura 5</b> Técnicas tradicionales y expresión de creatividad.....	55
<b>Figura 6</b> Técnicas tradicionales e identificación con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco. ....	56
<b>Figura 7</b> Buenas prácticas de manipulación y empleo de medidas de higiene.....	57
<b>Figura 8</b> Buenas prácticas de manipulación y adecuada manipulación de los alimentos. ....	58
<b>Figura 9</b> Buenas prácticas de manipulación y producto que no causará daño para el consumo. ....	59
<b>Figura 10</b> Sostenibilidad alimentaria y alimentos saludables. ....	60
<b>Figura 11</b> Sostenibilidad alimentaria y alimentos nutritivos.....	62
<b>Figura 12</b> Sostenibilidad alimentaria y alimentos aptos y accesibles para todos.....	63
<b>Figura 13</b> Promoción turística e iniciativa para dar a conocer sus productos. ....	64
<b>Figura 14</b> Promoción turística .....	65
<b>Figura 15</b> Promoción turística y estimular compras en el consumidor. ....	66
<b>Figura 16</b> Promoción turística e incrementar las ventas de sus productos. ....	67
<b>Figura 17</b> Promoción turística e impulsar y promover sus productos. ....	68
<b>Figura 18</b> Manifestaciones culturales y difunden expresiones y sentimientos.....	69



**Figura 19** Manifestaciones culturales y difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación.....70

<b>Figura 20</b> Manifestaciones culturales y difunden tradiciones. ....	71
<b>Figura 21</b> Manifestaciones culturales y difunden sus creencias.....	72
<b>Figura 22</b> Manifestaciones culturales y difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad. ....	74

## Resumen

La presente investigación trata de las Técnicas Antiguas en la Panadería, técnicas usadas por los primeros artesanos alimentarios, a través de un conjunto de procedimientos y acciones que existió y existe desde hace mucho tiempo en algunos establecimientos que ofrecen panes. Las ferias de turismo gastronómico son eventos organizados para dar a conocer la gastronomía del lugar como promoción turística, donde el tema principal es la preparación de alimentos. La investigación tiene como objetivo analizar cómo las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco. El método que se utiliza es mixto, descriptiva correlacional, no experimental de carácter transversal, se usó la escala de Likert y los datos recolectados se procesaron con el software de Spss y en Excel. La técnica usada para recolectar información, fue la encuesta a través de un cuestionario, los 391 encuestados constituían una muestra representativa de la población de Lima, además, se entrevistó a ocho panificadores antiguos que viven en el distrito de Santiago de Surco. De acuerdo a los resultados obtenidos se concluyó que las Técnicas Antiguas de la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, porque a través de estas ferias, se puede dar a conocer las técnicas tradicionales de la panadería y como el uso de las buenas prácticas de manipulación y la sostenibilidad alimentaria puede generar bienestar social, económico y conservación cultural en el distrito.

**Palabras claves:** Técnicas Antiguas de Panadería, Técnicas Tradicionales de Panadería, Buenas Prácticas de Manipulación de Panadería y Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería.

## Abstract

The present investigation deals with the ancient techniques in the bakery, techniques used by the first food artisans, through a set of procedures and actions that existed and exists for a long time in some establishments that offer bread. The gastronomic tourism fairs are events organized to publicize the gastronomy of the place as a tourist promotion, where the main theme is the preparation of food. The objective of the research is to analyze how the old techniques in the bakery have an impact on the gastronomic tourism fairs in the district of Santiago de Surco. The method used is mixed, descriptive and correlational type, non-experimental of a cross-sectional nature, the Likert scale was used and the data collected was processed with the Spss software and in Excel. La technique used to collect the information was the survey through a questionnaire, the three hundred and ninety one surveys constituted a representative sample of the population of Lima; in addition, eight old bakers living in the Santiago of Surco district were interviewed. According to the results obtained, it was concluded that the ancient techniques of the bakery have an impact on the gastronomic tourism fairs in the Santiago of Surco district, because through these fairs, the traditional techniques of the bakery can be made known and how the use of good handling practices and food sustainability can generate social, economic well-being and cultural conservation in the district.

**Keywords:** Old bakery techniques, traditional bakery techniques, good bakery handling practices and food sustainability in the bakery.

# CAPÍTULO I

## PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

### 1. Formulación del problema

Plasencia (2015), indica que la gastronomía es una expresión artística que tiene reglas y a su vez es una mezcla de ciencias puras y ciencias blandas, que abarca desde las matemáticas hasta la psicología y antropología, por otro lado Mejía. et al. (2013), comentan que para los cocineros y los amantes del buen comer la gastronomía es una actividad, donde el cocinero siempre será un artista por las cualidades armónicas de sus platillos, asimismo, cabe señalar que la gastronomía abarca muchas áreas, una de ellas es la panadería, Coccia (2020), menciona que la panadería artesanal es la reliquia de la gastronomía, ya que el uso de los cereales se dio a la par con el arte de la panadería y considera que el vino, el aceite y el pan artesanal fueron los primeros alimentos que se procesaron en la humanidad.

En la actualidad, muchos de los productos que se expiden en las panaderías son elaborados con aditivos para acelerar su fermentación y de esta manera puedan aumentar su producción, convirtiéndose en un producto industrializado, a pesar de ello durante la pandemia del covid 19, este sector no paralizó su producción, sin embargo, muchos consumidores comenzaron a cambiar sus gustos y preferencias, tomando conciencia de lo importante que es su bienestar, volviéndose más exigentes, despertando el interés por la calidad y los beneficios de los productos alimenticios que consumen o puedan consumir relacionándolos con su salud.

Mandul (2022), menciona que en los últimos años el pan elaborado con técnicas tradicionales ha renacido, volviéndose tendencia a nivel mundial, por su sabor y su calidad en el proceso de elaboración, además, Cunsolo (2020), indica que el pan es un bien antiguo que

se debe conservar, valorar e invertir en el presente y en el futuro, respetando su historia y tradición.

Estas enseñanzas antiguas tienen una función social, porque ayuda al desarrollo de la localidad, a pesar de ello, muchas de estas enseñanzas antiguas se han ido perdiendo en el tiempo por falta de interés de las nuevas generaciones en aprenderlo o ponerlo en práctica e incluso no lo aplican, porque el uso de estas técnicas toman un poco más de tiempo en la elaboración de sus productos, actualmente solo quedan algunos panificadores que desarrollan estas técnicas antiguas o tradicionales en la elaboración de sus productos. Pantoja (2016) menciona que se debe de revalorar el pan y al panadero, ya que el pan es el alimento preparado más antiguo de la humanidad.

Asimismo, Yarza (2013), comenta que un buen pan tiene alma, y esto se logra solo con agua, harina y sal, es decir con masa madre, porque huele y deja un buen recuerdo en la persona que lo prueba, además, se puede encontrar en él, levaduras y bacterias naturales, es por ello que, es más digestivo y sano para el consumidor e incluso se puede usar para la gran cocina del pan como en las entradas, sopas, etcétera. Cabe resaltar que la técnica del uso de masa madre es una técnica antigua de panadería que se viene usando hace muchos años, pero muchos de los panificadores antiguos la conocen como la técnica de la compuerta (fermentación prolongada) que da como resultado una producción de pan artesanal.

Por otro lado, cuando se habla de herencia cultural Contreras (2022), considera que es la evidencia de la creatividad de nuestros antepasados, ya sea de forma tangible o intangible transmitido de generación en generación a través de prácticas, costumbres y saberes, es por ello que, se puede decir que las enseñanzas de las técnicas heredadas de panaderías de padres, familiares y/o maestros, forman parte del patrimonio de cada maestro panadero y de su

entorno, puesto que cada una de estas enseñanzas se ven plasmadas en sus productos con mucho valor nutritivo y cultural, permitiendo de esta manera un estilo de vida más saludable.

El Perú cuenta con diversos cereales e insumos naturales y muchos de estos son incluidos para la elaboración del pan artesanal, tal es así que San Román (2020), señala que el Perú ha obtenido varios reconocimientos a nivel mundial con su pan artesanal, hecho con granos andinos muy característicos del país y lo más resaltantes fue el premio al Mejor Pan Nutritivo del Mundo en el 2013 con el Pan de Quinoa.

Como se mencionó anteriormente, el Perú cuenta con un gran legado cultural gastronómico y uno de ellos es la elaboración de panes que forma parte de su patrimonio, en el Perú existe alrededor de 500 variedades de panes, con características propias de cada departamento y muchas de ellas aún mantienen su esencia a pesar del tiempo, el pan más representativo del Perú, aparte de las wawas, es el pan de Oropeza, que se produce en Oropeza, pueblo ubicado en el valle sur del Cusco, lugar que es considerada como la **Capital Nacional Peruana del Pan** y es uno de los pueblos con más panaderías en el mundo. (Machu Pichu terra, 2021).

Según la compañía Peruana de Estudios de Mercado (CPI) en el Perú se compra de 5 a 12 panes diarios lo que abarca el 47.2 % y sólo el 19% consume panes tradicionales porque no todas las panaderías la producen, a pesar que tiene gran acogida por sus formas y sabores. (Portal Press Perú, 2023)

Por otra parte, las ferias gastronómicas para Dupont (2017) son un encuentro entre la empresa, el público y la culinaria, donde suelen tener temáticas creativas para dar a conocer sus productos, tal es así, que en la IV Edición de la Feria Internacional Gastronómica Mistura del 2012 celebrada en el Perú en el Campo de Marte, se tuvo como protagonista del certamen a los granos andinos y la sección del Rincón del Pan quién presentó una dinámica de panadería

abierta, con la presencia de 80 panaderos de 18 departamentos, presentando 50 variedades de ellas. (Redacción de Radios Programas del Perú, 2012)

Asimismo, Celis (2023), menciona que el Perú posee en su costa, sierra y selva platillos exquisitos con sabores inigualables, es por tal motivo que el Perú ha sido premiado en varias oportunidades por su gastronomía, uno de los últimos galardones recibidos fue como Mejor destino Gastronómico de Sudamérica en el 2022.

Reyes (2020), considera que el turismo y la gastronomía van de la mano, puesto que, no solo se trata de probar la comida, se tiene que conocer su historia, sus cambios, sus mezclas y sus procesos donde combinan todos sus conocimientos aprendidos. Asimismo, es importante señalar que, en el Quinto Foro Mundial Gastronómico de la Organización Mundial del Turismo en España 2019, trataron el tema del empleo y el fomento del emprendimiento en toda la cadena de valor del Turismo Gastronómico, como contribución del turismo a los objetivos de desarrollo sostenible, porque existe una estrecha relación entre la gastronomía, cultura, saberes antiguos y los productos locales, ya que fomenta el emprendimiento y el empleo en beneficio de la población. (Organización Mundial de Turismo [OMT] y Basque Culinary [BCC], 2019).

El distrito de Santiago de Surco donde se lleva a cabo la investigación, es conocido también como distrito jardín, por haber ganado cuatro veces ese título, es un lugar lleno de tradiciones, costumbres y gran herencia de sus antepasados, cuenta con gran riqueza cultural, gastronómica y vitivinícola, puesto que, cuenta con recursos de cultura viva, como son sus platos gastronómicos, los que son exhibidos y ofrecidos en los alrededores de su plaza de armas o en las ferias gastronómicas organizadas por la municipalidad en días festivos de acuerdo a su calendario turístico, actualmente no existe la venta de panes artesanales al público en los alrededores de la plaza mayor a pesar de contar con una panadería municipal,



ésta solo vende panes artesanales a pedido. Es muy importante considerar que el uso de estas técnicas antiguas en la elaboración de panes no debería pasar desapercibido ni perder su aplicación, ya que si se le toma mayor interés podría formar parte de la identidad del distrito.

De acuerdo a la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto (2022), el área de turismo de la sub gerencia de Educación, Cultura, Turismo y Deporte de la Municipalidad de Santiago de Surco cerró sus eventos del año indicado con la asistencia de 17, 465 personas, sobrepasando las expectativas que eran de 11, 400 personas, donde uno de sus tres principales logros, después de la sensibilización turística a vecinos, colegios y la organización de circuitos de promoción interna del distrito entre los vecinos, fue la organización del evento por el Día Internacional de la Papa, evento organizado con la finalidad de promocionar y concientizar sobre nuestra gastronomía e identidad nacional tuvo la asistencia de 1546 personas, demostrando de esta manera que sí se puede organizar eventos gastronómicos con una sola temática.

Es importante destacar que la Municipalidad de Santiago de Surco en el año 2004 se asoció con el Museo Nacional de Cultura Peruana para organizar los concursos de T´anta wawas hasta el 2012, la finalidad de este concurso era de rescatar las tradiciones gastronómicas y artísticas populares como expresión de identidad cultural, además de intercambiar los conocimientos de los artesanos panaderos para que continúe su legado y consumo entre los peruanos, ya en la actualidad el Museo Nacional de Cultura Peruana cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Lima, la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN), Revista Panadería y Pastelería Peruana y la cadena productiva de Comités de molinos de trigo, fabricantes de levaduras y mejoradores de masa para panificación - Munay pan (Ministerio de Cultura y Museo Nacional de la Cultura Peruana, 2017)

El presente estudio busca demostrar que las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, ya que la presencia de estas técnicas artesanales en panadería con uso de productos locales, pueden ser atractivas y saludables, dado que solo basta algunos ingredientes y tiempo para desarrollar un alimento nutritivo y agradable, donde la mejor forma de darlo a conocer, es a través de las ferias gastronómicas organizadas por la municipalidad, manifestando de esta manera la diversidad cultural que posee el distrito.

### ***1.1 Problema general***

PG: ¿De qué manera las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?

### ***1.2 Problemas específicos***

PE1. ¿De qué manera las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?

PE2. ¿De qué manera las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?

PE3. ¿De qué manera la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?

## **2. Objetivo General y Específicos.**

### ***2.1 Objetivo General.***

OG. Analizar como las Técnicas Antiguas en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

## **2.2 *Objetivos Específicos.***

OE1. Determinar cómo las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

OE2. Determinar cómo las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

OE3. Determinar de qué manera la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

## **3. Justificación e importancia del estudio**

### **3.1 *Justificación práctica***

El propósito principal para realizar la investigación, es dar a conocer que las técnicas usadas por nuestros antepasados da como resultado un producto saludable, libre de químicos y preservantes, puesto que, muchos turistas buscan hoy en día productos de calidad y muy poco conocidos. Por otro lado es importante señalar que el pan de por sí forma parte de la cultura alimentaria peruana, porque es un producto consumido diariamente por la mayoría de personas.

La mejor forma de que los productos elaborados por los panaderos con conocimientos y técnicas antiguas sean reconocidos y valorados, son a través de las ferias gastronómicas que organizan la municipalidad del distrito, por lo tanto; la participación de los panaderos con sus productos en estas ferias, serían consideradas como un puente que ayudaría a rescatar la identidad cultural y el legado gastronómico de los productos naturales locales y sería la mejor manera para que el distrito de Santiago de Surco pueda manifestar su esencia cultural, ya que esto generaría actividad económica que podría sostener de manera parcial o total la unidad familiar de muchos vecinos del distrito, contribuyendo de esta manera al desarrollo de las

familias, la comunidad y la sociedad, lo que significaría un desarrollo sostenible del distrito como destino.

### **3.2 *Justificación teórica***

Desde el punto de vista teórico se busca analizar como las Técnicas Ancestrales en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico, porque, lo que se busca es entrelazar cultura, alimentación y territorio, revalorando la aplicación de estas técnicas ancestrales de los antiguos panificadores a través de las ferias gastronómicas organizadas por la municipalidad del distrito de Santiago de Surco.

### **3.3 *Justificación metodológica***

La justificación metodológica del presente trabajo se basa en el método científico, se usará métodos, técnicas e instrumentos de recolección, para determinar que influencia tienen las Técnicas Antiguas de la Panadería en las Ferias de Turismo Gastronómico.

### **3.4 *Importancia***

La importancia de la presente investigación radica en rescatar los productos locales que posee el distrito de Santiago de Surco y rescatar la identidad cultural y el legado gastronómico de los mismos, además, dar a conocer que la Gastronomía Peruana no solo son comidas, postres y bebidas; si no, también considerar que el pan tradicional peruano es un producto turístico que puede estar presente en las ferias gastronómicas locales y sobre todo, tomar en cuenta que el distrito cuenta con algunos insumos para poder producir un pan artesanal propio del distrito.

Es importante recordar que este distrito es uno de los más antiguos de la ciudad de Lima y fue uno de los primeros lugares donde se sembró las viñas de uvas, procedentes de las

islas Canarias, el pisco considerado bebida nacional, es el producto que se obtiene de la destilación del mosto fresco de las uvas fermentadas, se menciona ello porque el distrito es considerado vitivinícola, por poseer aún algunas bodegas de producción de vino, es por tal motivo que se puede producir y elaborar un pan artesanal propio elaborado a base de pisco y de esta manera puede formar parte del patrimonio cultural gastronómico de distrito, además, se debe agregar que el consumo de ingredientes locales para la producción de alimentos, en este caso el pan artesanal, sería un gran elemento de desarrollo sostenible, ya que fomentaría el emprendimiento, y el empleo en beneficio de la población.

#### **4. Alcance y limitaciones**

La investigación se desarrolló en la ciudad de Lima en el año 2022 – 2023.

##### **4.1 *Limitación espacial***

El estudio se desarrolla en el distrito de Santiago de Surco, departamento de Lima.

##### **4.2 *Limitación temporal***

El estudio se realizó de acuerdo al cronograma de actividades desde el mes de junio 2022 hasta mayo 2023

##### **4.3 *Limitación Conceptual***

Línea de investigación: Globalización, Economía, Administración y Turismo.

Disciplina: Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Área: Turismo y Gastronomía.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

#### 1. Antecedentes de la investigación

##### 1.1 *Antecedentes internacionales*

León (2022), su investigación tuvo como objetivo elaborar un recetario de quince productos de bollería a partir de la combinación de masa madre y pre fermento, su investigación fue de enfoque mixto con una metodología cualitativa con investigación bibliográfica y metodología cuantitativa. Llegó a la conclusión que el uso de estas técnicas de antaño le da al pan características organolépticas únicas, que a pesar de tener una fermentación prolongada, se puede obtener un producto natural y tradicional que cautiva a muchos comensales.

Mientras León (2019), tuvo como objetivo elaborar un documento guía que resalte temas sobre los procedimientos que deben seguir los manipuladores de alimentos, su metodología usada fue cuantitativa, a través de 100 encuestas realizadas a socios y colaboradores de nueve restaurantes de Machala. La conclusión que llegó fue que la manipulación de alimentos es clave dentro de la cadena alimentaria, como también lo son las capacitaciones para poder minimizar riesgos en el producto para mantenerlo inocuo, ya que la limpieza asegura la salud del cliente y por ende la seguridad alimentaria en todo el proceso de producción.

Por otro lado Romero (2021), tuvo como objetivo la reactivación del sistema turístico de la provincia de Tungurahua específicamente del Cantón Quero, la metodología usada fue cuantitativa, realizó encuestas a 360 personas, de carácter analítico sintético, explorativo, histórico, investigativa, con diseño documental, descriptiva deductivo e inductivo. El autor

llegó a la conclusión que se puede reactivar el turismo con ayuda de los operadores turísticos, considera el uso necesario de los medios digitales, por tal motivo propuso elaborar una marca del lugar, realizar un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), un plan de marketing digital, y colgarlos en las redes, tik tok, Instagram y Facebook, ya que consideró que es importante el uso de las redes sociales para reactivar la promoción turística a través de una promoción directa y correcta hacia los turistas

Mientras para Chafla (2021), su objetivo fue analizar la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico del Cantón de Alausí en Chimborazo, el tipo de investigación que usó fue el método documental, descriptivo, correlacional con diseño no experimental, transversal causal con un enfoque mixto, la técnica usada fue entrevistas y encuestas, como instrumento usó el cuestionario, la investigación fue a doce establecimientos en la variable independiente y en la variable dependiente lo trabajó con 172 turistas que acudieron al Cantón Alausí. Como conclusión determinó que es necesario hacer una lista de todos los platos tradicionales con su origen e historia de los productos usados, además, capacitar a la población en cuanto al manejo de alimentos y atención al cliente, realizar una marca, crear una revista digital gastronómica, ferias turísticas y ferias gastronómicas con un adecuado plan de marketing.

Asimismo Alberdy y Ramírez (2015), tuvieron como objetivo principal promover la gastronomía para recuperar la identidad gastronómica ancestral, ayudar a las familias del sector promocionando sus productos a través del turismo gastronómico con ferias y festivales, la metodología usada fue descriptiva y cuantitativa a través de 311 encuestas a los pobladores de Zapotal dedicados a la gastronomía. Llegaron a la conclusión que tienen que promocionar su comida típica, a través de ferias y festivales, ya que es un factor multiplicador de la economía comunitaria, con la finalidad que la población valore sus recursos gastronómicos y

lo aprovechen en toda su capacidad, creando nuevas fuentes de trabajo y reconocimiento nacional e internacional, resaltando que es muy importante el apoyo de la Municipalidad del Cantón de Santa Elena en cuanto a las capacitaciones en atención e información turística.

Finalmente Gómez (2020), tuvo como finalidad conservar saberes tradicionales y costumbres relacionados específicamente con la gastronomía, acercando a los futuros cocineros y a los docentes con la cocina ancestral, para que las futuras generaciones disfruten de alimentos más sanos, únicos y propios de sus regiones, la metodología usada fue cualitativa, la muestra fueron cinco docentes de la facultad de alta cocina y gastronomía de la Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB), y el treinta por ciento de la población de estudiantes, realizó encuestas digitales y entrevistas estructuradas. Llegó a la conclusión que se tiene que proteger y fortalecer el patrimonio inmaterial colombiano en el campo de la gastronomía rescatando la cocina tradicional, para poder impulsar el turismo y de esta manera puedan generar una industria turística de talla mundial, para que den a conocer las tradiciones y costumbres culinarias, sumado a las danzas y el paisaje.

## **1.2 Antecedentes nacionales**

Villalta (2021), en su investigación tuvo como objetivo proponer un plan de promoción para fomentar la gastronomía tradicional del distrito de Monsefú 2021 para conservar su identidad cultural, la metodología usada fue de enfoque mixto, descriptiva y propositiva de diseño no experimental transversal, realizó cinco entrevistas a representantes de los principales restaurantes del lugar y a sesenta personas en la modalidad de encuestas. Obtuvo como resultado que la comunicación vía on line a través de Facebook y whatsApp eran muy importante para que pueda llegar a su público objetivo, sugiriendo la implementación de un documento con las características de cada producto que venden los restaurantes de la zona,



además concluyó que es muy importante que la gastronomía tradicional del lugar tiene que estar presente en sus ferias gastronómicas.

Mientras Bravo (2020), en su investigación tuvo como objetivo analizar la influencia de la identidad cultural en la gastronomía, la metodología usada fue cualitativa y bibliográfica, la conclusión que llegó fue que la identidad cultural de cada pueblo es diferente de acuerdo a sus vivencias, expresada generalmente en su gastronomía, menciona que sin la existencia de identidad cultural, la gastronomía sería igual para todos, es por ello, que si una persona participa en una actividad, se siente parte del grupo, protege y valoriza lo aprendido, si de pequeño consumen platos típicos, se convierte en parte de su vida, volviéndose un motivo de orgullo y forma parte de su tradición

Sin embargo Carpio y Condori (2019), sus objetivos fueron elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura y un manual de procedimientos estandarizados de saneamiento para la Panadería Pastelería Don Pancho E.I.R.L., que garanticen la inocuidad de sus productos de panificación, la metodología usada fue de enfoque cualitativo entrevistaron a 23 personas que trabajaban en el lugar, tanto personal de gerencia como personal de producción, revisaron documentación interna y bibliográficas, también usaron la observación directa con visitas al establecimiento. Llegaron a la conclusión que la panadería contaba con un deficiente procedimiento en las buenas prácticas en el manejo de alimentos y de saneamiento, por lo que determinaron que era importante la implementación del manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), porque cuando se trabaja con alimentos ambos van de la mano para obtener un producto inocuo.

Por otro lado, Auca (2020), su objetivo de estudio fue describir el turismo gastronómico en el distrito de Chincheros en el departamento de Cusco, la metodología que

usó fue de carácter mixto, realizó encuestas usando como instrumento cuestionarios y entrevistó a los dueños de los 15 restaurantes de la zona, tuvo una investigación de nivel descriptivo, con diseño no experimental. Llegó a la conclusión que el lugar posee una gastronomía regular, porque no hay insumos suficientes para la preparación adecuada de los alimentos, por tal motivo propuso capacitar a propietarios y trabajadores elaborando una carta con los platos típicos de la ciudad en coordinación con la municipalidad, aplicando las buenas prácticas de manipulación, técnicas culinarias, implementación de protocolos Covid- 19 y el servicio al cliente.

Mientras Noriega (2018), su objetivo fue determinar de qué manera la disponibilidad de recursos puede potencializar el desarrollo del distrito de Huacho y convertirlo en un destino turístico, la metodología usada fue mixta, realizó 374 encuestas, entrevistas a científicos y tuvo alcance descriptivo de tipo aplicativo. Tuvo como conclusión que, es posible la práctica del turismo gastronómico basado en los recursos naturales de la zona como lo es la micro alga de la laguna Las Salinas, porque posee un gran aporte nutricional, lo que permitiría no solo beneficiar a la población, también generaría un desarrollo turístico del distrito a través de nuevos circuitos especializados de rutas culturales.

Finalmente Buiza (2016), su objetivo fue determinar el nivel en la calidad de servicio desde la perspectiva del visitante a la Feria Gastronómica Dominical San Basilio en el distrito del Rímac, la metodología usada fue cuantitativa encuestando a 127 personas, tipo descriptiva, prospectiva de corte transversal y de diseño no experimental. El autor concluye que el cliente es quien determina la calidad y la excelencia del servicio, donde la atención personalizada, la confianza, amabilidad y recepción es esencial para determinar su satisfacción, sumado a la limpieza, higiene del personal, salubridad del lugar, además, los clientes toman en cuenta la calidad sensorial, texturas de los platos, promociones y las ofertas de los platos.

## **2. Bases teóricas - científicas**

### **2.1 *Técnicas antiguas y / o tradicionales en la panadería***

(Vanclay y Gralton, 2008, como se citó en Camacho et. al. 2019), mencionan que los procesos de elaboración de un alimento artesanal, se considera una práctica socio cultural histórica, ya que al principio de la humanidad fueron las primeras técnicas que se usaron para tratar los alimentos y servir como sustento de vida, luego formó parte de la familia y finalmente de la comunidad.

Por otro lado para (Cocolin et al. 2016, como se citó en Camacho et al. 2019), comentan que las técnicas usadas por los artesanos alimentarios, ha permitido durante siglos que los alimentos sean seguros, en la actualidad, muchos de los productos artesanales tienen procesos antiguos como la técnica de la fermentación, un proceso biológico que permite obtener un alimento inocuo y original que ha ido sedimentando en sus actividades desde épocas muy antiguísimas

Sin embargo, (García 1982, como se citó en Camacho et al. 2019), menciona que para algunos, las técnicas antiguas son un arte ingenuo y primitivo que se tiene que erradicar porque no forma parte del plan de desarrollo y para otros, las técnicas antiguas son un arte que se debe sacar provecho para satisfacer a los consumidores que no se encuentran contentos con productos industriales.

Esto quiere decir que las Técnicas Antiguas en la Panadería, fueron técnicas usadas por los primeros artesanos alimentarios, actualmente, es considerada una práctica socio cultural histórica, llena de arte y sabiduría, porque ha servido por mucho tiempo, como sustento de vida de muchas familias y de la comunidad. Para muchos es una gran alternativa, sobre todo para aquellas personas que no se encuentran satisfechas con los productos industrializados.

## **Origen del pan en el mundo**

Según Castiblanco (2020), el origen del pan se da desde el neolítico, cuando el hombre nómada conoce las semillas y cereales, lo trituran y lo mezclaban con agua, convirtiéndolo en papilla y sin querer lo dejaban expuesto al sol para comerlo, menciona que el pan con el tiempo se ha convertido en una cultura e historia universal del hombre, sus inicios se dieron en el viejo mundo y es allí que nacieron las técnicas para su elaboración.

Los egipcios crearon los primeros hornos e incluso en sus casas tenían sus propios molinos para elaborar su pan, consolidaron las primeras técnicas de panadería, además, las costumbres gastronómicas de acompañar las comidas con pan nació de ellos, por otro lado, en Mesopotamia el pueblo molía el trigo entre dos grandes piedras y una vez hecha la masa formaban una masa delgada y lo colocaban en la superficie caliente de una piedra.

En cambio, los griegos crearon setenta tipos de panes, gracias a las relaciones comerciales con los egipcios, ellos fueron capaces de transformar el arte de la panadería, elaboraban masas de trigo, avena, salvado, asimismo, agregaron especias, aceites, frutos secos, etcétera, además, muchos profesionales griegos estuvieron a cargo de alrededor de 300 panaderías en Roma en los años treinta antes de cristo, ellos elaboraban, amasaban, fermentaban y horneaban el pan, sin embargo fueron los romanos quienes mejoraron los molinos, maquinarias y hasta el horno.

Por otro lado en el Perú los primeros panes eran hechos de maíz, pero lo elaboraban para ocasiones especiales, preparaban el Zancu (panecillo redondo) para el inti Raymi y en el Citua primer día de luna después del equinoccio, estos panes eran elaborados por las vírgenes del sol, la Huminta la preparaban para fiestas y la entregaban como regalo, el Pan Tanta lo elaboraban también en la fiesta del sol, los granos de maíz eran molidos en batán utensilio de piedra que eran heredadas de generación en generación, se usaban hornos de piedras, las

mujeres indígenas eran las que aprendieron el oficio de la panadería, sus patronas europeas les enseñaron el oficio, para elaborar el pan usaban el maíz tierno porque no era tan áspero, hasta que comenzaron a cernir la harina con una manta de algodón llamándola Flor de Harina. (Equipo de la Asociación Peruana de Empresarios de Panadería y Pastelería, 2021)

Según Del Busto, (como se citó en Zanabria, 2022), relata que la primera española que sembró por primera vez el trigo en el Perú fue doña Beatriz de Salcedo, esposa del veedor García de Salcedo, ella fue quién sembró los primeros granos del trigo de cierta harina mal molida de España para hacer hostias, y los sembró en Jauja, además, decidieron traer trigo y ganado de Castilla y otros cereales a Jauja por tener una tierra fértil y desde aquí fueron esparcidas a todos los valles del territorio peruano, más adelante, María de Escobar e Inés de Muñoz y de Rivera también lo sembraron, pero, lo debieron hacer un tiempo después, según cuenta el Jesuita Cobo, porque un escrito oficial firmado por el virrey Conde de Nieva reconoce a Beatriz Salcedo como la esclava morisca que sembró por primera vez el trigo en el país.

(Mejía 1993, como se citó en Ríos, 2009), comenta que en el siglo XVII, el cabildo español vigilaba a los panaderos y les comenzó a exigir un sello en los panes que salían de sus hornos, recién en el siglo XVIII, crearon el gremio de los panaderos, porque, aunque las panaderías eran consideradas centros industriales, eran también cárceles, en ellas hacían trabajar de manera forzada a los presos con delitos menores, esclavos rebeldes y personas que se les quería corregir y durante el siglo XIX, la ciudad de Lima comenzó a presentar diferentes personajes en sus calles, como vendedores y repartidores, y en el siglo XX, la producción del pan comenzó a presentar variantes regionales, conservando panes con características coloniales, con uno u otro agregado de la localidad, como otros granos y tubérculos.

Para la investigación se tomó en cuenta 3 dimensiones:

### **2.1.1 Dimensión de Técnicas Antiguas o Técnicas artesanales usadas en la panadería.**

Para Chiquearte (2021), las técnicas artesanales son aquellas técnicas manuales, donde se utilizan herramientas rudimentarias, su subsistencia implica una expresión de creatividad e identidad cultural, puesto que muchos de estos saberes encierran secretos del oficio.

Además, para Pascual (2016), el oficio del panadero es transformar el cereal, que el tocar y sentir la masa hace que exista una relación de amor constante. Por otro lado Cucala (2022), considera que la harina es primordial en la elaboración del pan, la harina puede ser de una legumbre, cereal o fruto seco, sin embargo, el cereal que más resalta para la elaboración de la harina es el trigo, ya que a diferencia de otros cereales éste tiene la capacidad de generar fuerza y al hidratarlas generan elasticidad.

La primera técnica que se conoce para la elaboración del pan fue convertir los granos en polvo, al mezclarlos con agua se podía obtener una masa y se cocía sobre piedras re calentadas mediante fuego, después aparecieron los hornos, mejoró la cocción, pero el pan era plano, no tenía miga y era denso, ya con el tiempo se conoció accidentalmente la fermentación, mezclando masa recién preparada con la que sobro el día anterior, obteniéndose un pan poroso y liviano porque se habían desarrollado microorganismos, con el pasar del tiempo las técnicas de elaboración del pan han ido mejorando obteniendo un producto más agradable, con mejor textura y más duradero (Seoane, 1997).

#### **Relación entre los procesos y las técnicas de panificación**

Para Rojo (2022), realizar un pan básico solo se necesita harina de grano de trigo, levadura para pan, sal y agua, porque la harina necesita el agua para hidratarse y

así formar el gluten, la levadura necesita el agua para activarse y fermentar y la sal necesita el agua para disolverse y poner más lenta a la levadura.

Lo primero que se tenía que hacer para elaborar panes era pesar los ingredientes para evitar equivocaciones y luego amasar para que se mezclen todos los ingredientes. A comienzos del siglo XX el amasado era manual, dándole diversos golpes a la masa sobre la mesa de trabajo y de tanto en tanto se descansaba, el amasado tenía mucho que ver con las características de la harina, a veces habían harinas que necesitaban más agua que otras y una vez que ya tenían la elasticidad deseada se dejaba reposar (fermentar) tapándola con una tela para mantener caliente la masa por encima de los veinticinco grados aproximadamente antes de dividir los panes, esta fermentación se le conocía como fermentación en bloque.

Además, menciona que en este proceso de fermentación, se generaba y se genera el sabor del pan, es una etapa donde el panificador tiene que estar muy atento, porque el exceso de esto podría ocasionar que la masa se desgarrara, luego se cortaba en piezas y se boleaba, decían que era para relajar la masa y no se escape el gas y el gluten se reorganice, se dejaba reposar por un periodo corto, luego se le daba la forma que se deseaba, primero se enharina la mesa, una vez formado se llevaba a la cámara o habitación de fermentación, por el tiempo necesario.

Luego realizaban el corte a la masa con una cuchilla fina no de frente si no de costado, antes de introducirlo al horno, si eran blandas las masas el corte era superficial y si recién comenzaba su fermentación el corte sería profundo, una vez en el horno la masa fermentada se transformaba en pan, el vapor se le tenía que poner antes de introducir el pan, ya que retardaba el secado del pan, los hornos eran de ladrillo y el suelo de material refractario, la temperatura tenía que llegar entre doscientos a

doscientos cuarenta grados, se medía con pirómetros, estos hornos se calentaba con leña o carbón, el vapor se conseguía por la ebullición de agua dentro de un depósito de fierro cerca de la zona de combustión y los panes se introducían por palas de madera largas. (Flecha, 2015)

Por otro lado, Castiblanco (2020), menciona que para tener un buen pan sólo se necesita práctica y lo más importante es entender cada una de las etapas del proceso de elaboración del pan, además Pascual (2016), considera que cada harina que se usa para hacer el pan, tiene una técnica diferente, algunas necesitan reposos más cortos, largos, plegar menos o plegar más, lo importante es sacar el mejor provecho de ellas.

No se sabe quién hizo el primer pan con masa madre, pero es probable que el primer pan elaborado con ella pudo haber surgido en Egipto y que fueron los panaderos franceses que trajeron esta fórmula a América y lo esparcieron por todas las panaderías europeas, de esta manera, los panaderos se dieron cuenta que la levadura (masa madre) era la que producía más rápido la fermentación y que podían guardar un poco de ella para utilizarla en otras mezclas, convirtiéndola en más masa madre alimentándola solo con agua y harina, en la actualidad en muchas panaderías del mundo se puede encontrar potes de masa madre que se han convertido en reliquias familiares que han pasado de generación en generación, incluso se podría estar comiendo un pan a base de masa madre hecha hace 100 años, por otro lado, en 1857 el Microbiólogo Louis Pasteur francés, identificó la levadura, creando la levadura para la panadería comercial, transformando la producción del pan, donde la masa madre ya no era la única opción. (Slater, 2020).

La levadura está compuesta por hongos microscópicos que descomponen azúcares o carbohidratos a través de la fermentación, gracias a ella la masa se infla,



existen dos tipos, la levadura fresca que se diluye en agua y se mantiene refrigerado y la levadura seca, un gramo de ella equivale tres de fresca, no tiene sabor y es más duradera. (Institución Ferial de Madrid, 2021).

### **Biblioteca de Masas madres**

Puratos es el creador de esta biblioteca ubicado en Saint Vith en el centro para el sabor del pan, Bélgica, allí reúnen una gran colección de levaduras naturales, al principio contaba con cuarenta y tres fermentos y actualmente cuenta con ochenta y tres, registrando más de setecientas cepas de levadura salvajes y mil quinientas bacterias lácticas, dentro de ellas, está la presencia de un fermento peruano para panetón, la biblioteca se creó con el objetivo de preservar las cepas para el futuro, constituyendo un patrimonio para los panaderos y consumidores y de esta manera conservar y promocionar las levaduras naturales de todo el mundo.(Universo abierto, 2019).

### **Congreso de Masa madre**

El 9 de Mayo del 2019 la escuela Richemont y el club Richemont (centro independiente e internacional de formación en el sector de Panadería, Pastelería y Confitería), llevó a cabo el Primer Congreso Internacional de Masa Madre, en Lucerna (Suiza), donde asistieron alrededor de 346 participantes de 18 países, tuvo como expositores a científicos, médicos, investigadores e incluso expositores de empresas proveedoras, en este congreso se ofrecieron los últimos conocimientos y experiencias en ingredientes para el pan, procesos e investigación sobre la masa madre de cultivo, el uso de buenas materias primas, procesos artesanos, nutrición y salud; el congreso ayudó a los panaderos a compartir sus inquietudes para seguir elaborando productos

sanos y saludables, a través de presentaciones de panes y productos de panadería de diferentes países, (Richemont, 2019)

Catalán (2021), señala que en la elaboración del pan hay tres procesos de acuerdo al tipo de levadura usada: el sistema directo que usa solo levadura comercial donde su reposo de masa es de cuarenta y cinco minutos aproximadamente antes de su división, el sistema mixto que usa levadura comercial y la levadura natural (masa madre) que requiere solo un reposo de diez a veinte minutos antes de su división y finalmente el sistema de esponja o poolish que usa la misma cantidad de agua y de harina dando como resultado una masa líquida y esponjosa, a esta masa se le agrega levadura, pero sólo el dos por ciento de la harina, su tiempo es de tres a cuatro horas de fermentación aproximadamente.

Por otro lado, Flecha (2015), comenta que se puede usar procesos de antaño con tecnología de hoy, siempre y cuando se respete la calidad del pan con máquinas para amasar tipo espiral respetando la velocidad del amasado, divisores manuales o lo más parecido, formador manual o una que no desgare mucho la masa, cámaras de fermentación, congelación, y hornos parecidos a la panadería antigua o horno eléctrico o gas con suelo de piedra.

### **Panadería tradicional en el Perú**

Para Ríos (2009), la panadería tradicional es la actividad artesanal de elaborar panes con diferentes harinas e ingredientes, su característica principal es el uso del horno de piedra o adobe heredado de tiempos coloniales y para darle combustión se usa la leña de eucalipto, molles o maderas locales, el uso de este horno hace que el producto obtenga un sabor característico y muchas veces este proceso de horneado es transmitido de generación en generación.

Por otro lado Pantoja (2019), menciona que hace treinta años se contaba solo con treinta tipos de panes y hoy en día hay alrededor de quinientas variedades, que se producen a nivel nacional debido a las innovaciones de sus ingredientes, se puede encontrar panes de quinua, kiwicha y de diferentes granos y frutos que los hacen más atractivos y nutritivos para el consumidor peruano que consume en promedio 35 kilos de pan al año.

Asimismo, Ríos (2009), menciona que el Perú cuenta con importantes lugares de producción de panes tradicionales, los cuales varían por sus gustos y costumbres, la denominación es la misma, pero presentan ingredientes, tamaños y formas diferentes, los panes más representativos del Perú son: el pan chuta de Oropeza Cusco, el pan chapla de Huamanga en Ayacucho, el pan de tres puntas en Arequipa, el pan de chongos en Junín y el pan de canela en Piura, donde cada uno de ellos representa la identidad cultural del lugar.

Cabe indicar que el pan más Famoso del Perú es el Pan de Chuta de Oropeza en Cusco mide treinta por treinta y cuatro de grosor, Oropeza es un distrito que cuenta con un gran valor cultural de la industria panadera tradicional, cuenta con alrededor de 50 hornos artesanales, el ochenta por ciento de su población son panaderos y producen 2 mil kilos diarios de pan, el único día que no lo producen es cuando alguien del pueblo fallece, porque tienen la creencia que la masa no fermentará, Oropeza cuenta con andenes dejados desde la época incaica que permite la siembra abundante de trigo, es por tal motivo que el **06 de Enero del 2022**, fue nombrado **Capital Nacional del Pan**,.(Machu Pichu terra, 2021)

Sin embargo, para Ríos (2009), el t'anta wawa es el pan más emblemático tradicional del Perú, por su forma artística y escultórica, tienen formas de personas,

animales, corazones, roscas, sol , etcétera, éste pan es usado como función social, porque se usa para ofrendas de difuntos, regalo de amistad, compadrazgo, ritos de ciclo agrario y ganadero, pueden ser dulces o salados, en el sur son dulces cubiertos con grageas, mientras que en el norte y centro están cubiertos con grageas o ajonjolí.

De acuerdo a uno de los últimos censos realizados en Lima metropolitana, se pudo observar que lima posee siete mil panaderías y el distrito de Santiago de Surco cuenta con 306 panaderías de pan industrializados, pero no figuraban panaderías tradicionales o artesanales. (Instituto Nacional de Estadística e Informática, [INEI], 2014.)

Sin embargo, de acuerdo a la Redacción de Radios Programas del Perú (2009), el distrito de Santiago de Surco cuenta con una panadería municipal, pero, dentro de su producción diaria no presentan panes artesanales, sólo lo preparan a pedido, aunque, en celebraciones como el día del pan han presentado dentro de sus productos panes tradicionales andinos, como pan de coca, pan de maca, pan de granos andinos etcétera, demostrando que si es posible su preparación y venta.

Además, en el distrito se puede encontrar panaderías como El pan del Tayta ubicada en guardia civil Norte 538, es una panadería que tiene una mezcla de tradicional con lo moderno, elabora panes artesanales con masa madre y bocaditos de manera industrial, sus puertas están abiertas al público y por vía delivery. (El pan del Tayta, 2023)

Asimismo, la panadería Barthel ubicada en la cuadra cuarenta y nueve de la avenida Aviación, tiene producción artesanal de tradición alemana. (Barthel panadería pastelería, 2022)

### **2.1.2 Dimensión de Buena Manipulación de alimentos (BPM).**

Según Gonzales y Puente de la Vega (2017), las buenas prácticas de manipulación son unas series de medidas de higiene, que se emplea en todo el proceso de elaboración y distribución del alimento, con el fin de asegurar su inocuidad y calidad sanitaria, estas medidas tienen que ser plasmadas por escrito para su aplicación, seguimiento y evaluación, así será un producto inocuo y no causará ningún daño.

Por otro lado Prada (2022), comenta que las buenas prácticas de manufactura son pautas establecidas que permiten la preparación de los alimentos con todas las garantías de higiene para un consumo seguro de ellos, mientras tanto, Noguera et al. (2018), mencionan que son un conjunto de recomendaciones y principios que se da en el procesamiento de los alimentos para evitar que sean adulterados y que se encuentren aptos e inocuos.

Esto quiere decir que las buenas prácticas de manipulación son todas las medidas de higiene que se da para el manejo adecuado de los alimentos y las bebidas, en todo su proceso de elaboración, con el objetivo que el producto final no cause daño alguno al consumidor.

De acuerdo al Ministerio de salud (1997), se aprobó la Ley General de Salud 26842, donde se establece que el comercio y la producción de alimentos y bebidas para el consumo humano tiene que estar con vigilancia higiénica y sanitaria para proteger a la salud, ya que un alimento es legalmente apto para su consumo, cuando cumple las normas sanitarias y de calidad aprobadas por el Ministerio de Salud a través de Dirección General de Salud ambiental e inocuidad alimentaria.

Asimismo, el Ministerio de salud (2003), menciona que se aprobó la ley 27932, ley que prohíbe el uso de sustancia química bromato de potasio en la elaboración del

pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano, Además, el Ministerio de salud (2006), aprobó la Resolución Ministerial 449, ley que aprueba la norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, donde se establece el control sanitaria y vigilancia de los mismos.

Como también, el Gobierno del Perú (2004), emitió la Ley 28314, ley que dispone la fortificación de las harinas de trigo con micronutrientes, tanto de producción nacional, importadas y las donadas, asimismo, la Presidencia de la República aprobó el decreto legislativo ley de inocuidad de los alimentos 1062.

Para (Solarte, 2015 como se citó en Castiblanco, 2020), menciona que se debe conocer y aplicar las buenas prácticas de panificación para que un pan sea de calidad, ya sea elaborado en forma manual o en forma mecanizada, sea pequeño o grande la producción.

### **2.1.3 Dimensión de Sostenibilidad alimentaria**

Un sistema alimentario sostenible es todo lo que garantiza la nutrición y la seguridad alimentaria para todos, que no comprometan el medio ambiente, la economía y la sociedad de las futuras generaciones. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2018)

Para (Krause y Bhals, 2013 como se citó en Binz y De Conto, 2018), mencionan que en la actualidad existe un creciente aumento de la percepción de la alimentación y la gastronomía como un atractivo turístico y actividad cultural del ser humano en relación a la salud y bienestar social, ya que hay una mayor conciencia de parte de las personas hacia el medio ambiente, percibiendo de esta manera la importancia de la sostenibilidad en su experiencia gastronómica turística.

Asimismo (Krause, 2007 como se citó en Binz y De Conto 2018), menciona que una de las maneras de practicar conductas sostenibles en la alimentación, es usar alimentos regionales, destacando que el turista pueda apreciar la alimentación como un elemento representativo de la cultura local que vengan de la producción de la comunidad.

Esto quiere decir que la sostenibilidad alimentaria viene hacer la relación entre la salud y el bienestar social, donde los alimentos sean nutritivos y aptos para todas las personas y que al adquirirlos y consumirlos no dañen los recursos naturales, para que en el futuro también puedan gozar de ellos.

## **2.2 *Ferias de Turismo Gastronómico***

Las ferias gastronómicas son lo mejor para presentar el producto de una empresa y poder posicionar su marca en el mercado local, es un encuentro entre el cliente, la empresa y la culinaria donde pueden compartir opiniones y tendencias de la industria alimentaria. (Dupont, 2017)

Asimismo, IberStand (2021), considera que las ferias gastronómicas o de alimentación son un tipo de eventos de ocio donde el tema principal son los alimentos, las bebidas o diversos preparados de una región o cultura, su motivación es dar a conocer la gastronomía tradicional o una dieta sana como promoción turística.

Por otro lado, la unión entre el turismo y la gastronomía empodera a las comunidades, rescata, conserva y promueve sus culturas, mejorando los destinos, puesto que, la experiencia gastronómica en los turistas se convierte en su gran motivación para visitarlos. (Organización Mundial del Turismo [OMT], 2017)

Esto quiere decir que las ferias de turismo gastronómico son eventos que sirven para dar a conocer las características de un producto alimentario de una manera interactiva, ya que participa la comida, el cliente y la empresa, son una vitrina para mostrar las últimas tendencias alimentarias.

### **La Gastronomía y la Gastronomía Peruana**

Para el chef Machaen (2021), la gastronomía es una expresión humana, multisensorial, porque abarca todos los sentidos. Por otro lado Intur Perú (2022), menciona que la gastronomía peruana es una de las manifestaciones culturales más resaltantes a nivel mundial por su gran exquisitez y porque tiene una mezcla ancestral, colonial y modernidad.

### **Turismo gastronómico**

Las primeras rutas gastronómicas se dieron en Europa, la ruta consistía en visitar a los mejores restaurantes y posadas, las personas que realizaban estas rutas se les llamaba gourmets o gastronomers, el más famoso fue el periodista, escritor y crítico francés Maurice Sailland declarado el Príncipe de los Gastrónomos en 1927. (Vásquez, 2022).

Para Pololikashvili (2019), el turismo gastronómico forma parte de la historia, cultura, sociedad y la economía de una localidad, lo que hace que un turista se conecte con su cultura, la gente y su patrimonio, además, para el Equipo Cocinea (2022), el turismo gastronómico representa el más alto ingreso de la localidad, mueve el sesenta por ciento del turismo y los turistas aprenden sobre la cultura culinaria del lugar que visitan, asimismo Pololikashvili (2022), considera que el turismo gastronómico aporta vitalidad a las comunidades rurales, apoya a los pequeños productores locales de alimentos y refuerza su posición en el mercado, como también la sostenibilidad, innovación e inclusión social.

Según La Comisión de Promoción para la Exportación y el Turismo (PROMPERU) (2021), menciona que el turista en los últimos años se encuentra en busca de nuevas culturas y



de la culinaria local, además, Vivanco (2021), menciona que la principal motivación de los turistas gastronómicos es experimentar y conocer las diversas formas de preparación de los alimentos y su agricultura, para entender mejor su cultura y todo lo que les rodea a través de los sabores de su gastronomía.

Asimismo, (La Comisión de Promoción para la Exportación y el Turismo [PROMPERU], citado por el Diario el Peruano, 2022), señala que nuestra gastronomía, es el tercer motivo por el que visitan al Perú, los turistas gastronómicos permanecen más tiempo y gastan más que el turista promedio.

Para Turismo inn (2019), las últimas tendencias del turismo gastronómico son compartir comida casera en una mesa de hogar para experimentar la cultura y tradición del lugar, la ruta de las comidas deben incluir degustaciones de bebidas, visitas a granjas, fábricas y tiene que ser dirigido por un guía local, visitar a mercadillos conocido como Street food y finalmente participar en clases de cocina.

### **Foro Mundial del Turismo Gastronómico**

Según la Organización Mundial del Turismo (2021), el 31 de Octubre al 02 de Noviembre del mismo año se llevó a cabo este foro en la Ciudad de las Brujas (Bélgica), en el centro gastronómico de Europa, se lograron reunir importantes cocineros del mundo, restauradores y líderes locales, con la finalidad de impulsar el turismo gastronómico como motor de desarrollo rural y generador de oportunidades, lo más resaltante fue la inclusión de la Gastronomía Africana lo que serviría a su región para que se pueda potenciar y desarrollar social y económicamente.

Para Carambula (2018), las ferias gastronómicas más destacadas en el mundo son: el Festival Salón du Chocolat en París Francia, Pizza Fest en Nápoles Italia, Festival de Ostras en Irlanda, Festival Gastronómico de Singapur, Festival de la Langosta en Maine Estados Unidos,

Festival de Comidas Salvajes de Hokitita Nueva Zelanda y el Oktoberfest en Múnich Alemania, asimismo nos menciona que entre las ferias gastronómicas más destacadas de América latina es el de Mistura en el Perú que reúne a los chefs más destacados del país, otras ferias importantes son: Food Technology Summit expo en México, Food fest en Argentina, feria Espacio Food and Service en Chile y en Ecuador destacan las ferias de Expo Sweet y la Expo Food y Beberages.

Por otro lado Redacción la Tahona (2017), señala 3 importantes ferias internacionales de panadería como: la Feria Sigep en Italia vitrina europea de heladería, pastelería y panificación artesanal, Europain en Francia con exposiciones en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y confitería e Iba en Alemania que se realiza cada tres años dedicada a la panadería, pastelería y snacks, en esta feria existe competencias donde participan panaderos de todo el mundo llamada la Copa Iba.

Por otro lado San Román (2020), indica que el Perú ha obtenido varios reconocimientos a nivel mundial, con su pan artesanal hecho con granos andinos, en el 2013 ganó el premio como el Mejor Pan Nutritivo del Mundo, en el 2015 con el Pan de Quinoa el Perú logro quedar entre los 10 mejores países del mundo en Panadería Artesanal, en el 2017 el Perú obtuvo el noveno puesto en la Competencia Mundial de Panes, en el 2018 participó en la Best of Mundial China 2018, donde el Perú logró obtener tres premios el Mejor Asistente, la Mejor Pieza Artística y la medalla de bronce en la competencia mundial del 2019 a nivel de productos obtuvo un gran merecimiento en el Pan Croissants.

De acuerdo a la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y la Pastelería (ASPAN) (2020), en el Perú se realiza una feria muy importante de pan denominada Munay pan, que fue creado por un esfuerzo conjunto del Comité de molinos de trigo de la Sociedad Nacional de Industrias y la asociación peruana de empresarios de la panadería y pastelería

(ASPAN), tiene convenios con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE), la feria busca promover y diversificar las diversas variedades de panes que posee el Perú y el desarrollo sostenible de los panaderos con capacitaciones, además, es un encuentro de los proveedores más destacados del mercado de la panadería, pastelería y de nuevos emprendedores peruanos

Asimismo es importante indicar que, cada 16 de Octubre se celebra el día del alimento más tradicional en el mundo **el pan**, establecido por la Federación Internacional de Panaderos (UIB), (Redacción el Comercio, 2020)

La promoción y difusión de ferias de panes en el Perú son variadas, pero la que más destaca según Machu Pichu terra (2021) es la festividad en honor a San Francisco de Asís en Cusco, donde se lleva a cabo el Festival del Pan, llamado **T´anta Raymi**, esta feria gastronómica se lleva a cabo desde 1993, los panes elaborados son hechos de trigo que abundan en el lugar y en hornos artesanales, al llegar al pueblo todo el ambiente está impregnado del olor del pan recién hecho, como también se puede observar bailes, concursos, músicas, danzas y hasta la preparación de un gigantesco pan chuta.

Asimismo, en Concepción provincia del departamento de Junín todos los 2 de Julio de cada año se celebra el festival gastronómico, denominado **Festival del Pan de Anís**, que reúne alrededor de 50 productores panaderos, que llegan no solo del departamento de Junín, también, llegan de los departamentos de Cusco y la Libertad, el festival se celebra en la plaza de armas de Concepción, aquí se puede encontrar variedad de panes crujientes como; bollos, blonda, torta, caporal, semita, relleno de queso, calabaza, etcétera, todos productos muy naturales y a buen precio. (Blog de Viajes y rutas inesperadas, 2017)

Por otro lado, el Ministerio de Cultura (2022), señala que cada primero de noviembre desde 1996, el Museo Nacional de Cultura Peruana organiza el **Concurso Nacional de t´anta**

**wawas**, con el fin de promocionar la cultura popular gastronómica del Perú, donde participan diversos artesanos panaderos de diferentes departamentos del Perú y exhiben wawas de diversas formas, con características y elementos propios del lugar que representan, el concurso promueve el intercambio de conocimientos entre los artesanos, para incrementar su continuidad y el consumo entre los peruanos como expresión de su identidad cultural.

### **Las Ferias y Eventos Gastronómicos en Santiago de Surco**

El distrito de Santiago de Surco donde se lleva a cabo la investigación es considerado uno de los distritos más antiguos de la ciudad de Lima, y a pesar de contar con mucha infraestructura moderna conserva aún sus tradiciones y costumbres, como también algunos viñedos que han ido sobreviviendo a pesar de los años, demostrando que el desarrollo y lo tradicional pueden ir de la mano.

Las ferias gastronómicas que se realizan en el distrito, usualmente lo realizan en fechas importantes, de acuerdo a su calendario turístico, muchas de estas celebraciones llenas de tradición se llevan a cabo desde hace muchos años atrás, reúne a muchas familias del distrito, como también recibe la visita de residentes de diversos distritos de la capital, en ella se puede observar la presencia de platos típicos característicos del distrito, del delicioso vino y algunos recuerdos del lugar.

Es importante señalar que a pesar de contar con la exhibición de diversos potajes, el pan artesanal no está presente en estas ferias gastronómicas, esto se debe a que los dueños de las panaderías o personas naturales que producen estos productos no se inscriben para participar en ellas, como tampoco los organizadores se encuentran interesados en contar con su presencia en sus stands

Como se mencionó, las ferias gastronómicas organizadas por la Municipalidad de Santiago de Surco, usualmente lo realizan de acuerdo al calendario de festividades del distrito,

y para poder participar o ser parte de ellas como expositor, se tiene que esperar que la municipalidad publique en su página web el evento, los organizadores son los que solicitan un monto económico para participar en ella como expositor o feriante, este monto pagado incluye el stand y espacio para su participación en ella, que puede durar entre dos a tres días aproximadamente; los participantes que desean inscribirse no necesariamente tienen que tener un local, pero, si tienen que estar inscritos en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria - SUNAT.

El área encargado de la organización de las ferias gastronómicas en el distrito es la Gerencia de Desarrollo Social y la Subgerencia de Educación Cultura, Turismo y Deporte, estas ferias gastronómicas están regidas bajo su propio reglamento interno.

A continuación se detalla el cronograma del calendario turístico

**Figura 1***Calendario turístico de Santiago de Surco***Calendario Turístico de Santiago de Surco**

Enero	Celebración de Año nuevo
Febrero	02 Festividad de la Virgen de la Candelaria. 04 Día del Pisco Sour 14 Celebración del día del amor y la amistad
Marzo	Homenaje a Chabuca Granda 2da semana Festival de la vendimia, pelea de gallos y festival gastronómico.
Abril	Semana Santa (movible de acuerdo a calendario entre Marzo y Abril)
Mayo	Día de la Santísima Cruz 15 Día de San Isidro Labrador
Junio	24 Fiesta de San Juan Bautista
Julio	Tercer domingo celebración por el día del niño Pelea de gallos (fines de semana) 25 Festival de Santiago Apóstol, festival gastronómico, vitivinícola y artesanal
Agosto	28 y 29 Fiestas patrias 22 Día Mundial del folklore Último domingo del mes bicicleteada turística Surcana 30 Pelea de gallos.
Septiembre	27 Semana Turística de Santiago de Surco Festival vitivinícola y artesanal.
Octubre	31 Día de la Canción Criolla.
Noviembre	Procesión del Señor de los Milagros de Santiago de Surco
Diciembre	1era Semana paseo de los autos antiguos 16 Aniversario del distrito 25 Navidad 31 Víspera de año nuevo.

Nota, elaborado en base de datos de la Municipalidad de Santiago de Surco 2022 en Surco.net

(2013)

Dentro del calendario turístico del distrito, es importante señalar que, los eventos desarrollados están marcados de historia y tradición, los más resaltantes son: la Semana Santa, el día del Amor y la amistad, el día del Pisco sour, la Vendimia, Santiago apóstol, Día de la Canción Criolla, la Procesión del Señor de los Milagros, día del Turismo y Aniversario del distrito.

Asimismo, El distrito de Santiago de Surco ha presentado alguna ferias importantes; como la Feria Gastronómica con Sabor a Surco, donde presentan los platos típicos del distrito como: la Huatia, Sopa, Carapulcra y el Desayuno Surcano, este último fue instituido por un ex alcalde del distrito Carlos Dargent Chamot, que consiste en una taza de café, 120 gramos de chicharrón de cerdo, tamal y vino surcano, todos estos platos emblemáticos se puede encontrar a los alrededores de la plaza principal.(Municipalidad de Santiago de Surco, 2016)

Además, la Municipalidad de Santiago de Surco realizó la creación de Ferias Itinerantes, donde la municipalidad apoyó con logística de toldos, mesas, contenedores, y capacitaciones constantes de buena atención al cliente, buena manipulación de alimentos, mejora en las ventas y marketing digital, denominadas **Surco Emprende** formado por 50 stands entre ventas de bazar, picarones, juegos infantiles de viernes a domingos hasta las 9 de la noche con el fin de apoyar al ciudadano local que se quedó sin empleo durante la pandemia del covid- 19, otra feria fue **Surco Plaza** conformada por personas que trabajaban en restaurantes, eran 26 stands y vendían carnes, embutidos, entre otras cosa, acudieron cerca de 500 a 700 personas diarias, también contaban con la **Feria del Campo a la mesa Surcana** conformada por 40 stands entre productores y mayoristas de frutas, verduras, lácteos e incluso en esta feria se apreció la venta de panes artesanales, acudieron de 400 a más personas diarias de martes a miércoles estaban en un lugar y de viernes a domingos en otro, su atención era hasta las 4 de la tarde, además la **Feria hidrobiológica conservas a tu mesa** realizada en

conjunto con el Ministerio de producción, hubo 6820 beneficiarios y la **Feria Hidrobiológica de Venta de Pescados y Conservas de Pescado** que atendió a 3000 personas. (Gerencia de Planeamiento y Presupuesto, 2022).

El distrito de Santiago de Surco no cuenta con ferias gastronómicas donde tenga una presencia perenne los panes artesanales, sin embargo en años anteriores la Municipalidad de Santiago de Surco, ha realizado ferias con apoyo de diversas instituciones, donde el protagonista ha sido el pan, por ejemplo: Durante el gobierno municipal del señor Juan Manuel del Mar Estramadoyro, se organizó el **Quinto Festival del Pisco Sour**, más peruano que nunca, evento que fue auspiciado por la Comisión Nacional del Pisco (CONAPISCO), celebrado del 01 al 03 de Febrero del 2008, en el Parque de la Amistad, en este evento se presentó el **Pan de Pisco**, pan dulce de 550 gramos, elaborado con masa artesanal y relleno con pasas maceradas en pisco producido en Santiago de Surco, distrito productor de nuestra bebida bandera, el creador de este producto innovador fue el panadero Luis Pacheco Castillo residente del distrito, el pan fue puesto a la venta en la panadería municipal por el valor de cinco soles. (Andina, 2008)

Asimismo, el 16 de Octubre del 2009, por el día del pan, la municipalidad de Santiago de Surco presentó la mejorada panadería municipal, ubicada a una cuadra de la plaza mayor de Surco pueblo, donde presentaron un variado Festival de Panes Andinos, que fueron degustados por el público presente, entre ellas destacaron: el pan de papa, elaborado con papa canchan, pan de coca elaborado con hoja de coca micro pulverizada, pan de granos andinos, pan de avena, pan de multigranos con linaza, ajonjolí, pan de soya, pan de centeno, pan de yema y queques de granos enteros con avellanas y nueces molidas, en la actualidad la venta de estos panes andinos al público se realiza con previo pedido. (Redacción de Radios Programas del Perú, 2009)



Sumado a ello, el primero de Noviembre del 2011, en el distrito de Santiago de Surco, se organizó el **XV Concurso Nacional de Tantas wawas**, promovido por el Ministerio de Cultura, el Museo Nacional de Cultura Peruana y la Municipalidad de Santiago de Surco, el evento fue realizado en la Plaza mayor de Santiago de Surco, participaron representantes de 10 departamentos, como Huancavelica, Ancash, Junín, Ayacucho, Pasco, Lambayeque, Arequipa y entre otros departamentos del Perú, los representantes de estos departamentos no solo presentaron wawas, también, presentaron los panes más representativos de su departamento.(Enlace Nacional, 2011).

### **Santiago de Surco, distrito histórico, cultural, turístico, gastronómico y vitivinícola**

Algunos historiadores mencionan que la palabra Surco proviene de **Surcan** o **Surcancanni**, que en quecha o **runasini** significa descubrir o sacar muchas cosas, que puede estar relacionado con las buenas cosechas del valle. (Municipalidad de Santiago de Surco, 2016)

Asimismo, es importante señalar que la historia de Santiago de Surco se remonta desde antes de la llegada de los españoles, por eso se dice que es uno de los distritos más antiguos de Lima, sus tierras eran parte del Señorío de Sulco, llegaba hasta las faldas del Morro Solar hoy conocido como Armatambo en el distrito de chorrillos, además comprendía lo que actualmente es el distrito de Barranco, Surquillo y parte de San Juan de Miraflores, en esta época pre hispánica el distrito de Santiago de Surco tenía un río ancho por el que se podía navegar y pescar, por eso era considerado un pueblo de pescadores y de agricultores por su tierra fructífera, en la época del virreinato el distrito formo parte de Barranco, pero en el gobierno de Augusto B. Leguía, los vecinos consiguieron el reconocimiento como distrito el 16 de diciembre de 1929, el distrito en sus orígenes contaba con muchas haciendas vinícolas, pero poco a poco fueron desapareciendo por casas urbanizadas.

Además, cuenta con diferentes espacios culturales como, el Museo de oro y armas del mundo, Museo de Historia Natural, Museo Casa de la Respuesta, Museo en Honor a los Héroes de la operación Chavín de Huántar; espacios monumentales como su plaza de armas, la iglesia de Santiago Apóstol, la iglesia de San Juan Grande. (Municipalidad de Santiago de Surco, 2019)

En cuanto a su gastronomía, es uno de los pocos distritos que aún conserva sus tradiciones culinarias, sus comidas con una mezcla de sabor, cultura y mucho vino, dentro de sus platos bandera tiene a la Huatia a base de malaya carne de res vacuna, sopa a base de malaya carne de res vacuna y desayuno surcano a base de chicharrón acompañado de tamales. (Municipalidad de Santiago de Surco, 2016)

Asimismo, (De la vega, 1943, como se citó en Dargent, 2021), ante la escasez del vino Don Francisco de Caravantes conquistador español mandó a traer cepas de uva de España sembrándolas en el Cuzco, mientras tanto, el primer sembrío de la costa fue en el valle de Surco por tener tierras fértiles y fecundas, estos sembríos eran vigilados día y noche, desde aquí nace la historia vitivinícola de Santiago de Surco, pero lamentablemente en la actualidad muchas de estas zonas fecundas fueron reemplazadas por pistas y viviendas, sólo quedan 4 bodegas: El guayabo, La Cruceta, San Lorenzo y Cruz Blanca.

Para la investigación de la variable Ferias de Turismo Gastronómico se tiene las siguientes dimensiones:

### **2.2.1 Dimensión: Promoción Turística**

Para (Kotler, 1988, como se citó en C.D, 2022), la promoción de ventas consiste en un conjunto de herramientas e incentivos a corto plazo diseñadas para estimular las compras en el consumidor.

Asimismo, Tomillero y Cardona (2020), mencionan que la promoción turística es una herramienta fundamental de comunicación, ya que permite dar a conocer el producto e incentivar las ventas, además, transmite la información sobre el destino, las actividades del sector turístico a través de una serie de acciones promocionales. Además, para (Ejarque, 2005, como se citó en Tomillero y Cardona, 2020), la promoción turística es comunicar a los turistas que el ofrecimiento que se les da, va a satisfacer sus exigencias.

Por otro lado, Turismo in (2019), comenta que las plataformas de Facebook e Instagram se han convertido en grandes vitrinas para promocionar y ofrecer productos y servicios, cada uno de estas plataformas posee atributos propios, pero ambas contribuyen al marketing turístico.

### **2.2.2 Dimensión de Manifestación cultural**

Para Eagleton (2021) citado por Muñoz et. al (2014), la cultura es un conjunto de valores, creencias, costumbres y prácticas que forman parte de la vida de un grupo específico de personas

Por otro lado, para Ramírez (2002), el gran portador de las manifestaciones culturales en el Perú es la actividad artesanal, llena de expresión tradicional artística, que han sido adquiridas desde generaciones pasadas de padres a hijos, generando puestos de trabajo y el desarrollo de la comunidad.

## **3. Definición de términos básicos**

**Alimentos accesibles:** se refiere a que las redes alimentarias deben de producir y distribuir de tal manera que los alimentos sean accesibles para todos con menos desigualdad social, menos daño al planeta y que nutran mejor al consumidor. (Morán, 2021)

**Alimento nutritivo:** para obtener un alimento nutritivo depende de la calidad y cantidad de sus nutrientes y del consumo balanceado de los mismos. (Consejo Latinoamericano de Proteína Animal, 2023).

**Alimento saludable:** es aquel alimento que cubre las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida que ayuda a prevenir la aparición de muchas enfermedades. (Asociación española de afectados por Linfoma, Mieloma y leucemia, 2023)

**Consumidor:** es toda persona que consume con sus propios recursos, bienes o servicios que se encuentran en el mercado para satisfacer una necesidad. (Sánchez, 2020).

**Costumbres** son aquellas creencias, tradiciones y prácticas de carácter económico, cultural y social, como también los rituales que forman parte de la vida diaria de los pueblos que preservan y transmiten de generación en generación como valores y signos propios de identidad. (Oficina del gobernador, 2020)

**Creatividad:** es la capacidad que tienen las personas para producir ideas, descubrimientos etcétera, hace que la persona sea original, distinguiéndola de otras. (Universia, 2022)

**Creencias:** son los pensamientos y sentimientos, afectan el ser de uno, ya que una vez aceptada se convierte en una orden, se puede tener creencias por preferencias culturales, costumbres etcétera. (Salas, 2009).

**Elementos de la comunidad:** Los elementos que identifican a una comunidad son los valores, creencias que une a los integrantes de una comunidad, ya que mueve el interés de cada uno, para convertirlo en un objetivo en común de todos sus miembros. (Herrera, 2017).

**Expresión de los sentimientos:** es una parte muy importante de las personas, es una fuente de información del comportamiento y costumbres de las personas que ayuda a relacionarse con otras personas. (Muñoz, 2019).

**Higiene en los alimentos:** es una pieza fundamental para asegurar que los alimentos no se conviertan en un foco infeccioso, el empleo de estas medidas es primordial para asegurar la salud del comensal. (Coformación, 2022)

**Historia:** es el testimonio del tiempo, luz de la verdad, vida de la memoria y reflejo de la antigüedad. (Ciserón 55 a.C., como se citó en Pascual, 2007)

**Identidad cultural:** es el conjunto de tradiciones, valores, creencias y la forma de comportamiento de las personas que viven en una misma sociedad o grupo, es decir es un sentido de pertenencia a su origen o a su historia. (Manzano, 2018)

**Instrucción antigua:** en la antigüedad la enseñanza se dividía en dos grupos, enseñanzas teóricas y prácticas, las teóricas eran un grupo reducido que se dedicaba a la investigación y lo impartían solo a un grupo selecto, la enseñanza práctica era la más común, los maestros y artesanos enseñaban sus labores y oficios a sus descendientes y aprendices, que a la larga mejoraban estas técnicas. (Portilla, 2018)

**Manipulación de alimentos:** es un manejo higiénico de parte de los manipuladores de alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria, para evitar la contaminación de los alimentos. (Organización Panamericana de la Salud [OPS] y la Organización Mundial de la Salud [OMS], 2014)

**Mostrar un producto:** ver el producto influye mucho en su compra y sus ventas mejoran cuando hay una demostración del mismo. (Velázquez, 2017)

**Productos:** Para (Romero como se citó en Thompson, 2005), es todo aquello que puede ser vendido ya sea bien o servicio.

**Producción artesanal:** para hacer producción artesanal se tiene que usar procesos artesanales, donde se usan técnicas heredadas de sus antepasados que han sido transmitidas de generación en generación. (Equipo Editorial de Lifeder, 2022)

**Producto inocuo:** es un producto que tiene la garantía que no causara ningún tipo de daño.

(Pérez y Merino 2018)

**Promocionar un producto:** la promoción es todo lo que se usa para dar a conocer un producto o servicios y sirve también para persuadir y estimular la compra o venta de un producto o servicio. (Dirconfidencial, 2016)

**Tradiciones:** es un conjunto de verdades que son transmitidas de generación en generación, vienen hacer expresiones culturales de un pueblo ya sea en sus costumbres, creencias y sus normas de conducta, pasando hacer un tesoro para ellos. (Dirección de Producción de Contenidos, 2022)

**Valores culturales:** son los principios básicos de una comunidad, está formado por las tradiciones, costumbres, rituales y sus creencias, son aprendidos transmitidos de generación en generación, no es un aprendizaje de meses, es un aprendizaje continuo algunas veces son adoptados de otras culturas y se adaptan a las necesidades propias de un individuo o sociedad. (Contreras, 2022)

**Ventas:** Es la entrega de un producto o un servicio por un precio estipulado, por parte del vendedor y genera una ganancia económica. (Westreiche, 2020)

## CAPÍTULO III

### HIPÓTESIS Y VARIABLES

#### 1. Hipótesis y/o supuestos básicos

##### 1.1 *Hipótesis General*

HG Las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

##### 1.2 *Hipótesis Específicas*

HE1.Las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

HE2. Las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

HE3. La Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

#### 2. Las variables de estudio y su operacionalización

##### 2.1 *Variables*

###### 2.1.1 **Variable X**

- Técnicas Antiguas

###### **Dimensiones:**

- Técnicas Tradicionales
- Buena Manipulación de Alimentos.
- Sostenibilidad Alimentaria

### **2.1.2 Variable Y**

- Ferias de Turismo Gastronómico

#### **Dimensiones:**

- Promoción Turística
- Manifestación Cultural

#### **Unidad de análisis**

Distrito de Santiago de Surco



### Matriz de Operacionalización de variables

Técnicas Antiguas en la Panadería y cómo repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022.

Variables	Definición conceptual	Definición práctica	Dimensiones	Indicadores
<b>Variable x:</b> Técnicas Antiguas en la Panadería	Son los procesos de elaboración de un alimento artesanal, que se considera como una práctica socio cultural histórica. (Vanclay y Gralton, 2008)	Las técnicas antiguas son aquellos procedimientos y métodos que realizaban las personas en la antigüedad para la elaboración de sus alimentos saludables.	<b>Técnicas Tradicionales</b> Técnicas usadas por los artesanos alimentarios desde épocas antiguas, para obtener un alimento original e inocuo. (Cocolin, Gobbetti, Neviani y Daffonchio, 2016).	Instrucción antigua
				Producción artesanal
				Historia
				Creatividad
				Identidad cultural
			<b>Buena Manipulación de Alimentos</b> Son una serie de medidas de higiene que se emplea en todo el proceso del alimento , para asegurar su inocuidad, (Gonzales y Puente de la Vega, 2017)	Medidas de higiene en los alimentos
				Buena manipulación de alimentos
				Producto inocuo
			<b>Sostenibilidad Alimentaria</b> Es todo lo que garantice la nutrición y seguridad alimentaria para todos y que no dañe al medio ambiente para las futuras generaciones. (OPS, 2018)	Alimento saludable
				Alimento nutritivo
Alimentos accesibles				
<b>Variable Y:</b> Ferias de Turismo Gastronómicas	Las ferias gastronómicas son lo mejor para presentar el producto de una empresa y poder posicionar su marca en el mercado local, es un encuentro entre el cliente, la empresa y la culinaria donde pueden compartir opiniones y tendencias de la industria alimentaria.(Dupont, 2017)	Son eventos que se realizan para promocionar y dar a conocer un producto, donde participan el cliente, empresa y la comida.	<b>Promoción Turística</b> Es una herramienta fundamental para dar a conocer el producto e incentivar sus ventas. (Tomillero y Cardona , 2020)	Productos.
				Mostrar Productos
				Consumidor
				Ventas
				Promocionar sus productos
			<b>Manifestación Cultural</b> Para Eagleton (2021) citado por Muñoz et. al (2014) la cultura es un conjunto de valores, creencias, costumbres y prácticas que forman parte de la vida de un grupo específico de personas	Expresión de los sentimientos
				Valores culturales
				Tradiciones
				Creencias
				Elementos de la comunidad

### 3. Matriz lógica de consistencia

Técnicas Antiguas en la panadería y cómo repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022.

<b>Problema General</b>	<b>Objetivo General</b>	<b>Hipótesis General</b>	<b>Variables</b>	<b>Dimensiones</b>
¿De qué manera las Técnicas Antiguas en la panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el Distrito de Santiago de Surco?	Analizar como las técnicas antiguas en la panadería repercuten en las ferias de Turismo gastronómico en el Distrito de Santiago de Surco.	Las técnicas antiguas en la panadería repercuten en las ferias de Turismo gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.	Variable x: Técnicas Antiguas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas Tradicionales</li> <li>• Buena Manipulación de Alimentos.</li> <li>• Sostenibilidad Alimentaria</li> </ul>
<b>Problemas específicos</b>	<b>Objetivos específicos</b>	<b>Hipótesis específicas</b>		
¿De qué manera las Técnicas Tradicionales en la panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?	Determinar cómo las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco	Las Técnicas Tradicionales en la panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.		
¿De qué manera las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?	Determinar cómo las Buenas Prácticas de Manipulación en la panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco	Las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo gastronómico en el distrito de Santiago de Surco	Variable Y: Ferias de Turismo Gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promoción Turística</li> <li>• Manifestación Cultural</li> </ul>
¿De qué manera la Sostenibilidad Alimentaria en la panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco?	Determinar de qué manera la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.	La Sostenibilidad Alimentaria en la panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.		

## CAPÍTULO IV

### MÉTODO

#### **1. Tipo y método de investigación**

##### ***1.2 Tipo de investigación***

La presente investigación tiene un enfoque mixto, puesto que, se usó la investigación cuantitativa a través de la encuesta y la investigación cualitativa a través de las entrevistas, para (Chen, 2006, como se citó en Hernández et al.2014), comenta que al integrar estos dos métodos se puede obtener una fotografía más completa del fenómeno a investigar.

##### ***1.3 Método de investigación***

El método usado es analítico – sintético, consiste en descomponer el objeto de estudio, para estudiar cada una de sus partes y luego integrarlos y estudiarlos en su totalidad. (Bernales, 2010)

#### **2. Diseño específico de investigación**

El diseño de la investigación es descriptivo, porque se buscará especificar las características de lo que se desea examinar, correlacional porque se demostrará el grado de relación que existe entre las dos variables, no experimental porque no se manipulará las variables y de corte transversal porque la recolección de datos se recogerá en un solo momento. (Hernández et al., 2014)

### 3. Población, Muestra

Según (Hernández et al.2014), una población comprende a todos los miembros de cualquier clase bien definida. La población de esta investigación para desarrollar nuestra investigación cuantitativa, estuvo conformada por pobladores de Lima metropolitana de 14 años a más, que son 398 mil 700 pobladores. (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2017).

De esta población, se aplicó el muestreo aleatorio simple para estimar la proporción, la fórmula que se aplicará a esta muestra, es la de una población infinita ya que es mayor a 100 mil habitantes.

$$n = \frac{Z * P * Q}{E}$$

#### Leyenda

n	Elementos de la muestra
N	Número de elementos del universo
P	Probabilidad de éxito
Q	Probabilidad de fracaso: Q= 1 –P
Z	Valor de la distribución normal para un nivel de confianza determinado
E	Margen de error permitido

Como no se conoce la probabilidad de éxito y de fracaso, se tomó en cuenta la probabilidad más favorable, es decir el que necesite el máximo tamaño de la muestra, donde P = Q= 0,50 para facilitar el cálculo del tamaño de la muestra se utilizó la tabla de la curva normal.

$$P= 50\% = 0.5$$

$$Q= 1 - p = 0.5$$

$$E= 5\% = 0.05$$

Z: 1.96 (Valor de la distribución normal estándar para un nivel de confianza del 95%).

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2} = 384$$

Para poder realizar la estimación de la población con respecto a cómo repercuten las Técnicas Antiguas en la Panadería en las Ferias de Turismo Gastronómicos, con el 95 % de confianza y un error de +/- 5 %, se ha tenido que encuestar como mínimo 384 personas, por lo que se encuestó a 391 personas. La técnica realizada en esta muestra ha sido probabilística simple- aleatoria, ya que los encuestados han sido seleccionados al azar.

Asimismo, para la investigación cualitativa se realizó entrevistas en forma intencional y no pro balística a 08 panaderos, que viven en el distrito de Santiago de Surco seleccionados de forma aleatoria.

#### **4. Instrumentos de obtención de datos**

Para realizar la investigación se hizo uso de revisión bibliográfica, además, (Hernández. et al. 2014), mencionan que en toda investigación cuantitativa se debe de aplicar un instrumento para medir las variables contenidas en la hipótesis, ellos indican que el instrumento de medición es el recurso que usa el investigador para registrar los datos o información sobre las variables que tienen en mente.

La recolección de datos e información, se dio mediante un cuestionario diseñado, tomando como base los indicadores establecidos en la matriz de operacionalización de variables, se usó como instrumento la encuesta, para poder recolectar la opinión de las personas y realizar las mediciones para el desarrollo de la investigación, asimismo, se desarrolló 08 entrevistas a panaderos, con el fin de profundizar la investigación.

## **5. Técnicas de procesamiento y análisis de datos**

Para esta investigación se usó las encuestas virtuales, por intermedio del formulario Google drive, las respuestas se trasladó a Excel, como también, se realizó encuestas escritas no solo a pobladores del distrito de Santiago de Surco, también, se realizó a pobladores que residen en los distritos aledaños como, San Juan de Miraflores, Chorrillos y Villa el Salvador, donde los resultados se trasladaron al formulario de Google.

Para poder realizar el procesamiento y análisis de datos se llevó a cabo la técnica de análisis estadísticos, la tabla de distribución de frecuencias mediante el uso del software SPSS, ya que permite ordenar los datos en forma numérica, además, se llevó a Excel para graficar en barra los datos numéricos e interpretarlos de acuerdo a los valores obtenidos. Asimismo, se realizó la prueba estadística Chi Cuadrado, porque permitió analizar la hipótesis de la relación que existe entre las dos variables y se efectuó las pruebas estadísticas de las tablas cruzadas para comprobar la hipótesis de la investigación.

En el caso de las entrevistas algunas fueron de manera virtual y otras fueron realizadas en forma presencial, se acudió a sus domicilios para poder entrevistarlos, se les explico el

motivo de la investigación y se les solicitó su consentimiento verbal, estas entrevistas fueron realizadas en el mes de Mayo del 2023.

## **6. Procedimiento y ejecución de estudios**

En primer lugar el presente estudio se desarrolló de acuerdo al marco teórico, luego, se determinó las variables, sus dimensiones e indicadores. Además, se elaboró el instrumento de investigación, con aprobación del asesor, asimismo, se aplicó el instrumento de investigación, también, se recogió y analizó los datos obtenidos y finalmente se elaboró el informe final.

## CAPÍTULO V

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 1. Datos cuantitativos

**Pregunta 1** ¿Considera usted que las Técnicas Tradicionales (antiguas) en la Panadería se relaciona con métodos de instrucción y aprendizaje antiguo?

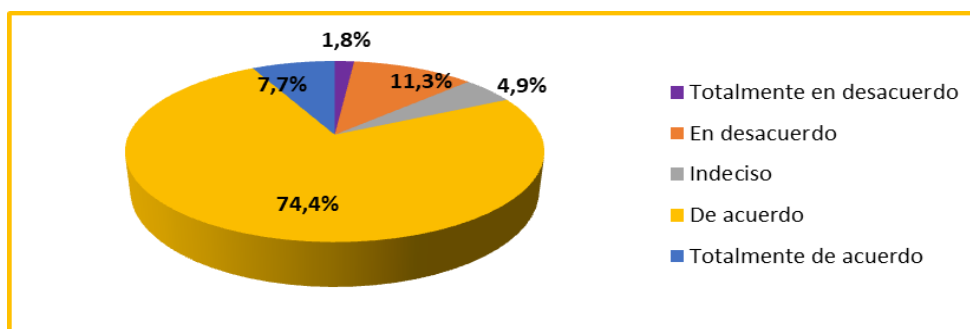
**Tabla 1**

*Técnicas Tradicionales y métodos de instrucción y aprendizaje antiguo.*

Frecuencias	Respuesta	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	7	1,8	1,8
En desacuerdo	44	11,1	13,0
Indeciso	19	4,8	17,9
De acuerdo	291	73,5	92,3
Totalmente de acuerdo	30	7,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 2**

*Técnicas Tradicionales y métodos de instrucción y aprendizaje antiguo.*



**Descripción:** Se observa que en promedio el 18% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 82,1% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica



que la mayoría de encuestados consideran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería, es decir las técnicas antiguas donde se usaba el proceso de fermentación natural, si se relacionan con los métodos de instrucción y aprendizaje antiguo que fueron enseñados por los primeros artesanos alimentarios de una manera práctica a sus descendientes o aprendices como un oficio, para que pueda permanecer en el tiempo.

**Pregunta 2 ¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con una producción artesanal?**

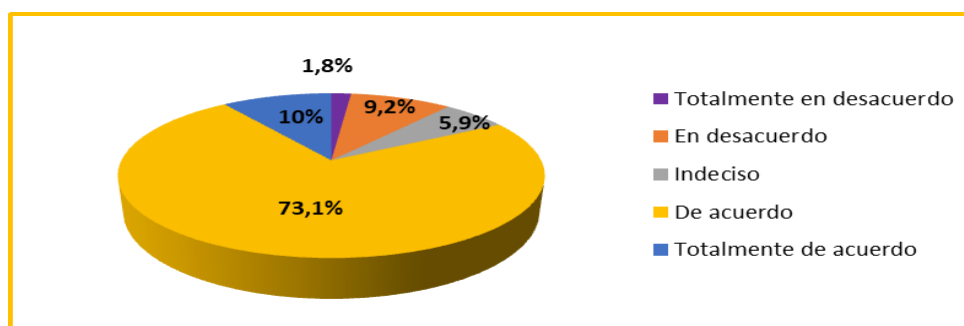
**Tabla 2**

*Técnicas Tradicionales y producción artesanal.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Respuesta</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	7	1,8	1,8
En desacuerdo	36	9,1	11,0
Indeciso	23	5,8	16,9
De acuerdo	286	72,2	90,0
Totalmente de acuerdo	39	9,8	100,
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 3**

*Técnicas Tradicionales y producción artesanal.*



**Descripción:** Se puede observar que el 16,9% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 83,1% manifiestan que se encuentran de acuerdo,

lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería donde se utiliza conocimientos y técnicas de producción antigua, si se relacionan con una producción artesanal, ya que su proceso de producción lo realizan de forma manual o con herramientas y maquinarias poco sofisticadas, vale decir, que en el proceso de elaboración del pan, el amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado, son elaborados uno por uno, diferenciándose del proceso industrial que son elaborados en serie.

**Pregunta 3 ¿Considera usted que las Técnicas Tradicionales (antiguas) en la Panadería determinan los usos y costumbres como parte de la historia de Santiago de Surco?**

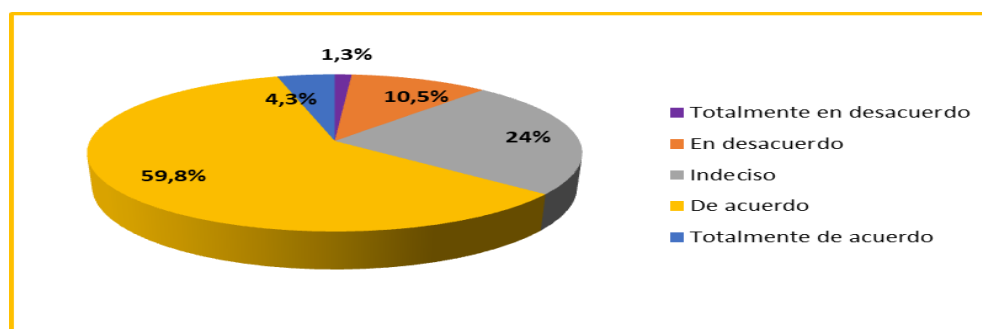
**Tabla 3**

*Técnicas Tradicionales y los usos y costumbres como parte de la historia de Santiago de Surco.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Respuesta</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	5	1,3	1,3
En desacuerdo	41	10,4	11,8
Indeciso	94	23,7	35,8
De acuerdo	234	59,1	95,7
Totalmente de acuerdo	17	4,3	100,00
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 4**

*Técnicas Tradicionales y los usos y costumbres como parte de la historia de Santiago de Surco.*



**Descripción:** Se puede observar que el 35,8% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo el 64,1% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería de conocimientos y técnicas antiguas si se relaciona con usos y costumbres como parte de la historia del distrito de Surco puesto que, es un distrito lleno de tradiciones, creencias y muchas de sus prácticas diarias son preservadas y transmitidas de generación en generación como identidad cultural.

**Pregunta 4: ¿Considera usted que las Técnicas Tradicionales (antiguas) en la Panadería se relacionan con expresión de creatividad?**

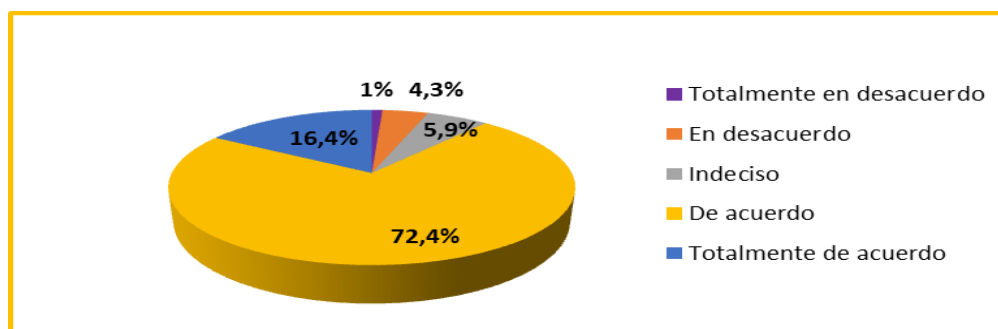
**Tabla 4**

*Técnicas Tradicionales y expresión de creatividad.*

<b>Frecuencia</b>	<b>Resultado</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	17	4,3	5,4
Indeciso	23	5,8	11,3
De acuerdo	283	71,5	83,6
Totalmente de acuerdo	64	16,2	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 5**

*Técnicas Tradicionales y expresión de creatividad.*



**Descripción:** Se puede observar que el 11,2% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo el 88,8% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería, donde se utiliza conocimientos y técnicas de producción antigua, si se relaciona con expresión de creatividad, ya que la creatividad es una buena manera de expresar las emociones de las personas, en este caso los maestros panaderos manifiestan su arte, pasión y esencia en sus productos terminados.

**Pregunta 5** ¿Considera usted que las Técnicas Tradicionales (antiguas) en la Panadería se identifican con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco?

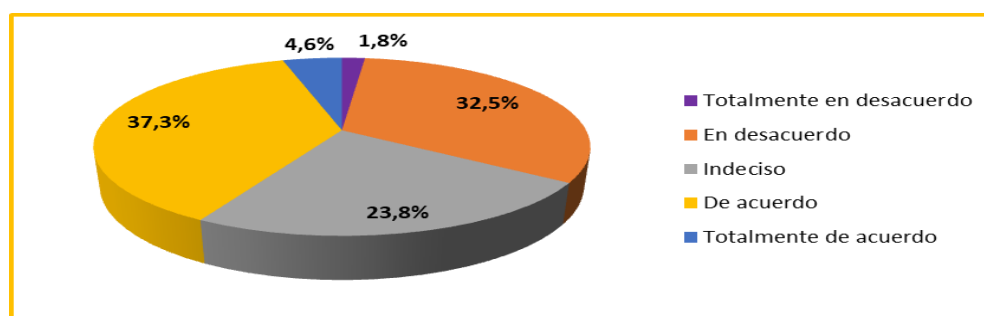
**Tabla 5**

*Técnicas Tradicionales e identificación con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Respuest</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulable</b>
Totalmente en desacuerdo	7	1,8	1,8
En desacuerdo	127	32,1	34,3
Indeciso	93	23,5	58,1
De acuerdo	146	36,9	95,4
Totalmente de acuerdo	18	4,5	100
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 6**

*Técnicas Tradicionales e identificación con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco.*



**Descripción:** Se puede observar que el 58,1% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, solo el 41,9% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería no se relacionan con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco, a pesar que es un distrito cultural y tradicional no cuentan con una pan tradicional, como lo tienen otros lugares, teniendo la posibilidad de hacerlo.

## Dimensión II: Buenas Prácticas de Manipulación

**Pregunta 6 ¿Considera usted que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería se realizan con el empleo de medidas de higiene?**

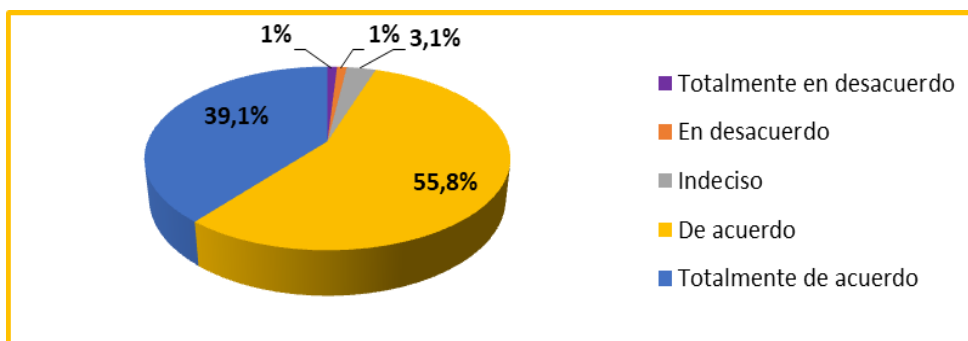
**Tabla 6**

*Buenas Prácticas de Manipulación y empleo de medidas de higiene.*

Frecuencias	Respuesta	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	4	1,0	2,0
Indeciso	12	3,0	5,1
De acuerdo	218	55,1	60,9
Totalmente de acuerdo	153	38,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 7**

*Buenas Prácticas de Manipulación y empleo de medidas de higiene.*



**Descripción:** Se puede observar que el 5,1% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, 94,9% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería se realizan con el empleo de medidas de higiene, para que el alimento no se convierta en un foco infeccioso y cuidar del bienestar del consumidor.

**Pregunta 7 ¿Considera usted que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería se realizan con una adecuada manipulación de los alimentos?**

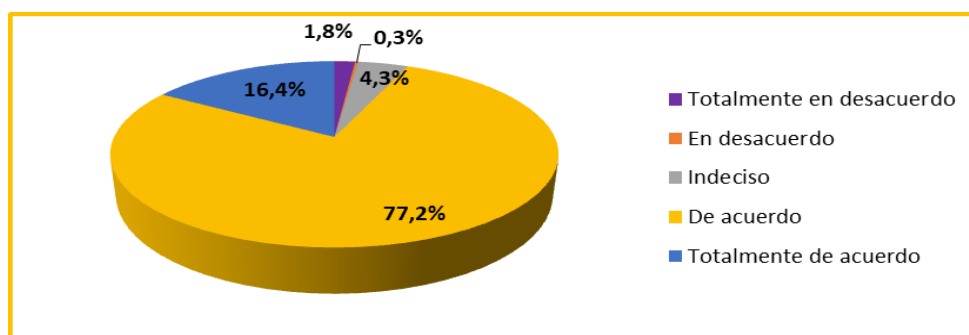
**Tabla 7**

*Buenas Prácticas de Manipulación y adecuada manipulación de los alimentos.*

Frecuencias	Respuesta	Porcentaje	Porcentaje acumulable
Totalmente en desacuerdo	7	1,8	1,8
En desacuerdo	1	0,3	2,0
Indeciso	17	4,3	6,4
De acuerdo	302	76,3	83,6
Totalmente de acuerdo	64	16,2	100
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>100,0</b>	

**Figura 8**

*Buenas Prácticas de Manipulación y adecuada manipulación de los alimentos.*



**Descripción:** Se puede observar que el 5,6% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 93,6% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería son todas las medidas de higiene durante todo el proceso que pasa el alimento desde la recepción hasta su distribución, donde la higiene y los hábitos del personal son muy importantes para que no cause daño al consumidor.

**Pregunta 8 ¿Considera usted que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería se concretan con un producto que no causará daño para el consumo?**

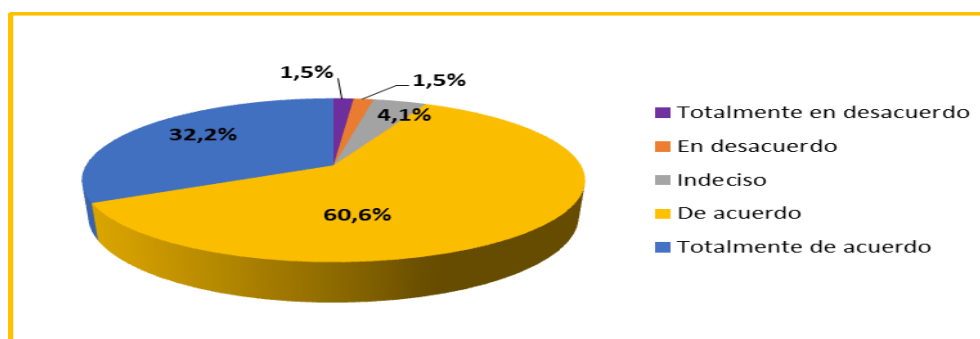
**Tabla 8**

*Buenas Prácticas de Manipulación y producto que no causará daño para el consumo.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Repuestas</b>	<b>Porcentajes</b>	<b>Porcentaje acumulable</b>
Totalmente en desacuerdo	6	1,5	1,5
En desacuerdo	6	1,5	3,1
Indeciso	16	4,0	7,2
De acuerdo	237	59,8	67,8
Totalmente de acuerdo	126	31,8	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 9**

*Buenas Prácticas de Manipulación y producto que no causará daño para el consumo.*



**Descripción:** Se puede observar que el 7,1% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 92,8% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería son todas las medidas de higiene que pasa el alimento durante todo su proceso y se concreta con un producto que no causará daño, es decir libre de agentes químicos o bacterias.

### Dimensión III: Sostenibilidad Alimentaria

**Pregunta 9 ¿Considera usted que la Sostenibilidad Alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la Panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables?**

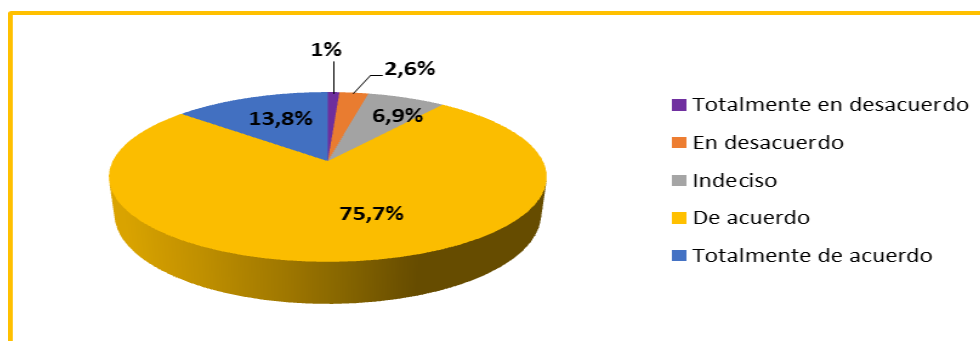
**Tabla 9**

*Sostenibilidad Alimentaria y alimentos saludables.*

Frecuencias	Respuestas	Porcentaje	Porcentaje acumulable
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	10	2,5	3,6
Indeciso	27	6,8	10,5
De acuerdo	296	74,7	86,2
Totalmente de acuerdo	54	13,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 10**

*Sostenibilidad Alimentaria y alimentos saludables.*





**Descripción:** Se puede observar que el 10,5% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 89,5% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería es la relación entre la salud y el bienestar social – ambiental, uso de ingredientes locales y el uso de productos y/o insumos con un impacto ambiental mínimo.

La panadería tradicional en su producción usa productos básicos y naturales, como: la harina, agua, sal y levadura natural, es decir utiliza pocos insumos evitando ingredientes sintéticos para la preparación del pan y priorizando el uso de fermento natural (masa madre) como levadura, por consiguiente, hace que el pan sea más saludable, porque al tener una fermentación prolongada hace que las enzimas descompongan el gluten, volviéndolo más digerible.

**Pregunta 10 ¿Considera usted que Sostenibilidad Alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la Panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos?**

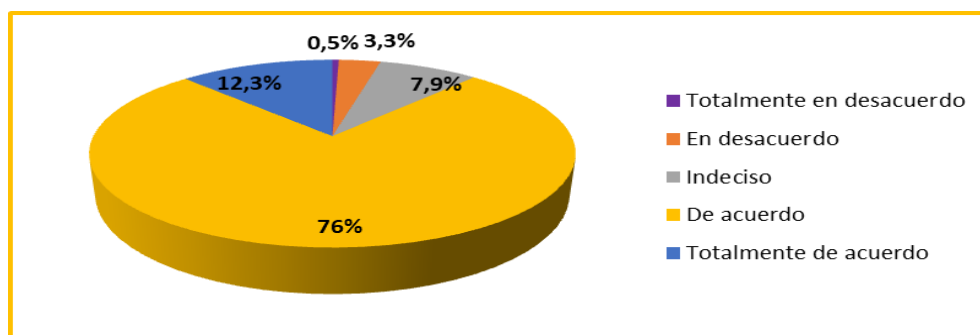
**Tabla 10**

*Sostenibilidad Alimentaria y alimentos nutritivos.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Respuestas</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulable</b>
Totalmente en desacuerdo	2	0,5	0,5
En desacuerdo	13	3,3	3,8
Indeciso	31	7,8	11,8
De acuerdo	297	75,0	87,7
Totalmente de acuerdo	48	12,1	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 11**

*Sostenibilidad Alimentaria y alimentos nutritivos.*



**Descripción:** Se puede observar que el 11,7 % de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 88,3% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería es la relación entre la salud y el bienestar social – ambiental, uso de ingredientes locales y productos y/o insumos con un impacto ambiental mínimo, en la panadería tradicional lo que más resalta, es el uso de la levadura natural y los insumos naturales para la elaboración de sus panes artesanales, al usar el fermento natural (masa madre) como levadura, da como resultado un producto que no contiene elementos sintéticos en él, por lo tanto, nos da como resultado un alimento nutritivo que contiene fibra, minerales y vitaminas.

**Pregunta 11 ¿Considera usted que la Sostenibilidad Alimentaria (producto y /o insumos con un impacto ambiental reducido) en la Panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?**

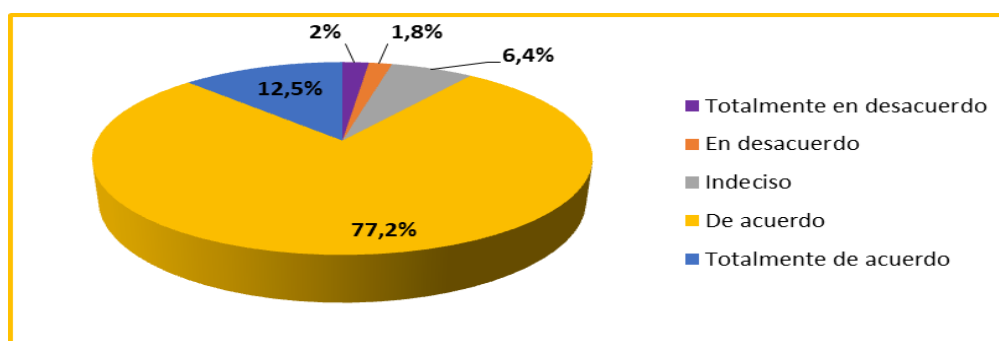
**Tabla 11**

*Sostenibilidad Alimentaria - alimentos aptos y accesibles para todos.*

Frecuencias	Respuestas	Porcentaje	Porcentaje acumulable
Totalmente en desacuerdo	8	2,0	2,0
En desacuerdo	7	1,8	3,8
Indeciso	25	6,3	10,2
De acuerdo	302	76,3	87,5
Totalmente de acuerdo	49	12,4	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 12**

*Sostenibilidad Alimentaria y alimentos aptos y accesibles para todos.*



**Descripción:** Se puede observar que el 10,2% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 89,7% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería es la relación entre la salud y el bienestar social – ambiental, uso de ingredientes locales y uso de productos y/o insumos con un impacto ambiental mínimo

La panadería tradicional al usar en su proceso de producción productos básicos y naturales, como la fermentación natural (masa madre), y no usar productos sintéticos, da como resultado un producto más digerible, saludable y nutritivo es decir un producto apto y accesible para todos.

**Variable Y: Ferias gastronómicas**

**Dimensión Promoción Turística**

**Pregunta 12 ¿Considera usted que la Promoción Turística de la Panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias de Turismo gastronómico?**

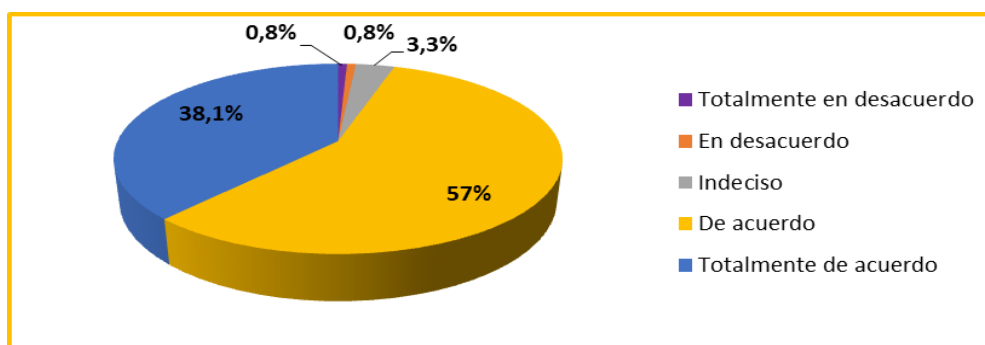
**Tabla 12**

*Promoción Turística e iniciativa para dar a conocer sus productos.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Resultado</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulable</b>
Totalmente en desacuerdo	3	0,8	0,8
En desacuerdo	3	0,8	1,5
Indeciso	13	3,3	4,9
De acuerdo	223	56,3	61,9
Totalmente de acuerdo	149	37,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 13**

*Promoción Turística e iniciativa para dar a conocer sus productos.*



**Descripción:** Se puede observar que el 4,9% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 95,1% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de encuestados consideran que la Promoción Turística es una herramienta muy importante para dar a conocer y promover sus productos en las ferias gastronómicas realizadas en el distrito de Santiago de Surco, además, es una buena estrategia e iniciativa para que los maestros panaderos de las panaderías tradicionales puedan mostrar y dar a conocer sus productos y de esta manera atraer potenciales clientes.

**Pregunta 13** ¿Considera usted que la Promoción Turística de la Panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las ferias de Turismo gastronómico?

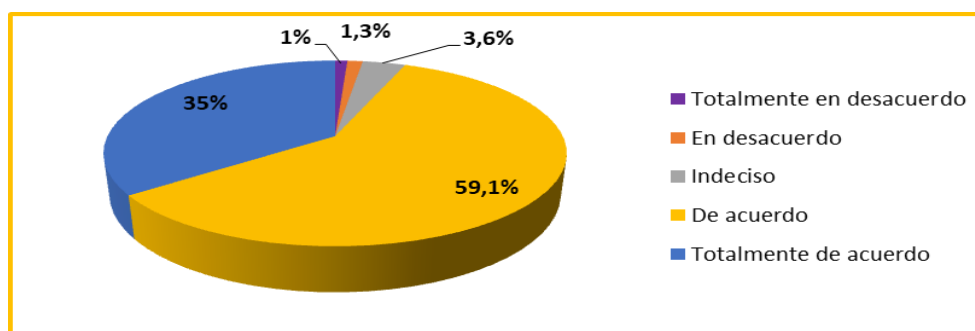
**Tabla 13**

*Promoción Turística y transmitir características de sus productos.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaje	Porcentaje acumulable
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	5	1,3	2,3
Indeciso	14	3,5	5,9
De acuerdo	231	58,3	65,0
Totalmente de acuerdo	137	34,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 14**

*Promoción Turística*



**Descripción:** Se puede observar que el 5,9% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, se observa que el 94,1% de los encuestados manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que la Promoción Turística es una herramienta muy importante para dar a conocer y promover sus productos en las ferias gastronómicas que se realizan en el distrito de Santiago de Surco, además, es importante que los maestros panaderos de las panaderías tradicionales exhiban sus productos y de esta manera pueden dar a conocer y mostrar cuáles son los atributos y características de sus panes.

**Pregunta 14** ¿Considera usted que la Promoción Turística de la Panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las ferias de turismo gastronómico?

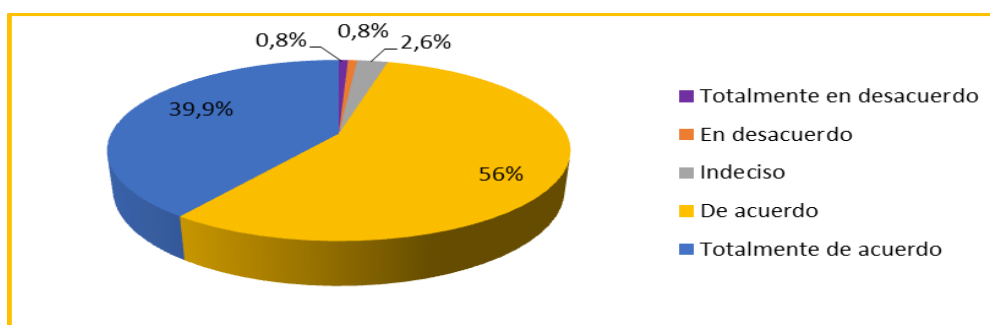
**Tabla 14**

*Promoción Turística y estimular compras en el consumidor.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Resultado</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	3	0,8	0,8
En desacuerdo	3	0,8	1,5
Indeciso	10	2,5	4,1
De acuerdo	219	55,3	60,1
Totalmente de acuerdo	156	39,4	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 15**

*Promoción Turística y estimular compras en el consumidor.*



**Descripción:** Se puede observar que el 4,2% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 95,9% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría de los encuestados consideran que la promoción turística es una herramienta muy importante para que los maestros panaderos de las panaderías tradicionales puedan dar a conocer y promover sus productos en las ferias gastronómicas realizadas en el distrito, además es importante, porque al tener la presencia de sus productos en las ferias pueden estimular la parte emocional del comprador creando curiosidad en ellos al ver la creatividad, conocimiento y como plasman su arte en ellos.

**Pregunta 15 ¿Considera usted que la Promoción Turística de la Panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias de Turismo gastronómico?**

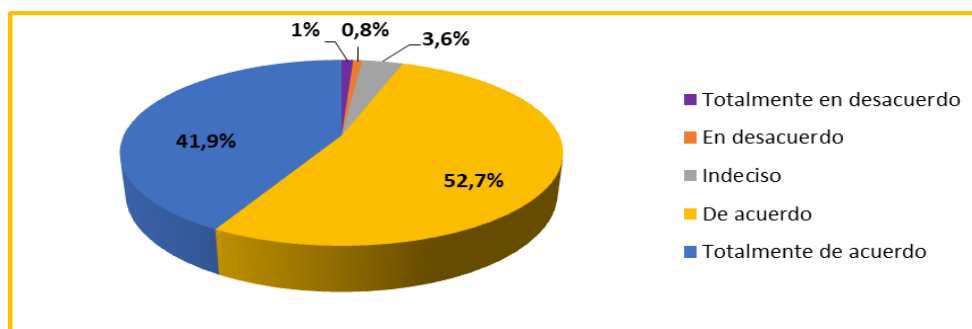
**Tabla 15**

*Promoción Turística e incrementar las ventas de sus productos.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	3	0,8	1,8
Indeciso	14	3,5	5,4
De acuerdo	206	52,0	58,1
Totalmente de acuerdo	164	41,4	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 16**

*Promoción Turística e incrementar las ventas de sus productos.*



**Descripción:** Se puede observar que el 5,4% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo el 94,6% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que la Promoción Turística es una herramienta muy importante para dar a conocer y promover sus productos en las ferias gastronómicas que se realizan en el distrito, además al exhibir sus productos, brindar las características y beneficios que traen consigo el consumo de sus productos con insumos naturales, podrán captar más clientes y por ende aumentar las ventas de sus productos.

**Pregunta 16 ¿Considera usted que la Promoción Turística de la Panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las Ferias de Turismo Gastronómico?**

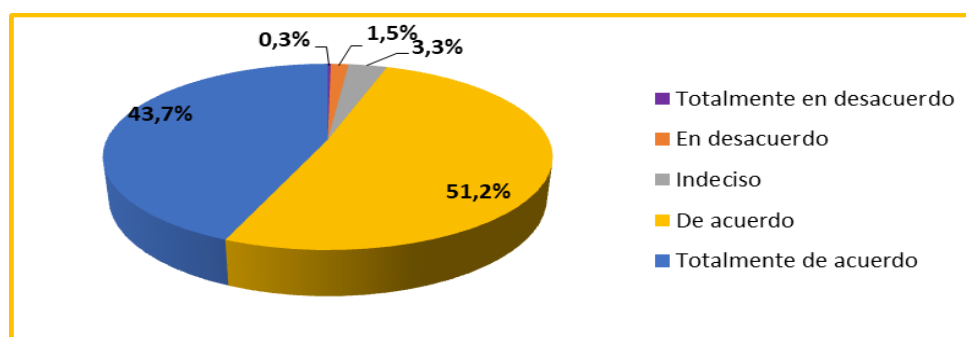
**Tabla 16**

*Promoción Turística e impulsar y promover sus productos.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaj e	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	0,3	0,3
En desacuerdo	6	1,5	1,8
Indeciso	13	3,3	5,1
De acuerdo	200	50,5	56,3
Totalmente de acuerdo	171	43,2	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 17**

*Promoción Turística e impulsar y promover sus productos.*





**Descripción:** Se puede observar que el 5,1% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas Asimismo, el 94,9% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que la Promoción Turística es una herramienta muy importante para dar a conocer y promover sus productos en las ferias gastronómicas que se realizan en el distrito, además es importante que los maestros panaderos de las panaderías tradicionales puedan promocionar y publicitar las características y beneficios de sus productos y la mejor manera es exhibiéndolo para que lo conozcan, aprecien y saboreen..

***Dimensión: Manifestaciones culturales***

**Pregunta 17 ¿Considera usted que las Manifestaciones Culturales (tradiciones, costumbres, creencias) de la Panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias de turismo gastronómico?**

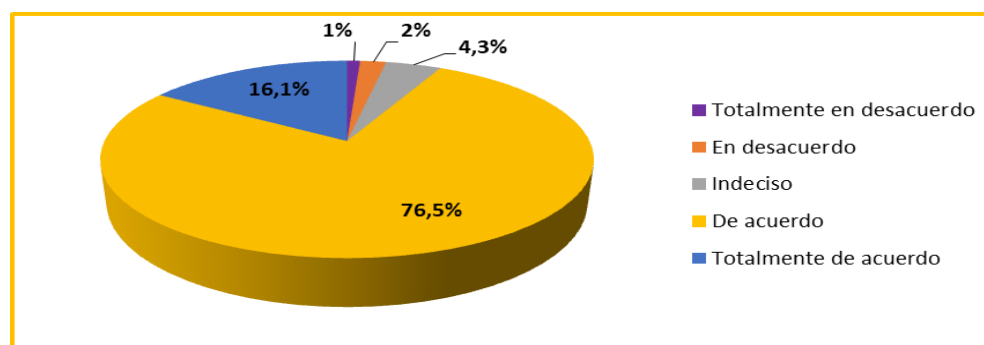
**Tabla 17**

*Manifestaciones Culturales que difunden expresiones y sentimientos.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Resultado</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	8	2,0	3,1
Indeciso	17	4,3	7,4
De acuerdo	299	75,5	83,9
Totalmente de acuerdo	63	15,9	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 18**

*Manifestaciones Culturales y difunden expresiones y sentimientos*



**Descripción:** Se puede observar que el 7,3% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 92,6% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que consideran que las Manifestaciones Culturales son las tradiciones, valores, creencias y modos de vida que reflejan una identidad cultural y social de una comunidad y los maestros panaderos de las panaderías tradicionales reflejan, manifiestan, difunden expresiones y sentimientos a través de la creatividad de sus manos que se ve reflejada en la elaboración de sus productos con sus diversas formas, aromas y sabores

**Pregunta 18** ¿Considera usted que las Manifestaciones Culturales (tradiciones, costumbre, creencias) de la Panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias de turismo gastronómico?

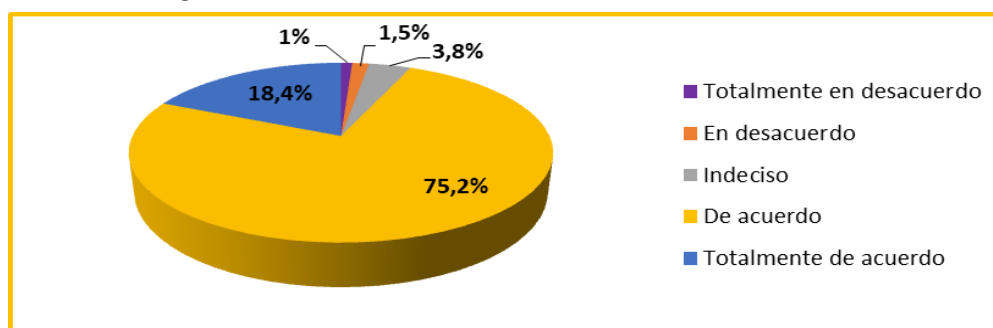
**Tabla 18**

*Manifestaciones Culturales que difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	1,0	1,0
En desacuerdo	6	1,5	2,6
Indeciso	15	3,8	6,4
De acuerdo	294	74,2	81,6
Totalmente de acuerdo	72	18,2	100,6
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 19**

*Manifestaciones Culturales y difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación.*



**Descripción:** Se puede observar que el 6,3% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 93,6% manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que las Manifestaciones Culturales de la panadería, son las tradiciones, valores, creencias y modos de vida que reflejan una identidad cultural y social de la comunidad, los productos elaborados por los maestros panaderos de las panaderías tradicionales muchas veces transmiten sus experiencias, creatividad y prácticas que vienen de una generación a otra, la mejor forma de difundirlas y darlas a conocer es a través de las ferias gastronómicas.

**Pregunta 19** ¿Considera usted que las Manifestaciones Culturales (costumbres, creencias, valores) de la Panadería difunden tradiciones en las ferias de turismo gastronómico?

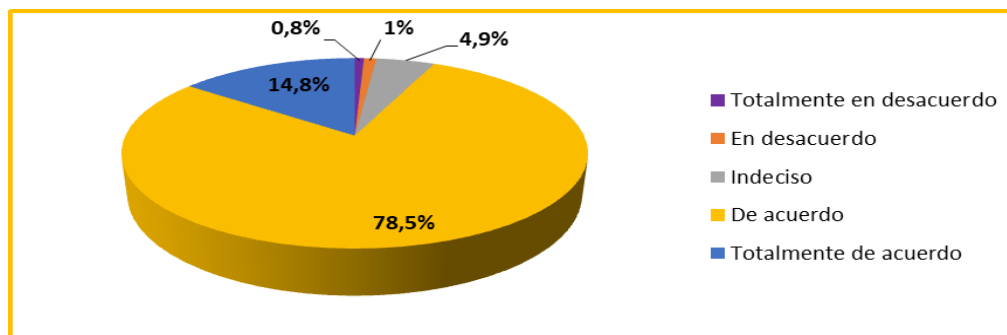
**Tabla 19**

*Manifestaciones Culturales que difunden tradiciones.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	0,8	0,8
En desacuerdo	4	1,0	1,8
Indeciso	19	4,8	6,6
De acuerdo	307	77,5	85,2
Totalmente de acuerdo	58	14,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 20**

*Manifestaciones Culturales y difunden tradiciones.*



**Descripción:** Se puede observar que el 6,7% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, el 93,3% de los encuestados manifiestan estar de acuerdo, lo que indica que la mayoría consideran que las Manifestaciones Culturales en la Panadería son las tradiciones, valores, creencias y modos de vida de una comunidad, los maestros panaderos de las panaderías tradicionales difunden estas tradiciones, puesto que, es una herencia cultural que lo han preservado en el tiempo y forma hacer parte de su identidad, es por ello que la mejor manera de difundirlo es en las ferias gastronómicas, para que la población pueda reconocerlo y apreciarlo.

**Pregunta 20** ¿Considera usted que las Manifestaciones Culturales (costumbres, valores) de la panadería difunden sus creencias en las ferias de turismo gastronómico?

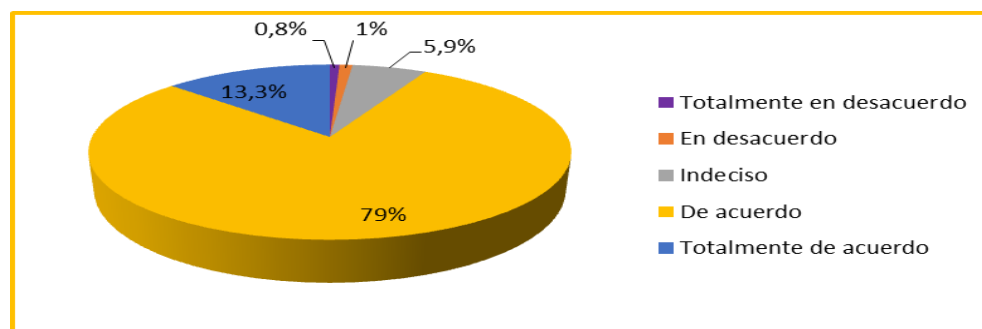
**Tabla 20**

*Manifestaciones Culturales que difunden sus creencias.*

Frecuencias	Resultado	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	0,8	0,8
En desacuerdo	4	1,0	1,8
Indeciso	23	5,8	7,7
De acuerdo	309	78,0	86,7
Totalmente de acuerdo	52	13,1	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 21**

*Manifestaciones Culturales y difunden sus creencias*



**Descripción:** Se puede observar que el 6,8% de los encuestados manifiestan que se encuentran en desacuerdo o tiene dudas. Asimismo, el 92,3% se encuentran de acuerdo, lo que indica que la mayoría de los encuestados consideran que las Manifestaciones Culturales en la Panadería son las tradiciones, valores, creencias y modos de vida de una comunidad y difunden sus creencias en las ferias gastronómicas.

Puesto que, los maestros panaderos de las panaderías tradicionales, reflejan en sus productos tradiciones y manifestaciones que han heredado de generación pasadas, ellos buscan con sus productos una interacción social más amigable, ya que muchos de sus productos reflejan creencias religiosas que han perdurado en el tiempo, como son las tantas wawas que es una creencia de la cultura andina que se entrega en el día de todos los santos cada 1 y 2 de Noviembre, se acude a los cementerios y se coloca en sus nichos, ya que se cree que después de muertos el alma aún existe en el más allá y al dejar el pan es la manera de tener una relación con ellos.

**Pregunta 21 ¿Considera usted que las manifestaciones culturales (creencias, tradiciones, valores) en la panadería difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias de turismo gastronómico?.**

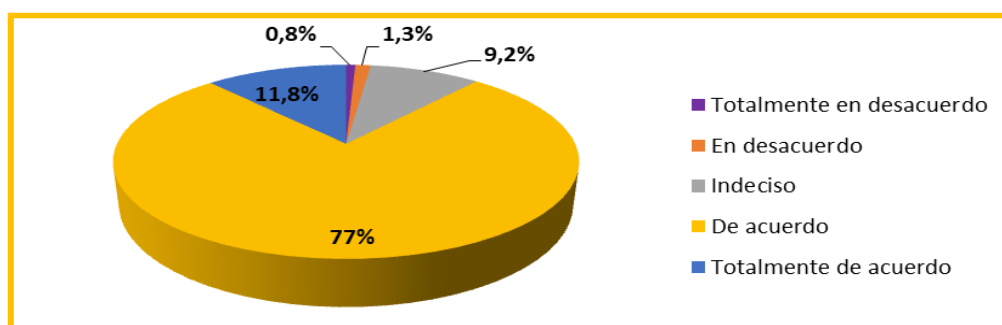
**Tabla 21**

*Manifestaciones Culturales que difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad.*

<b>Frecuencias</b>	<b>Resultado</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Totalmente en desacuerdo	3	0,8	0,8
En desacuerdo	5	1,3	
Indeciso	36	9,1	11,3
De acuerdo	301	76,0	88,2
Totalmente de acuerdo	46	11,6	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>98,7</b>	

**Figura 22**

*Manifestaciones culturales y difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad.*



**Descripción:** Se puede observar que el 11,3% de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo o tienen dudas. Asimismo, se puede observar que el 88,8% de los encuestados manifiestan estar de acuerdo respondiendo de una manera favorable, lo que indica que la mayoría de los encuestados consideran que las Manifestaciones Culturales en la Panadería tradicional son las tradiciones, valores, creencias y modos de vida de una comunidad y

difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias gastronómicas, ya que si bien es cierto hay elementos que mueven el interés de cada persona, al final se convierte en un objetivo en común porque representa a la comunidad en conjunto.

## 2. Análisis de resultados

### Prueba de Hipótesis General

HG<sub>1</sub>. Las técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

H<sub>0</sub>. Las técnicas Antiguas en la panadería no repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

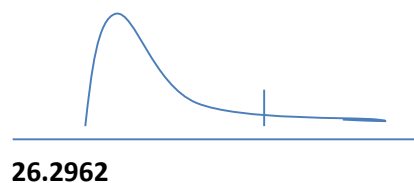
### Prueba estadística: Prueba Chi- Cuadrado

Nivel de significancia:  $\alpha = 0.05$

**Punto Crítico:**  $\chi^2_{(16,0.95)} = 26.2962$

**Función pivotal:** 106.500

$$\chi_o^2 = \sum_{j=1}^s \sum_{i=1}^r \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} = 106.500$$



**Tabla 22**

*Tabla cruzada: Técnicas Antiguas \*Ferias de Turismo Gastronómico.*

Recuento		Ferias de Turismo Gastronómico		
		De acuerdo	Desacuerdo	Total
Técnicas Antiguas	De acuerdo	16	20	36
	Desacuerdo	7	348	355
Total		23	368	391

**Tabla 23**

*Pruebas de Chi - cuadrado para el Objetivo general.*

	Valor	Gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi- cuadrado de Pearson	106.500 <sup>a</sup>	1	<.001
N de casos válidos	391		

**Valor experimental:**  $\chi_o^2 = 106.500$  pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula P ( $\chi^2 > 106.500$ ) = 0.000

**Decisión:** como 106.500 pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula.

**Conclusión:** se concluye que las Técnicas Antiguas en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

Puesto que, las Técnicas Antiguas en la Panadería son aquellas enseñanzas que viene de los primeros artesanos alimentarios, son enseñanzas que vienen de generación en generación y ha perdurado en el tiempo, convirtiéndose en un patrimonio inmaterial cultural, aunque,



muchas de estas técnicas como en el caso de la panadería han sido desplazado por técnicas más modernas para agilizar la producción, dando como resultado un pan con pocos nutrientes.

Estas técnicas repercuten significativamente en la Ferias de Turismo Gastronómica, ya que en la actualidad muchos de los turistas que optan por el turismo gastronómico lo que buscan es conocer la identidad cultural del lugar y la mejor manera de hacerlo es a través de sus alimentos, además su exposición y preservación hace que estas técnicas permanezcan vivas en el tiempo.

### **Hipótesis específica 1**

**HE<sub>1</sub>**. Las técnicas tradicionales en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

**H<sub>0</sub>**. Las Técnicas Tradicionales en la Panadería no repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

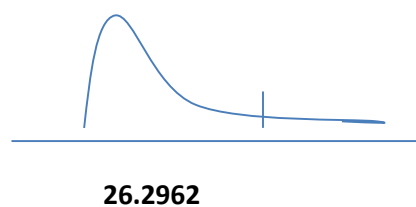
**Prueba estadística:** prueba Chi – cuadrado.

**Nivel de significancia:**  $\alpha = 0.05$

**Punto crítico:**  $\chi^2_{(16, 0,95)} = 26.2962$

**Función pivotal:** 26.638

$$\chi_o^2 = \sum_{j=1}^s \sum_{i=1}^r \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} = 26.638$$



**Tabla 24**

*Tabla cruzada: Técnicas Tradicionales \*Ferias de Turismo Gastronómico.*

Recuento		Ferias de Turismo Gastronómico		
		De acuerdo	Desacuerdo	Total
Técnicas Tradicionales	De acuerdo	17	90	107
	Desacuerdo	6	278	284
Total		23	368	391

**Tabla 25**

*Pruebas de Chi - cuadrado para el objetivo específico I.*

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi- cuadrado de Pearson	26.638 <sup>a</sup>	1	<.001
N de casos válidos	391		

**Valor experimental:**  $\chi^2 = 26.638$  pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula P

$(\chi^2 > 26.638) = 0.000$

**Decisión:** como 26.638 pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula.

**Conclusión:** se concluye que las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

Las Técnicas Tradicionales en la Panadería son un legado cultural que ha podido perdurar en el tiempo, estas técnicas de antaño vienen hacer una esencia de creatividad de las manos artesanas de los panaderos, estas técnicas tradicionales de la panadería son una riqueza de

patrimonio cultural gastronómico por lo que constituye un gran atractivo turístico para las Ferias de Turismo gastronómico del distrito.

### Hipótesis específica 2

**HE<sub>2</sub>** Las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten con las ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

**H<sub>0</sub>** Las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercute con las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco

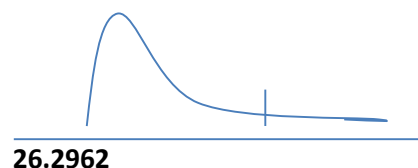
### Prueba estadística: prueba Chi – cuadrado

Nivel de significancia:  $\alpha = 0.05$

Punto crítico:  $\chi^2_{(16,0.95)} = 26.2962$

Función pivotal:

$$\chi_o^2 = \sum_{j=1}^s \sum_{i=1}^r \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} = 85.574$$



### Tabla 26

Tabla cruzada: Manipulación de Alimentos \*Ferias de Turismo Gastronómico.

Recuento

		Ferias de Turismo Gastronómico		
		De acuerdo	Desacuerdo	Total
Manipulación de Alimentos	De acuerdo	12	13	25
	Desacuerdo	11	355	366
Total		23	368	391

**Tabla 27**

*Pruebas de Chi - cuadrado del objetivo específico número II.*

	Valor	Gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi- cuadrado de Pearson	85.574	1	<.001
N de casos válidos	391		

**Valor experimental:**  $\chi_o^2 = 85.574$  pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula P ( $\chi^2 > 85.574$ ) = 0.000

**Decisión:** como 85.574 pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula.

**Conclusión:** se concluye que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

Las buenas prácticas de manipulación en todos los establecimientos que expiden alimentos son esenciales, puesto que la manipulación de alimentos, consiste en estar en contacto directo con ellos, es por ello que es muy importante los buenos hábitos de higiene del personal, durante todas las etapas por la que pasa el alimento, desde la recepción hasta su distribución y exhibición, sobre todo se debe de tener especial cuidado que no entre en contacto con sustancias químicas, revisar las fechas de vencimiento y control e higiene del ambiente donde se almacena los alimentos.

Si bien es cierto las ferias de turismo gastronómico son una vitrina ideal para la exposición de los alimentos que se desea dar a conocer, también a veces resulta ser un foco infeccioso para los mismos alimentos, porque muchas de estas ferias son al aire libre, por lo que se

requiere tener especial cuidado, en el caso de los panes artesanales estos ya están cocidos, pero lo que se debe evitar es la mala manipulación de estos y su almacenamiento.

### Hipótesis específica 3

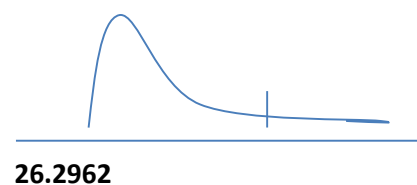
**HE<sub>3</sub>.** La Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute con las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

**H<sub>0</sub>** La Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería no repercute con las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

**Prueba estadística:** prueba Chi - cuadrado

**Nivel de significancia:**  $\alpha = 0.05$

**Punto crítico:**  $\chi^2_{(16,0.95)} = 26.2962$



**Función pivotal:**

$$\chi^2_o = \sum_{j=1}^s \sum_{i=1}^r \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} = 70.638$$

**Tabla 28**

*Tabla cruzada Sostenibilidad Alimentaria \*Ferias de Turismo Gastronómico.*

Recuento		Ferias de Turismo Gastronómico		
		De acuerdo	Desacuerdo	Total
Sostenibilidad Alimentaria	De acuerdo	16	34	50
	Desacuerdo	7	334	341
Total		23	368	391

**Tabla 29**

*Pruebas de Chi - cuadrado del objetivo específico III.*

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi- cuadrado de Pearson	70.638	1	<.001
N de casos válidos	391		

**Valor experimental:**  $\chi^2_o = 70.638$ , pertenece a la región de rechazo, bajo la hipótesis nula

$$P(\chi^2 > 70.638) = 0.000$$

**Decisión:** como 70.638, pertenece a la región de rechazo bajo la hipótesis nula, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula.

**Conclusión:** se concluye que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco.

La sostenibilidad alimentaria es la relación que existe entre la salud y el bienestar social, cuidando el medio ambiente, buscando un alimento más natural, más sano, más nutritivo y sobre todo que sea apto y accesible para todos, además busca recatar la cultura alimentaria

valorando el alimento en sí, la panadería con técnicas tradicionales da como resultado un producto con todas estas características debido a sus insumos que no contienen químicos y procedimientos de larga fermentación natural, muchos panes artesanales elaborados son influenciados por la cultura y tradición de sus pueblos, a través de las ferias gastronómicas se puede recuperar estas costumbres, que son saludables y sobre todo fomenta el desarrollo de los habitantes a través de sus ventas artesanales.

### **3. Discusión de resultados**

#### **Hipótesis General**

Según los resultados del Chi cuadrado de 106.500, se puede corroborar que las Técnicas Antiguas en la Panadería si repercuten en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, puesto que el Chi cuadrado es mayor al punto crítico, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

Estos resultados se pueden evidenciar en los relatos de los panaderos que se dedican a la panadería tradicional que viven y laboran en el distrito de Santiago de Surco, en las entrevistas realizadas, consideran que las Técnicas Antiguas en la Panadería si se relacionan con las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito, ya que a través de ellas los productos elaborados con estas técnicas ancestrales se pueden rescatar y dar a conocer al público en general.

Los resultados obtenidos coinciden con la OMT (2017), ya que indica que la unión entre el turismo y la gastronomía empodera a las comunidades, rescata, conserva y promueve sus culturas, mejorando los destinos, puesto que, la experiencia gastronómica en

los turistas se convierte en su gran motivación para visitar estos lugares, esto quiere decir que las ferias de turismo gastronómico son una buena vitrina para poder exponer productos de panadería elaborados con técnicas antiguas y de esta manera los panificadores puedan mostrar su arte y conocimiento a través de ellos.

Asimismo, coincide con la investigación de Villalta (2021), porque considera importante la promoción de la gastronomía tradicional, ya que forma parte de un atractivo considerado parte del patrimonio para conservar la identidad del lugar y la mejor manera de hacerlo es que estos productos se encuentren presentes en ferias gastronómicas, esto quiere decir que las ferias de turismo gastronómico son una manera de dar a conocer la gastronomía en su totalidad, el distrito de Santiago de Surco cuenta con platos típicos del lugar como la sopa, huatia y los vinos surcanos que son un legado histórico que viene desde hace muchos años atrás, con el tiempo se fue incorporando los picarones, chicharrones y los tamales, que en la actualidad son productos que identifican el distrito y forma hacer parte de la identidad de todo surcano, pero el distrito también cuenta con mano de obra, conocimientos e insumos y productos de panadería que pueden ser considerados dentro de esta lista gastronómica que posee el distrito y la mejor forma de hacerlo es identificarlos, exponerlos y publicitarlos.

Con referencia a los indicadores de la dimensión Promoción turística, en la tabla 12, se puede observar que el 95,1% de los encuestados aseguran que la promoción turística de la panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias gastronómicas, sin embargo el 4,9 de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos, en la tabla 13 se puede observar que el 94,1% de los encuestados aseguran que la



Promoción turística de la panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las Ferias de Turismo Gastronómico, sin embargo el 5,9 de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

En la tabla 14 se puede observar que el 95,9% de los encuestados aseguran que la Promoción turística de la panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las Ferias de Turismo Gastronómico, sin embargo el 4,2% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos, en la tabla 15 se puede observar que el 94,6% de encuestados aseguran que la Promoción Turística de la panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias gastronómicas, sin embargo el 5,4% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos., en la tabla 16 se puede observar que el 94,9% de los encuestados aseguran que la Promoción turística de la panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las ferias gastronómicas, sin embargo el 5,15% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

Por otro lado la dimensión de Manifestación cultural, en la tabla 17, se puede observar que el 92,6% de encuestados aseguran que las Manifestaciones Culturales de la Panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias gastronómicas, sin embargo el 7,3% de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos, en la tabla 18, se puede observar que el 93,6% de encuestados aseguran que las manifestaciones culturales de la panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias gastronómicas, sin embargo el 6,3% de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

En la tabla 19, se observa que el 93,3% de los encuestados aseguran que las Manifestaciones Culturales de la Panadería difunden tradiciones en las ferias gastronómicas, sin embargo el 6,7 % de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

Para Ramírez (2002), en el Perú el gran portador de las manifestaciones culturales es la actividad artesanal, que está llena de expresión tradicional artística, que han sido adquiridas de generaciones pasadas de padres a hijos, generando puestos de trabajo y el desarrollo de la comunidad.

Y de acuerdo a la tesis de Bravo (2020), llegó a la conclusión que la mejor manera de fortalecer la identidad cultural de una comunidad es a través de la gastronomía y darla a conocer como una experiencia sensorial, ya que es una actividad y expresión que los identifica, donde sus valores y tradiciones culinarias fueron aprendidas de generaciones pasadas. Cuando uno consume sus platos típicos, en todo el transcurso de su existencia, éste se convierte en parte de su vida, volviéndose motivo de orgullo y parte de su tradición, menciona que la identidad cultural es un conjunto de manifestaciones socioculturales.

Los panes elaborados con técnicas antiguas reflejan creatividad, enseñanzas antiguas y artesanales en sus productos, muchas de estas técnicas se han perdido a causa de la industrialización, pero la mejor manera de revalorar el arte, técnicas, enseñanzas que vienen de sus antepasados es exponer sus productos en ferias de turismo gastronómico, si se exponen estos productos en forma perenne podría formar parte de los hábitos alimenticios de la población, como también puede formar parte de la identidad del distrito, a través del ofrecimiento de ellos en los llamados desayunos surcanos.

En la tabla 20, se puede observar que el 92,3% de los encuestados aseguran que las Manifestaciones Culturales de la Panadería difunden sus creencias en las ferias gastronómicas, sin embargo el 6,8% de los encuestados no se encuentra de acuerdo e indecisos, en la tabla 21, se puede observar que el 88,8% de los encuestados aseguran que las manifestaciones culturales difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias gastronómicas, sin embargo el 11,3% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

Gralton y Vanclay (2018), mencionan que las primeras técnicas que se usaron para tratar alimentos, dio como resultado un producto artesanal, que en la actualidad es considerada una práctica socio cultural histórica con valores y creencias, formando parte de las familias y comunidad, esto quiere decir que las Técnicas Antiguas en la Panadería, fueron técnicas usadas por las primeras personas consideradas artesanos alimentarios, y en general son un conjunto de procedimientos, acciones y protocolos que existió y existe en los establecimientos que ofrecen panes. Para muchas personas es una gran alternativa, sobre todo para aquellas que no se encuentran satisfechas con los productos industrializados.

Y de acuerdo con la investigación de Chafla (2021), concluye que existe relación entre el patrimonio y turismo gastronómico, proponiendo establecer ferias turísticas con el fin de dar a conocer los atributos de sus insumos que son nutritivos y medicinales, formación en seguridad alimentaria, con programas de manejo y manipulación de alimentos, todo con el fin de revalorizar la identidad cultural y el empoderamiento de la cultura alimentaria de la población,

### **Hipótesis específica 1**

Según el resultado del Chi cuadrado de 26.638, se puede corroborar que las Técnicas Tradicionales en la Panadería si repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, puesto que el Chi cuadrado es mayor al punto crítico, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

Para Chiquearte (2021) las técnicas artesanales son aquellas técnicas manuales, donde se utilizan herramientas rudimentarias, su subsistencia implica una expresión de creatividad e identidad cultural, puesto que muchos de estos saberes encierran secretos del oficio, y de acuerdo a las ocho entrevistas realizadas a los panificadores del distrito de Santiago Surco, todos ellos indicaron no haber recibido estudios de panificación, indicaron haber aprendido en forma empírica con la práctica y observación a sus maestros panificadores que les han sabido transmitir sus enseñanzas. Por otra parte (Gómez, 2020), en su investigación concluyó que es muy importante la investigación de las técnicas ancestrales para acercar a los maestros y futuros cocineros con sus tradiciones, para preservarlos y enriquecer la cultura gastronómica del país, por lo que se necesita la unión del sector gastronómico con el gobierno y la academia en pro de rescatar la cocina tradicional, para que las futuras generaciones disfruten de alimentos más sanos, únicos y propios de sus regiones.

Sin embargo, los panificadores entrevistados indicaron que no reciben apoyo de parte del gobierno municipal para poder ofrecer, ofertar o diversificar las ventas de sus productos en las ferias gastronómicas que realiza la Municipalidad de Santiago de Surco, en la entrevista realizada a B. Pinto (comunicado personal, 21 de mayo del 2023), menciona que hace 15 años atrás la municipalidad del distrito de Santiago de Surco si los

apoyaba con capacitaciones, pero no los invitaba a participar a los eventos gastronómicas que organizaban, en la actualidad está a la espera del apoyo del nuevo alcalde del distrito para la industria de la panificación de la zona, además considera que la técnica de la compuerta le daba mejor sabor al pan, aunque tenían que esperar varias horas para eso.

Por otro lado, de acuerdo a la entrevista a A. Enríquez (comunicado personal, 15 de mayo del 2023), comenta que de parte de la municipalidad no ha recibido apoyo, pero sí de las empresas que venden productos de panificación a través de charlas, capacitaciones, incentivos, con el fin de adquirir sus productos.

Y en la entrevista realizada a S. Peche (comunicado personal, 21 de mayo del 2023), manifiesta que a pesar que en la actualidad él produce panes con mejoradores y otros aditivos, los panes que antes elaborada que aprendió de antiguos panificadores con la técnica de la compuerta, eran más rico y tenían mucho más miga, en cambio el pan de ahora es diferente, menciona que la municipalidad nunca lo ha invitado a participar a los eventos gastronómicos y si lo hiciera claro que participaría y lo haría con productos elaborados con técnicas antiguas de panificación por el sabor.

Asimismo, el panificador entrevistado C. Ravello (comunicado personal, 17 de mayo del 2023), menciona que en todos estos años que vive en el distrito de Santiago de Surco nunca ha participado en concursos o en ferias gastronómicas organizadas en el distrito, pero en su juventud recuerda haber participado en la Municipalidad de Lima representando a una panadería del Agustino, destacando que la experiencia fue grandiosa.

Además para el embajador del pan en Italia Cunsolo (2020), el pan es un bien antiguo que se debe conservar, valorar e invertir en el presente y en el futuro, respetando su historia y tradición.

Es importante señalar que se necesita valorar y apoyar estas técnicas antiguas en la elaboración de panes y la mejor manera de hacerlo es a través del apoyo de las autoridades del distrito de Santiago de Surco, ya que es un trabajo en conjunto entre los panificadores y las autoridades del distrito, para que apoyen a la industria panificadora en proyectos de exhibición de panes artesanales, en capacitaciones, etcétera y de esta manera pueda ser valorado y conocido el pan artesanal, que son productos elaborados con técnicas antiguas llenas de historia y tradición, las ferias gastronómicas son buenos lugares para que se pueda exhibir estos productos, de esta manera las nuevas generaciones lo puedan apreciar y disfrutar como lo hacían sus antepasados, lo que daría como resultado el empoderamiento de este sector alimentario que ha sido relegado por mucho tiempo.

Con relación a los indicadores de la dimensión de Técnicas Tradicionales en la Panadería, en la tabla 1, se puede observar que el 82,1% de los encuestados aseguran que las técnicas tradicionales en la panadería repercuten en métodos de instrucción y aprendizaje antiguo, sin embargo, el 18% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indeciso. En la tabla 2 se puede observar que el 83,1% de los encuestados aseguran que las técnicas tradicionales en la panadería repercuten en una producción artesanal, sin embargo, el 16,9% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos. En la tabla 3 se puede observar que el 64,1% de los encuestados aseguran que el empleo de las técnicas

tradicionales en la panadería determina los usos y costumbres como parte de la historia de Surco, sin embargo, el 35,8% de los encuestados no se encuentra de acuerdo e indecisos.

En la tabla 4, se puede observar que el 88,8% de los encuestados, aseguran que el 11,2% de los encuestados aseguran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercuten en la expresión creativa, sin embargo, el 11,8 % de los. En la tabla 5, se puede observar que el 41,9% de los encuestados aseguran que las Técnicas Tradicionales en la Panadería se identifican con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco, sin embargo, el 58,1% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indeciso.

De acuerdo con León (2022), en su tesis concluyó que el uso de la masa madre fermento natural prolongado, es una técnica de antaño de mucha tradición, que otorga muchos beneficios a la salud y características organolépticas únicas, a lo largo de los años desde que descubrieron que se podía hacer pan de los cereales triturados, se realizaron diversas técnicas, pero la única que prevaleció en el tiempo fue la técnica de fermentación prolongada para que el pan puede tener diversas características que sean agradables y nutritivas para el comensal.

Aunque, Pascual (2016) comenta que cada harina que se usa para hacer pan tiene una técnica diferente, algunas necesitan reposos más cortos o más largos, plegar menos o plegar más, lo importante es sacar el mejor provecho de ellas.

### **Hipótesis específica 2**

Según el resultado, el Chi cuadrado es de 85.574, donde se puede corroborar que las Buenas Prácticas de Manipulación si repercute en las Ferias de Turismo Gastronómica en el

distrito de Santiago de Surco, ya que el Chi cuadrado es mayor al punto crítico, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

Para Rueda (2018) las buenas prácticas de manipulación son reglas básicas de higiene que se le da a los alimentos en el proceso de manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución para su consumo, con el fin de disminuir cualquier riesgo en la producción

De acuerdo a la entrevista al panificador A. Enríquez (comunicado personal, 15 de Mayo del 2023), menciona que para él las buenas prácticas de manipulación, no solo se debe realizar en el momento de elaborar el pan, sino en todo momento, desde que recibes los materiales hasta cuando se venden los productos elaborados.

Por otro lado en otra entrevista el panificador C. Ravello (comunicado personal, 17 de mayo del 2023), comenta que a veces si hay falta de higiene en el momento de elaborar el pan y esto se debe a que el personal no se encuentra bien preparado para trabajar, porque a veces los utensilios no los tienen correctamente limpios.

Asimismo, la panificadora entrevistada A. Ruíz (comunicado personal, 18 de mayo del 2023), indica que se tiene que trabajar con limpieza para que el pan no se estropee y tampoco haga daño al consumirlo.

Y de acuerdo a la investigación de León (2019), concluyó que la manipulación de alimentos es la clave dentro de la cadena alimentaria, por ello es muy importante realizar capacitaciones y respetar las reglas para una correcta manipulación, ya que esto hará que se encuentre riesgos mínimos, como inocuidad del producto para salvaguardar la seguridad alimentaria del cliente.



La finalidad de las buenas prácticas de manipulación, es tomar todas las medidas de higiene, desde que los insumos llegan al local y en todo el proceso hasta que llegue a la mano del consumidor, quiere decir que se tiene que dar un manejo adecuado en todo su proceso de elaboración, conservación, con el objetivo que no cause daño al consumidor.

En relación a los indicadores de la dimensión de Buenas prácticas de manipulación en la Panadería, en la tabla 6, se puede observar que el 94,9% de los encuestados aseguran que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería se realizan con el empleo de medidas de higiene, sin embargo, el 5,1% de encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos. En la tabla 7, se puede observar que el 93,6% de los encuestados aseguran que las Buenas prácticas de manipulación en la panadería se realiza con una adecuada manipulación de los alimentos, sin embargo el 5,6% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos, en la tabla 8 se puede observar que el 92,8% de los encuestados aseguran que la Buenas prácticas de manipulación en la panadería se concreta con un producto que no causará daño para el consumo, ya que se considera que las buenas prácticas de manipulación son todas las medidas de higiene por la que tiene que pasar el alimento durante todo su proceso, para que dé como resultado un alimento seguro y libre de contaminación, ya sea de agentes químicos o bacterias, que no causará ningún daño al consumirlo, sin embargo el 7,1 % de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

### **Hipótesis específica 3**

Según el resultado el Chi cuadrado es de 70.638, donde se puede corroborar que la Sostenibilidad Alimentaria si repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el

distrito de Santiago de Surco, ya que el Chi cuadrado es mayor al punto crítico, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

Krause (2007), menciona que una de las maneras de practicar conductas sostenibles en la alimentación, es usar alimentos regionales, destacando que el turista pueda apreciar la alimentación como un elemento representativo de la cultura local que vengan de la producción de la comunidad.

Dentro de los panificadores entrevistados a C. Ravello (comunicado personal, 17 de mayo del 2023), comenta que en sus inicios el pan lo trabajaban a mano en bateas grandes y hornos de ladrillo, el sabor era distinto, ahora los hornos rotativos eléctricos quizás mejoran el pan, pero lo vuelve más seco y no dura mucho, las técnicas de antes eran mejor para que el pan sea agradable y de buena miga.).

Además, Krause y Bahls (2013) sostienen que en la actualidad existe un creciente aumento de la percepción de la alimentación y la gastronomía como un atractivo turístico y actividad cultural del ser humano en relación a la salud y bienestar social, ya que hay una mayor conciencia de parte de las personas hacia el medio ambiente, percibiendo de esta manera la importancia de la sostenibilidad en su experiencia gastronómica turística.

Asimismo, en la entrevista realizada a J. Tejada (comunicado personal, 10 de mayo de 2023), menciona que en la actualidad la industria de la panificación está más comercial, usan muchos químicos para que el pan salga rápido, a diferencia que en la antigüedad, solo era necesario harina, agua, sal, para elaborar una masa llamada compuerta que se usaba como una levadura natural.

Y de acuerdo a la investigación de Noriega (2018), concluyó que Huacho de por sí es un lugar gastronómico sostenible, por sus platos típicos que posee, pero plantea una alternativa de gran potencial gastronómico de desarrollo sostenible del distrito, propone el consumo de micro algas *Dunaliella* ubicados en la laguna las salinas, menciona que es posible la práctica de turismo gastronómico basada en este recurso natural.

La relación que existe entre esta tesis y la tesis que se está desarrollando, es que ambos distritos uno en el norte de Lima y otro en la capital son lugares que son conocidos por sus atractivos y por sus platos gastronómicos, el investigador propone un producto sostenible en Huacho para su consumo como lo es la micro alga, en el caso del distrito de Santiago de Surco se propone el consumo de productos de panadería elaborados con técnicas antiguas, ambos productos son sostenibles ya que son aptos, accesibles, saludables y de gran aporte nutricional. Para la población en general

El sector gastronómico de la panadería es un sector muy importante en la dieta diaria de la población, pero desde hace un tiempo, este ha venido cayendo en cuanto a sus ventas, algunos dicen que es por el alto precio de estos y otros le atribuyen al poco sabor que posee en la actualidad los panes, muchos mencionan que extrañan los panes de antes elaborados a base de técnicas antiguas, es decir técnicas artesanales de larga fermentación, donde no se usaba aditivos ni preservantes que dañan el organismo y el medio ambiente.

En relación a los indicadores de la dimensión de Sostenibilidad Alimentaria, en la tabla 9, se puede observar que el 89,5% de los encuestados aseguran que la sostenibilidad alimentaria en la panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables, sin embargo el 10,5% no se encuentra de acuerdo e indecisos, en la tabla 10 se puede observar

que el 88,3% de los encuestados aseguran que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos, sin embargo el 11,7 de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos. De la misma manera en la tabla 11 se puede observar que el 89,7% de los encuestados aseguran que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería es necesaria para que los alimentos que sean aptos y accesibles para todos, ya que, al usar productos básicos, evitando ingredientes sintéticos, priorizando el uso de fermento natural (masa madre) hace que se obtenga un producto más saludable, nutritivo y accesible, sin embargo, el 10,2% de los encuestados no se encuentran de acuerdo e indecisos.

## CAPÍTULO VI

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 1. Conclusiones

De acuerdo a los resultados obtenidos en el trabajo de investigación se ha formulado las siguientes conclusiones:

- De acuerdo con el objetivo general de analizar la percepción de las personas que van a las ferias organizadas en el distrito de Santiago de Surco, se puede concluir que, si se rescata las técnicas antiguas en la panadería, donde el proceso de elaboración del pan era de manera manual, con insumos básicos y maquinarias y/o instrumentos poco sofisticadas, resulta ser un gran elemento diferencial en la gastronomía, por lo tanto, es una buena manera de atraer turistas, puesto que la gastronomía es un patrimonio cultural vivo, la experiencia que lleva consigo el turista al probar una comida, es una experiencia que marca su paladar por siempre, la gastronomía es muy amplia y cada una de sus ramas es considerada un legado cultural de sus pueblos, porque es preservado y transmitido de generación en generación. Por consecuencia, la mejor manera de preservarlos, darlos a conocer y que sea apreciado es a través de Ferias de Turismo Gastronómico, por tal motivo, el turismo y la gastronomía pueden y deben ir de la mano, convirtiéndose en un gran potencial para las actividades productivas de los panaderos artesanales y del distrito.

En las entrevistas realizadas a los panaderos, señalaron que el arte de la panadería lo obtuvieron en forma empírica, ya que ninguno de ellos estudio para aprender este arte, señalan que se necesita creatividad y sobretodo gustarles lo que hacen, todos coinciden que

las técnicas antiguas de elaboración del pan, le daba un sabor muy agradable y lo hacía más sano, ya que no usaban químicos para su producción, el tiempo de reposo de sus productos eran más largos, además, que es muy importante que los panificadores participen o se involucren en las ferias gastronómicas que se organizan en el distrito de Santiago de Surco con sus panes artesanales elaborados con técnicas antiguas, muchos de los panificadores antiguos que viven en el distrito de Santiago de Surco, nunca han recibido invitación alguna ni apoyo de parte de la municipalidad para hacer partícipe de ello, sienten que la municipalidad solo se ha encargado de ver el tema de permisos municipales, mas no el apoyarlo como pequeños empresarios.

- De acuerdo con el objetivo específico 1, de determinar cómo las Técnicas Tradicionales en la Panadería repercute en las ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, para el objetivo en referencia, se concluye que el uso de las Técnicas Tradicionales en la Panadería abre muchas posibilidades de ampliar la oferta gastronómica en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, con el uso de las técnicas tradicionales se puede rescatar y poner en valor estas prácticas antiguas y costumbres que vienen de los panaderos artesanos, sus enseñanzas, creatividad, e instrucciones se ha podido preservar en el tiempo, y es el momento que pueda y deba ser apreciado, ya que contribuye a que la gastronomía del distrito siga desarrollándose.

Además las ferias de turismo gastronómico, son la mejor manera para que los panaderos artesanales y el distrito, puedan exponer sus productos y a su vez los consumidores puedan degustarlos, sin embargo como se mencionó los panificadores que viven en el distrito consideran que debería organizarse ferias netamente de panes, así como se realiza en el

interior del país, para que el público pueda apreciar las bondades de las aplicaciones de estas técnicas en la elaboración del pan, puesto que es un producto de consumo diario y puede dar como resultado un beneficio económico tanto al municipio como a los vendedores de estos productos.

- De acuerdo con el objetivo específico 2 de determinar cómo las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, se concluye que las Buenas Prácticas de Manipulación en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, por lo que ratificamos que las ferias gastronómicas son eventos donde el tema principal son los alimentos y suelen llevarse a cabo en ambientes al aire libre, es por tal motivo, que se debe tener mayor cuidado, ya que los alimentos son muy susceptibles a contraer bacterias y requieren un cuidado especial.

Por lo tanto, es muy importante la presencia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y de saneamiento, sobre todo en los manipuladores de alimentos, que son las personas que participan en su producción, ellos son la pieza clave en toda la cadena alimentaria, ya que su labor es importante para el cuidado del consumidor y la comunidad en general.

Asimismo, es importante brindar capacitaciones no solo al que trabaja con los alimentos directamente, si no también, brindar capacitaciones de seguridad e inocuidad alimentaria a todo el personal, tanto al que recibe los insumos hasta el que hace entrega del producto final, ya que, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, el alimento puede sufrir

algún tipo de contaminación y causar daños tanto leves o hasta mortales en la salud humana.

- De acuerdo con el objetivo específico 3 de determinar de qué manera la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, se puede concluir que la Sostenibilidad Alimentaria en la Panadería repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco, la producción artesanal del pan va más allá de recuperar las costumbres y tradiciones, es un sector de la industria alimentaria que puede convertirse en un eje de desarrollo sostenible, es decir, un desarrollo económico y social respetuoso con el medio ambiente, es por ello, la importancia del resurgimiento de fermentos naturales, que son técnicas de antaño que da como resultado un pan con características nutritivas y saludables.

La conclusión que se llegó a través de las entrevistas realizadas a los panificadores, es que los productos que da como resultado de la técnicas artesanales son más sanos, duraderos y sobre todo al usar pocos ingredientes, hace que el medio ambiente no se perjudique, ya que incluso la masa es usada en su totalidad lo que permite que la fermentación del producto sea mejor y dar como resultado productos beneficiosos para el ser humano.

## **2. Recomendaciones**

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación, se recomienda lo siguiente



- Para el objetivo principal, el distrito de Santiago de Surco cuenta con una historia y patrimonio inmaterial muy importante, por lo que se recomienda la integración de la panadería artesanal como un producto gastronómico turístico del distrito, para complementar su oferta gastronómica, retomar la organización de las ferias gastronómicas como el festival de panes, donde el uso de técnicas antiguas para su elaboración puede ser apreciado y considerado en la dieta diaria de las personas, además, impulsar la creación de un pan artesanal netamente surcano, es decir con características del distrito, se propone considerar el pan artesanal con uso de masa madre y pasas maceradas en pisco, pero, también se propone impulsar la creación de otros panes artesanales usando ingredientes como la uva, cachina, el pisco, etcétera, que representan el distrito, ello se puede realizar a través de la organización de un concurso, donde participen panaderos del distrito, ya que se necesita actores que rescaten el legado cultural histórico y que mejor que sea una persona nacida en el distrito de Santiago de Surco, por otro lado, se recomienda aplicar canales de promoción para atraer a gente joven a estas ferias gastronómicas y puedan apreciar la producción de estos panes elaborados con técnicas antiguas de larga fermentación.
- Para el objetivo específico 1 las Técnicas Tradicionales son una expresión de cultura viva por lo que se recomienda organizar ferias culturales gastronómicas, donde se pueda hallar los platos típicos del distrito como la huatia, sopa surcana y productos elaborados con la uva, dulces, bebidas e incluso panes elaborados con técnicas de larga fermentación y que puedan formar parte del paquete del desayuno surcano que se vende a los alrededores de la plaza del distrito de Santiago de surco, .es muy importante tener en cuenta que el turista

busca conocer las características del lugar que visita y la mejor manera de hacerlo es a través de los alimentos.

- Para el objetivo específico 2 las Buenas Prácticas de Manipulación son todas las medidas de higiene que se usa para el manejo adecuado de los alimentos en todo su proceso de elaboración y más aún se debe de tener especial cuidado cuándo se expide el producto final, por tal motivo, se recomienda que la municipalidad o los organizadores de las ferias gastronómicas deben de crear un manual en cuánto a las recomendaciones o puntos a seguir con el uso correcto de las BPM durante el evento, para que éste no cause ningún tipo de daño al consumidor, supervisión constante de parte de la municipalidad del uso adecuado de las mascarillas, ya que si bien es cierto no es obligatorio el uso de ellas en ambientes cerrados, cuándo se trabaja con alimentos se debe tener especial cuidado, además, se requiere supervisión perenne de parte de la municipalidad o de las personas encargadas del evento sobre el uso adecuado del uniforme del personal de atención en las ferias.

Por otro lado, la municipalidad o las personas encargadas de las ferias de turismo gastronómico, deberían adecuar un espacio especial, para que el personal de las ferias gastronómicas (personal de los stands) pueda tomar sus refrigerios y no durante el evento.

- Para el objetivo específico 3 la Sostenibilidad Alimentaria es la relación entre la salud y el bienestar social, la municipalidad de Santiago de Surco brinda gran apoyo a los veinticuatro comedores populares del distrito, con la donación de víveres e incluso donación de verduras que son sembradas en el bio huerto vertical que posee el distrito, libres de insumos químicos, considerando esto, se recomienda brindar capacitaciones a las

madres de estos comedores populares del uso y elaboración de panes con técnicas antiguas, es decir, el pan artesanal, para que puedan elaborar sus propios panes y nutrir de una manera adecuada a sus familias, además, con estas capacitaciones pueden emprender y participar en las diversas ferias que la municipalidad realiza, considerando que las ferias de turismo gastronómico promueve la sostenibilidad, porque es una manera de estimular las economías locales.

## REFERENCIAS

- Alberdy, J. y Ramírez, K. (2015). *Plan de desarrollo turístico para el reposicionamiento gastronómico y afluencia de turistas mediante festivales y ferias en la comuna de zapotal, parroquia, Chanduy, Cantón Santa Elena*. [Tesis de título, Universidad de Guayaquil]
- Repositorio Nacional de Ciencias y tecnologías.
- <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/10971/1/PLAN%20DE%20DESARROLLO%20TURISTICO%20PARA%20EL%20REPOSICIONAMIENTO%20GASTRONOMICO%20Y%20AFLUENCIA%20DE%20TURISTAS%20MEDIA.pdf>
- Andina. (31 de enero del 2008). Surco presentará “Pan de pisco” durante celebración por el Día del Pisco sour. *Andina agencia peruana de noticia*.
- <https://andina.pe/agencia/noticia.aspx?id=159335>
- Asociación española de afectados por Linfoma, Mieloma y leucemia. (2023). Alimentación saludable. *Aeal.es*
- <http://www.aeal.es/alimentacion-y-nutricion/3-alimentacion-saludable/>
- Asociación Peruana de Empresarios de la panadería y pastelería. (2020). Evento Feria Internacional de la Panificación, pastelería y afines Munaypan. *ASPAN*
- <https://aspanperu.com/>
- Aucca, A. (2020). *Turismo gastronómico como alternativa para la diversificación de la oferta turística del distrito de Chincheros – Cusco 2020*. [Tesis de Licenciada, Universidad Andina del Cusco].

Repositorio de la Universidad Andina del Cusco.

[https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4401/Avigail\\_Tesis\\_bachiller\\_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4401/Avigail_Tesis_bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Barthel panadería pastelería. (30 de agosto del 2022). *Panadería pastelería de tradición alemana*. Facebook.

<https://www.facebook.com/photo?fbid=427081166185575&set=pb.100066510854427.-2207520000>.

Bernales, S. (2010). *Metodología de la investigación*. Pearson educación

<https://drive.google.com/file/d/1-3wqx7vGGCn6O4FxFMPkzKw15E4tByYXX/view>

Binz, P. y De Conto, S., (2019). Gestión de la Gastronomía Sustentable. *Revista Estudios y perspectivas*, (28), 507-525.

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6871861.pdf>

Buiza, G. (2016). *Calidad de Servicio en la Feria Gastronómica dominical San Basilio en el distrito del Rímac desde la percepción del visitante 2016*. [Tesis de Maestro, Universidad San Martín de Porres].

Repositorio institucional

[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/2947/BUIZA\\_RG.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/2947/BUIZA_RG.pdf?sequence=3&isAllowed=y)

Bravo, Y. (2020). *Análisis de identidad Cultural en Gastronomía*. [Tesis de Bachiller, Universidad San Martín de Porres]

Repositorio de la Universidad San Martín de Porres.

[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7663/BRAVO\\_BY.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7663/BRAVO_BY.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Blog de Viajes y rutas inesperadas. (10 de marzo del 2017). Feria artesanal y festival del pan de anís. *Rutas de mochilero*.

<https://www.rutasdemochilero.com/feria-artesanal-en-concepcion/>

C.D. (23 de setiembre del 2022). Concepto de Marketing Kotler. *Filosofía*.

<https://filosofia.co/general/concepto-de-marketing-kotler/>

Camacho, J., Cervantes, F., Cesín, A. y Palacios, M. (Enero, 2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29, (53), 1-20.

<https://www.redalyc.org/journal/417/41760730033/>

Carambula, P. (7 de Setiembre del 2018). La tendencia de las ferias gastronómicas en América Latina. *Libro de recetas*.

<https://libroderecetas.com/eventos/ferias-gastronomicas-de-america-latina>

Carpio, J., y Condori, V. (2019). *Optimización de la inocuidad alimentaria mediante la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad en la panadería pastelería Don Pancho E.I.R.L. del distrito de Majes 2019*. [Tesis de bachiller, Universidad Nacional San Agustín de Arequipa].

Repositorio de la Universidad Nacional San Agustín de Arequipa

<https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/fb16915e-4b4a-4600-8d31-4d33f681a063/content>

- Castiblanco, E. (2020). *Recopilación de Técnicas de Panadería*. Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- [https://www.academia.edu/43908174/Recopilaci%C3%B3n\\_de\\_t%C3%A9cnicas\\_e\\_n\\_panader%C3%ADa\\_Tomo\\_I](https://www.academia.edu/43908174/Recopilaci%C3%B3n_de_t%C3%A9cnicas_e_n_panader%C3%ADa_Tomo_I)
- Catalán, R. (21 de Julio del 2021). Proceso de Panificación. *Tsi LifeScience*
- <https://tecnosolucionescr.net/blog/343-proceso-de-panificacion>
- Celis, L. (2023). ¡Vamos Perú! Fue escogido como mejor destino gastronómico en los Oscar del Turismo. *La República*.
- <https://larepublica.pe/gastronomia/2023/04/24/celebran-de-norte-a-sur-peru-es-nominado-como-mejor-destino-gastronomico-en-los-oscar-del-turismo-world-travel-awards-wta-atmp-403584>
- Coccia, V. (4 de Mayo del 2020). Pan artesanal: una reliquia de la gastronomía. *San Marcos*
- <https://www.sanmarcos1943.com/pan-artesanal-reliquia-gastronomia/>
- Coformación. (2022). Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. *Coformación*
- <https://manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/>
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo PROMPERU. (2021).
- [https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/publicaciones/2052/PTE\\_Gastro\\_nomia.pdf](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/publicaciones/2052/PTE_Gastro_nomia.pdf)
- Contreras, I. (20 de abril del 2022). Herencia cultural: qué es, elementos, significado y ejemplos de patrimonio o legado cultural. *Cinco noticias*

<https://www.cinconoticias.com/herencia-cultural/>

Contreras, I. (22 de abril del 2022). Valores culturales: qué son, importancia y lista de ejemplos rasgos o aspectos culturales. *Cinco noticias*

<https://www.cinconoticias.com/valores-culturales/>

Consejo Latinoamericano de Proteína Animal (2022). *¿Qué son los alimentos?*

<https://www.alimentacionbalanceada.com/que-son-los-alimentos/>

Cucala, S. (30 de Junio del 2022). Principios básicos de la panadería. *Á Punto*.

<https://apuntococina.com/principios-basicos-de-panaderia/>

Cunsolo, M., (26 de noviembre del 2020) [*I Cumbre Panys Lima 2020*],

Perú Embassadeurs Du Pain Facebook

<https://www.facebook.com/peruambassadeursdupain/videos/i-cumbre-panys-2020/295298735113205>

Chafla, J. (2021). *Patrimonio alimentario y turismo gastronómico del Cantón Alausí, provincia de Chimborazo*. [Tesis de título de Licenciada, Universidad de Chimborazo]

Repositorio institucional de la Universidad de Chimborazo Ecuador

<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/8419>

Chiquearte, (2021). La importancia de preservar las técnicas artesanales. *Chiquearte*.

<https://chiquearte.com/la-importancia-de-preservar-las-tecnicas-artesanales/>

Dargent, E. (2021). *El Vino Peruano*. Universidad Ricardo Palma

<https://www.urp.edu.pe/pdf/id/33137/n/el-vino-peruano-patrimonio-e-historia.pdf>



Decreto legislativo 1062. (2008). [Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú]. Ley de inocuidad de alimentos. 28 de junio del 2008. Gobierno del Perú. Perú.

<https://www.gob.pe/institucion/senasa/normas-legales/962247-1062>

Diario El Peruano. (13 de Setiembre del 2022). Promperú: Primera rueda de negocios de turismo gastronómico proyecta concretar 500 citas. *Diario oficial del bicentenario El Peruano*.

<https://www.elperuano.pe/noticia/190692-promperu-primera-rueda-de-negocios-de-turismo-gastronomico-proyecta-concretar-500-citas#:~:text=12%2F09%2F2022%20La%20Comisi%C3%B3n,Centro%20de%20Convenciones%20de%20Lima>

Dirección de producción de contenidos. (10 de noviembre del 2022). *Servicios abc.gov.ar*

[http://servicios.abc.gov.ar/docentes/efemerides/site\\_10denoviembre/descargas/tradicion/concepto.pdf](http://servicios.abc.gov.ar/docentes/efemerides/site_10denoviembre/descargas/tradicion/concepto.pdf)

Dirconfidencial. (9 de octubre del 2016). Promoción. *Dirconfidencial*

<https://dircomfidencial.com/diccionario/promocion-20161009-1655/>

Dupont, M. (2017). *Ferias gastronómicas: la mejor estrategia para posicionar tu marca*. Institucional dominicana.

<https://www.institucionaldominicana.com/ferias-gastronomicas-la-mejor-estrategia-para-posicionar-tu-marca/>

Dupont, M. (9 de marzo del 2022). Ferias gastronómicas: la mejor estrategia para posicionar tu marca. *Institucional Dominicana gastromarketing*

<https://www.institucionaldominicana.com/ferias-gastronomicas-la-mejor-estrategia-para-posicionar-tu-marca/>

Enlace Nacional. (02 de noviembre del 2011). Concurso Nacional de T´anta wawas [video].

*You tuve*

<https://www.youtube.com/watch?v=6PukPuiY2pM>

El pan del tayta. (22 de abril del 2023). *Con ganas de un pan artesanal y saludable?*.

Facebook.

<https://www.facebook.com/elpandeltayta/>

Equipo de la Asociación Peruana de Empresarios de Panadería y Pastelería ASPAN, (1 de abril del 2021). *Historia del pan Peruano*. Unión internacional de panaderos y pasteleros UIBC.

<https://panaderos.info/?p=5779>

Equipo Cocinea. (26 de agosto del 2022). *¿Qué es el turismo gastronómico?* *Cocinea*

<https://cocinea.es/que-es-el-turismo-gastronomico/>

Equipo Editorial de Lifeder. (14 de noviembre de 2022). *Proceso artesanal*. Lifeder

<https://www.lifeder.com/produccion-artesanal/>

Flecha, M. (26 de Junio del 2015). *Procesos y técnicas de panificación*

[https://www.academia.edu/30170096/PROCESOS\\_Y\\_TECNICAS\\_DE\\_PANIFICACION\\_Manuel\\_Flecha](https://www.academia.edu/30170096/PROCESOS_Y_TECNICAS_DE_PANIFICACION_Manuel_Flecha)

Gerencia de Planeamiento y Presupuesto. (2022). *Memoria Institucional 2022*.

Municipalidad de Santiago de Surco.

<https://www.munisurco.gob.pe/wp-content/uploads/2023/05/MEMORIA-TOTAL-2022.pdf>

Gobierno del Perú. (4 de agosto del 2004). *Emiten ley que dispone fortificación de harina de trigo con micronutrientes.* [Nota de prensa].

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/43627-emiten-ley-que-dispone-fortificacionde-harina-de-trigo-con-micronutrientes>

Gómez, A. (2020). *Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB, para el fortalecimiento del patrimonio cultural Colombiano 2020.* [Tesis de pre grado, Universidad Autónoma de Bucaramanga].

Repositorio institucional

[https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11811/2020\\_Tesis\\_Andres\\_Felipe\\_Gomez\\_Rosas.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11811/2020_Tesis_Andres_Felipe_Gomez_Rosas.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Gonzales, C. y Puente de la Vega, R. (2017). *Guía para elaborar un manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de higiene y Saneamiento (PHS) para pequeños productores de queso fresco.* Dirección General de salud ambiental e inocuidad alimentaria, DIGESA

<http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4157.pdf>

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación.* McGraw Hill Education.

<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Herrera, J. (20 de febrero del 2007). *Principales elementos que definen una comunidad*.

Lead to win.

<https://leadtowin.pro/2017/02/principales-elementos-definen-comunidad>

IberStand. (15 de febrero del 2021). Las ferias gastronómicas: ¿Qué son y por qué son importantes? *IberStand.es*.

<https://www.iberstand.es/las-ferias-gastronomicas-que-son-y-por-que-son-importantes/>

Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI, (2014). Una mirada a Lima Metropolitana. *Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI*.

[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1168/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1168/libro.pdf)

Intur Perú. (19 de octubre del 2022). La gastronomía Peruana en el mundo. *Intur – Perú*

<https://inturperu.edu.pe/la-gastronomia-peruana-en-el-mundo/>

Institución Ferial de Madrid. (25 de marzo del 2021). *Tipos de levadura para hacer pan*. Ifema Madrid.

<https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/tipos-de-levadura>

León, J. (2019). *Manual de Buenas prácticas de manufactura (BPM) en establecimientos de alimentos y bebidas ciudad de Machala*. [Tesis de Licenciado, Universidad Técnica de Machala].

Repositorio institucional de la Universidad Técnica de Machala

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/13485>

León, N. (2022). *Elaboración de productos de bollería con masas madres y pre fermentos naturales elaborados a partir de infusiones y extractos de plantas aromáticas andinas*. [Tesis de Titulación, Universidad de Cuenca].

Repositorio Institucional de la Universidad de Cuenca Ecuador

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/37698/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n%20-%20Nicholas%20Sebasti%C3%A1n%20Le%C3%B3n%20Faic%C3%A1n.pdf>

Machaen. (2021). Qué es la gastronomía? [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=lp0cJFeV21c>

Machu Pichu terra. (13 de Abril del 2021). *Oropesa, el pueblo del pan cusqueño*. Boleto Machu Pichu.

<https://www.boletomachupicchu.com/oropesa-pan-cusco/#oropesa>

Mandul. (24 de Marzo del 2022). *Panadería artesanal y panadería industrial ¿Qué diferencias existen?*

<https://mandul.com/noticias/panaderia-artesanal-industrial-diferencias>

Manzano, I. (29 de mayo del 2018). *¿Por qué es importante trabajar la identidad cultural de cada pueblo?* Almanatura.

<https://almanatura.com/2018/05/por-que-importante-trabajar-identidad-cultural-cada-pueblo/>

Mejía, L., López, R., Mejía, S., (2013, 19 de Setiembre). *Cocina y Arte la doble significación de la gastronomía*. *Revista Culinaria*, (6), 07-22.

[http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis\\_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf)

Ministerio de Cultura. (27 de octubre del 2022). Entrada libre al Museo Nacional de la cultura Peruana con motivo del XXIV Concurso Nacional de T'anta wawas. *Gob.pe*.

<https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/664786-entrada-libre-al-museo-nacional-de-la-cultura-peruana-con-motivo-del-xxiv-concurso-nacional-de-t-anta-wawas>

Ministerio de Cultura y Museo Nacional de la Cultura Peruana. (febrero, 2017). *20 años, Concurso Nacional de T'anta wawas*. Museo Nacional de la Cultura Peruana y Dirección de Patrimonio Inmaterial.

<https://museos.cultura.pe/sites/default/files/publicaciones/pdf/20%20A%C3%91OS%20DEL%20CONCURSO%20NACIONAL%20DE%20T%C2%B4ANTA%20WAWAS.pdf>

Ministerio de salud. (15 de julio de 1997). Ley 26842: ley general de salud. *Gobierno del Perú*.

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256661-26842>

Ministerio de Salud. (11 de febrero del 2003). Ley 27932: Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano. *Gobierno del Perú*.

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/254343-27932>

Ministerio de Salud. (17 de mayo del 2006). Resolución ministerial449: Norma para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas. *Gobierno del Perú*.

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/251546-449-2006-minsa>

Morán, J. (2 de febrero del 2021). Que el alimento sea accesible para todos. *Cruce mi comunidad Iteso*.

<https://cruce.iteso.mx/que-el-alimento-sea-accesible-para-todos/>

Municipalidad de Santiago de Surco. (2016). *Historia y tradiciones de Surco*. Negocios Publicitarios E.I.R.L.

Municipalidad de Santiago de Surco. (2019). *Santiago de Surco breve historia de nuestro distrito*.

<https://www.munisurco.gob.pe/surco/historia/#:~:text=La%20historia%20del%20distrito%20de,de%>

Municipalidad de Santiago de Surco. (2022). Ferias surcanas. *Gop.pe*

<https://www.gob.pe/institucion/munisantiagodesurco/campa%C3%B1as/18197-ferias-surcanas>

Muñoz. A. (1 de noviembre del 2019). *La expresión de emociones y sentimientos*. About español.

<https://www.aboutespanol.com/la-expresion-de-emociones-y-sentimientos-2396292>

Muñoz, S., Ávila, W., Grisales, M. (17 de Abril del 2014). Prácticas culturales y su influencia en el rendimiento académico. *Plumilla educativa*. 175- 193.

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5920282.pdf>

Noguera, F., Gigante, S., Menoni, C., Aude, I., Montero, D., Peña, N. (2018). *Principios de la preparación de alimentos*. Comisión Sectorial de enseñanza.

<https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparacio%CC%81n-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>

Noriega, C. (2018). *Aporte para el desarrollo del Turismo gastronómico sostenible en base al recurso micro alga Dunaliella Salina de la laguna Salinas del distrito de Huacho, provincia de Huaura, región Lima 2018*. [Tesis de Doctor, Universidad San Martín de Porres].

Repositorio institucional

<https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5158>

Oficina del gobernador. (3 de febrero del 2020). Los usos y costumbres distinguen a las comunidades. *Facebook*.

<https://www.facebook.com/OFIGOB/posts/833816710401189/>

Organización Mundial del Turismo. (UNWTO). (25 de mayo del 2017). *Segundo informe de la OMT sobre Turismo Gastronómico: Sostenibilidad y Gastronomía*. (PR: 17065) UNWTO

<https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary (BCC) (27 de noviembre del 2019). *Informe del quinto foro mundial del turismo gastronómico en San Sebastián: creación de empleo, emprendimiento y desarrollo*. (PR: 19014) UNWTO



<https://www.unwto.org/es/press-release/2019-02-27/quinto-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-en-san-sebastian-creacion-de-em>

Organización Mundial del Turismo. (UNWTO). (31 de octubre del 2021). Sexto foro mundial de la OMT sobre turismo gastronómico. *UNWTO*.

<https://www.unwto.org/es/sexta-foro-mundial-omt-turismo-gastronomico>

Organización Panamericana de Salud (23 de abril del 2018). *Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable*. [Folleto]

[https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=fr#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=fr#gsc.tab=0)

Organización Panamericana de la Salud [OPS] y la Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2014). *Manual de capacitación para manipuladores de alimentos*.

- <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf>

Pantoja, P. (23 de octubre del 2016). *Aspan en Perú*. Unión internacional de panaderos y pasteleros UIBC.

<https://panaderos.info/?p=2445>

Pantoja, P. (15 de Marzo del 2019). *Los peruanos consumen 35 kilos de pan al año, muy por debajo de otros países. / Entrevistado por Giancarlo Luque*. Empresa Editora el Comercio.

<https://diariocorreio.pe/edicion/tacna/los-peruanos-cosumen-35-kilos-de-pan-al-ano-muy-por-debajo-de-otros-paises-875967/?ref=dcr>

<https://panaderos.info/?p=2445>

- Pascual, J. (2016). Josep Pascual, El maestro del pan, nació entre la harina, en la panadería/  
*Entrevistado por Red Bakery*. Red Bakery.  
<https://redbakery.cl/2016/08/24/josep-pascual-el-maestro-del-pan-naci-entre-la-harina-en-la-panaderia/>
- Pascual, R. (2007). Historia e Historia. *Norba Revista de Historia*, volumen 20, 204- 224  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2868052.pdf>
- Pérez, J. y Merino, M. (2 de agosto del 2018). Definición de Inocuo. *Definición*. De  
<https://definicion.de/inocuo/>
- Pololikashvili. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *Organización Mundial de Turismo y Basque Cuinary Center*.  
<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Pololikashvili (2022). El foro de Turismo gastronómico de la OMT incide en el desarrollo del talento y la reducción del desperdicio. *UNWTO*  
<https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/354>
- Portal Press Perú. (2023). ¿Los peruanos comen mucho pan? Descubre cuáles son las nuevas tendencias en la industria del pan en el Perú. *Revista Industria Alimentaria*.  
<https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/los-peruanos-consumen-mucho-pan-descubre-cuales-son-las-nuevas-tendencias-en-la-industria-del-pan-en-el-peru#:~:text=Referente%20a%20los%20panes%20tradicionales,diversos%20sabores%20y%20formas%20llamativas.>
- Portilla. (2018). Métodos de aprendizajes antiguos. *Calameo*.

<https://www.calameo.com/read/006059605213122489712>

Prada, D. (6 de Julio del 2022). ¿Qué es BPM en la industria alimentaria? *Sumicali*.

<https://www.sumicali.com/que-es-bpm-en-la-industria-alimentaria/>

Presidencia de la República. (27 de junio del 2008). Decreto legislativo 1062: Ley de inocuidad de los alimentos. *Congreso de la república del Perú*.

[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4\\_uibd.nsf/6A69D2E6E6908E0D052581A100711DF8/\\$FILE/7\\_Decre\\_Legis1062\\_Inocuidad\\_Alimentos.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/6A69D2E6E6908E0D052581A100711DF8/$FILE/7_Decre_Legis1062_Inocuidad_Alimentos.pdf)

Promoción para la Exportación y el Turismo PROMPERU. (2021). Perfil del vacacionista motivado por gastronomía. *Promperú y Turismo in*

[https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/publicaciones/2052/PTE\\_Gastronomia.pdf](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/publicaciones/2052/PTE_Gastronomia.pdf)

Plasencia, E. (22 de Abril del 2015). ¿Es la gastronomía arte o ciencia? /Entrevistado por Barbieri, K. Reporte Índigo

<https://www.reporteindigo.com/opinion/es-la-gastronomia-arte-o-ciencia/>

Ramírez, J. (2002). *Fundamentos de la Ley del artesano que promueve la identidad cultural y desarrollo sostenido de los pueblos del Perú*. Lima: Congreso.gob.pe.

<https://www2.congreso.gob.pe/sicr/tradocestproc/clproley2001.nsf/pley/1963DEFB1348875205256D25005D5CE6?opendocument>

Redacción el Comercio. (16 de octubre del 2020). Día mundial del pan: ¿Por qué se celebra a este tradicional alimento? *El comercio.pe*

<https://elcomercio.pe/respuestas/dia-mundial-del-pan-desde-cuando-y-por-que-se-celebra-a-este-tradicional-alimento-revtli-noticia/>

Redacción de Radios Programas del Perú. (16 de Octubre del 2009). Por el día del pan presentan remozada panadería en Surco. *Radios Programas del Perú*.

<https://rpp.pe/lima/actualidad/por-el-dia-del-pan-presentan-remozada-panaderia-en-surco-noticia-215947?ref=rpp>

Redacción de Radios Programas del Perú. (29 de agosto del 2012). Mistura 2012, todas las sangres y todos los sabores. *Radios Programas del Perú*.

<https://rpp.pe/economia/negocios/mistura-2012-todas-las-sangres-y-todos-los-sabores-noticia-516802?ref=rpp>

Redacción la Tahona. (7 de agosto del 2017). Las tres grandes ferias internacionales de panadería y pastelería en 2018. *Revista La Tahona*.

<https://www.revistalatahona.com/2017/08/3-grandes-ferias-internacionales-panaderia-pasteleria-2018/>

Reyes Atencio, C. (3 de octubre del 2020). Turismo gastronómico: cultura y comida.

*Carolina Reyes Atencio*.

<https://soycarolinareyes.com/2020/10/03/turismo-gastronomico-cultura-y-comida/>

Richemont. (9 de mayo del 2019). *Congreso internacional de Masas Madres de Cultivo Richemont*. Sourdough Summit by Richemont.

<https://sourdough-summit.com/es/>

Ríos, S. (2009). La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas. *Revista artesanías de América*. (69), 125 – 148.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/505>

Rojo, V. (2022. Marzo). Pan de calidad, ingredientes básicos. *Gastronomadas MX*.

<https://gastronomadas.com.mx/pan-de-calidad-ingredientes-basicos/>

Romero, K. (2021). *Marketing digital para la reactivación del Turismo en el cantón Kero*.

[Tesis para título terminal del tercer nivel, Universidad Técnica de Ambato].

Repositorio institucional de la Universidad Técnica de Ambato Ecuador.

<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/34033>

Salas, V. (07 de marzo del 2009). *El sistema de creencias...* [Diapositiva de power point].

Slideshare a Sribd company.

<https://es.slideshare.net/bazael/el-sistema-de-creencias>

Sánchez, J. (01 de mayo del 2020). Consumidor. *Economipedia*.

<https://economipedia.com/definiciones/consumidor.html>

San Román, A., (26 de noviembre del 2020) *I Cumbre Panys Lima 2020*,

Perú Embassadeurs Du Pain. Facebook

<https://www.facebook.com/peruambassadeursdupain/videos/i-cumbre-panys-2020/295298735113205>

Seoane, R. (1997). Evolución del sector panadero: Técnicas actuales de panificación.

*Cyta Journal of food*, 149- 152.

<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/11358129709487575>

Slater, A. (14 de diciembre del 2020). *Historia de la masa madre*. Foodunfolded.

<https://www.foodunfolded.com/es/articulo/historia-de-la-masa-madre>

Surco.net. (2013). *Distrito histórico, cultural y turístico/ calendario turístico*. Surco.net

<https://www.surco.net/informacion-turistica/calendario-turistico.htm>

Thompson, I. (2005). Definición de producto. *Promonegocios.net*.

<https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/producto-definicion-concepto.html>

Ticket Machu Pichu. (13 de abril del 2021). Oropesa, el pueblo del pan Cusqueño.

*Machu Pichu terra.*

<https://www.boletomachupicchu.com/oropesa-pan-cusco/>

Tomillero, y Cardona. (2020). Promoción institucional de la marca turística “Ibiza”. *Gran tour*, No. 21. Pp. 164- 184

<https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/96811/1/Promoci%C3%B3n%20institucional%20de%20la%20marca%20tur%C3%ADstica%20Ibiza.pdf>

Turismo in. (2019). Promoción Turística en Facebook e Instagram. *PROMPERU* (59).

[https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2019/jul/1\\_promocion\\_turistica\\_en\\_facebook\\_en\\_instagram.html](https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2019/jul/1_promocion_turistica_en_facebook_en_instagram.html)

Universia. (16 de marzo del 2022). Qué es la creatividad y qué tipos existen. *Universia. Pe*

<https://www.universia.net/pe/actualidad/habilidades/conoce-5-tipos-creatividad-1055661.html>

Universo abierto. (9 de setiembre del 2019). Biblioteca de masa madre. *Universo abierto*

<https://universoabierto.org/2019/09/07/la-biblioteca-de-masa-madre-en-belgica/>

Vázquez, J. (7 de agosto del 2022). ¿Qué es el turismo gastronómico?. *Entorno turístico.*

[https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-gastronomico/#Definicion\\_de\\_turismo\\_gastronomico](https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-gastronomico/#Definicion_de_turismo_gastronomico)

Velázquez, K. (18 de enero del 2017). *Cómo mostrar los productos en contexto en ecommerce.* M4rketiing ecommerce.

<https://marketing4ecommerce.mx/como-mostrar-los-productos-en-contexto-en-ecommerce/>

Villalta, E. (2021) *Plan de Promoción para fomentar la gastronomía tradicional del distrito de Monsefú 2021* [Tesis de licenciado, Universidad Privada Juan Mejía Baca]

Repositorio de la Universidad Privada Juan Mejía Baca.

Vivanco, F. (29 de enero del 2021). Turismo gastronómico. *UIDE. Edu*

<https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

Weistreiche, G. (1 de Agosto del 2020). Ventas. *Economipedia*.

<https://economipedia.com/definiciones/ventas.html>

Yarza, I. (2013). Robinfood / Pan de masa madre natural [video]. *YouTube*.

<https://www.youtube.com/watch?v=0gCe09eEmWw>

Zanabria, B., (20 de mayo del 2022). *Cómo llego el trigo a Jauja*, Jaujinos residentes en Lima del Perú y del mundo. Facebook.

<https://www.facebook.com/groups/JAUJINOSRESIDENTESLIMA/posts/2176005412560010/>

## Apéndice A Encuesta

### Construcción del instrumento

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indeciso	De acuerdo	Totalmente de acuerdo				
1	2	3	4	5				
TDS	DS	I	D	TD				
PREGUNTAS / VALORACIÓN				1	2	3	4	5
<b>TÉCNICAS ANTIGUAS EN LA PANADERIA</b>								
<b>Técnicas tradicionales</b>								
1	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con métodos de instrucción y aprendizaje antiguo?							
2	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con la producción artesanal?							
3	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería determinan los usos y costumbres como parte de la historia de Surco?							
4	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con expresión de creatividad?							
5	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco?							
<b>Buena manipulación de alimentos</b>								
6	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se relacionan con el empleo de medidas de higiene?							
7	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se realizan con una adecuada manipulación de los alimentos?							
8	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se concretan con un producto que no causará daño para el consumo?							
<b>Sostenibilidad alimentaria</b>								
9	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables?							
10	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos?							
11	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria							



	(producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?					
	<b>FERIA DE TURISMO GASTRONÓMICO</b>					
	<b>Promoción turística</b>					
<b>12</b>	Considera usted que la promoción turística en la panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias de turismo gastronómico					
<b>13</b>	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>14</b>	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>15</b>	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>16</b>	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las ferias de turismo gastronómico?					
	<b>Manifestación cultural</b>					
<b>17</b>	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>18</b>	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>19</b>	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden tradiciones en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>20</b>	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden sus creencias en las ferias de turismo gastronómico?					
<b>21</b>	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias de turismo gastronómico?					

## **Apéndice B: Validación de Instrumentos**

### **PROGRAMA ACADÉMICO DE TITULACIÓN EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

#### **CARTA A LOS JUECES EXPERTOS**

**Santiago de Surco, 09 de agosto del 2023.**

**Nombre: Veronica Ana Tejada Aquino**

**XII Programa Académico de Titulación en Turismo, Hotelería y Gastronomía.**

**Presente:**

**ASUNTO: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR CRITERIO DE ESPECIALISTA**

*De mi especial consideración:*

Es grato dirigirme a Usted, para expresarle un saludo cordial e informarle que como parte de desarrollo de la tesis del XII Programa académico de Titulación en Turismo, Hotelería y Gastronomía estoy desarrollando el avance de mi tesis titulada: **"Técnicas Antiguas en la panadería y Cómo repercute en las Ferias de Turismo Gastronómico en el distrito de Santiago de Surco 2022"**. Motivo por el cual hizo necesario la elaboración de una matriz del instrumento, construcción del instrumento y ficha de validación.

Por lo expuesto, con la finalidad de darle rigor científico necesario, se requiere la validación de dichos instrumentos a través de la evaluación de Juicio de Expertos. Es por ello, que me permito solicitarle su participación como juez, apelando a su trayectoria y reconocimiento como docente universitario y profesional.

Agradeciendo por anticipado su colaboración y aporte en el presente me despido de usted, no sin antes expresarle los sentimientos de consideración y estima personal.

Atentamente

*Veronica Ana Tejada Aquino*

PD. Se adjunta

- *Matriz de investigación*
- *Instrumento de investigación.*
- *Ficha de validación de instrumento*

Construcción del instrumento : 1

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indeciso	De acuerdo	Totalmente de acuerdo			
1	2	3	4	5			
TDS	DS	I	D	TD			
PREGUNTAS / VALORACIÓN			1	2	3	4	5
<b>TECNICAS ANTIGUAS EN LA PANADERIA</b>							
<b>Técnicas tradicionales</b>							
1	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con métodos de instrucción y aprendizaje antiguo?					X	
2	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con la producción artesanal?					X	
3	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería determinan los usos y costumbres como parte de la historia de Surco?					X	
4	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con expresión de creatividad?					X	
5	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco?					X	
<b>Buena manipulación de alimentos</b>							
6	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se relacionan con el empleo de medidas de higiene?					X	
7	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se realizan con una adecuada manipulación de los alimentos?					X	
8	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se concretan con un producto que no causará daño para el consumo?					X	
<b>Sostenibilidad alimentaria</b>							
9	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables?					X	
10	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos?					X	
11	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (productos y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?					X	

FERIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO						
Promoción turística						
12	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				X	
13	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				X	
14	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las ferias de turismo gastronómico?				X	
15	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				X	
16	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				X	
Manifestación cultural						
17	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias de turismo gastronómico?				X	
18	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias de turismo gastronómico?				X	
19	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden tradiciones en las ferias de turismo de turismo gastronómico?				X	
20	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden sus creencias en las ferias de turismo gastronómico?				X	
21	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias de turismo gastronómico?				X	

**OPINIÓN DE LA APLICABILIDAD DE LA ENCUESTA**

Observaciones (Precisar si hay suficiencia): \_\_\_\_\_

Opinión de la aplicabilidad      **Aplicable** [x] **Aplicable después de corregir** [.]

**No aplicable** [..]

09 de Agosto del 2023

Apellidos y nombres del juez evaluador:

Especialidad del evaluador:

1. **Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
2. **Relevancia:** El ítem es apropiado para representar el al componente o subcategoría específica del constructo.
3. **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem , es conciso, exacto, y directo.

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la categoría.



\_\_\_\_\_  
FIRMA

Nombre y Apellidos del evaluador: Mg. Juan José Vázquez Pittman

DNI: 09632960

## Construcción del instrumento: 2

Totalmente en desacuerdo		En desacuerdo		Indeciso		De acuerdo		Totalmente de acuerdo		
1		2		3		4		5		
TDS		DS		I		D		TD		
PREGUNTAS / VALORACIÓN						1	2	3	4	5
TÉCNICAS ANTIGUAS EN LA PANADERIA										
Técnicas tradicionales										
1	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con métodos de instrucción y aprendizaje antiguo?									x
2	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con la producción artesanal?									x
3	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería determinan los usos y costumbres como parte de la historia de Surco?								x	
4	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con expresión de creatividad?								x	
5	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco?								x	
Buena manipulación de alimentos										
6	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se relacionan con el empleo de medidas de higiene?									x
7	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se realizan con una adecuada manipulación de los alimentos?									x
8	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se concretan con un producto que no causará daño para el consumo?								x	
Sostenibilidad alimentaria										
9	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables?									x
10	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos?						x			

11	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (Productos y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?			x		
FERIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO						
Promoción turística						
12	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias de turismo gastronómico?					x
13	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?					x
14	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las ferias de turismo gastronómico?				x	
15	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				x	
16	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las ferias de turismo gastronómico?				x	
Manifestación cultural						
17	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias de turismo gastronómico?		x			
18	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias de turismo gastronómico?					x
19	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden tradiciones en las ferias de turismo de turismo gastronómico?					x
20	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden sus creencias en las ferias de turismo gastronómico?		x			
21	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias de turismo gastronómico?					x

**OPINIÓN DE LA APLICABILIDAD DE LA ENCUESTA¶**Observaciones (Precisar si hay suficiencia): Los ítems planteados son suficientes¶Opinión de la aplicabilidad: →  Aplicable  Aplicable después de corregir ¶No aplicable ¶

09 de Agosto del 2023¶

¶

Apellidos y nombres del juez evaluador: **Bravo Meza Virginia Graciela¶**Especialidad del evaluador: **Mg. Educación Virtual, Lic. Administración de Empresas¶**1. → **Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico o formulado.¶2. → **Relevancia:** El ítem es apropiado para representar el al componente o subcategoría específica del constructo.¶3. → **Claridad:** Se entiende sin dificultad a algún el enunciado del ítem, es conciso, exacto, y directo.¶**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la categoría.¶

¶

¶

¶

¶



FIRMA¶

Virginia G. Bravo Meza¶

DNI 08213958¶

Activar Win  
Ve a Configura



## Construcción de Instrumento: 3

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indeciso	De acuerdo	Totalmente de acuerdo				
1	2	3	4	5				
TDS	DS	I	D	TD				
PREGUNTAS / VALORACIÓN				1	2	3	4	5
TÉCNICAS ANTIGUAS EN LA PANADERIA								
Técnicas tradicionales								
1	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con métodos de instrucción y aprendizaje antiguo?							
2	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relaciona con la producción artesanal?							
3	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería determinan los usos y costumbres como parte de la historia de Surco?							
4	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con expresión de creatividad?							
5	¿Considera usted que las técnicas tradicionales (antiguas) en la panadería se relacionan con alguna expresión de identidad cultural de Santiago de Surco?							
Buena manipulación de alimentos								
6	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se relacionan con el empleo de medidas de higiene?							
7	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se realizan con una adecuada manipulación de los alimentos?							
8	¿Considera usted que las buenas prácticas de manipulación en la panadería se concretan con un producto que no causará daño para el consumo?							
Sostenibilidad alimentaria								
9	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean saludables?							
10	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (producto y/o insumos con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean nutritivos?							
11	¿Considera usted que la sostenibilidad alimentaria (Productos y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?							

	(producto y/o insumo con un impacto ambiental reducido) en la panadería es necesaria para que los alimentos sean aptos y accesibles para todos?						
<b>FERIA DE TURISMO GASTRONÓMICO</b>							
<b>Promoción turística</b>							
12	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es una buena iniciativa para dar a conocer sus productos en las ferias de turismo gastronómico?						
13	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para transmitir las características de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?						
14	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para estimular las compras del consumidor en las ferias de turismo gastronómico?						
15	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para incrementar las ventas de sus productos en las ferias de turismo gastronómico?						
16	¿Considera usted que la promoción turística en la panadería es importante para impulsar y promover sus productos en las ferias de turismo gastronómico?						
<b>Manifestación cultural</b>							
17	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden expresiones y sentimientos en las ferias de turismo gastronómico?						
18	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden valores de una comunidad que son transmitidas de generación en generación en las ferias de turismo gastronómico?						
19	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden tradiciones en las ferias de turismo de turismo gastronómico?						
20	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden sus creencias en las ferias de turismo gastronómico?						
21	¿Considera usted que las manifestaciones culturales en la panadería difunden un conjunto de elementos que identifican a la comunidad en las ferias de turismo gastronómico?						

Mg. Carlos Villena Lescano

*Carlos Villena*

DNI 08229113 -

## Apéndice C: Entrevista

	¿Cuántos años tiene? Y ¿Cuántos años tiene viviendo en Surco?
2.	¿A qué edad inicio en el mundo de la panificación? ¿Estudio en algún lugar?
3.	¿Considera que para hacer pan es necesario ser creativo?
4	¿Cómo se inició en el mundo de la panificación? ¿Qué ingredientes usaba para elaborarlo?
5	¿Cuál era el proceso que usaba para elaborar sus panes cuándo inicio en el mundo de la panificación? ¿Cómo fue cambiando? ¿Por qué?
6	¿Qué método cree que mejor le funcionó para elaborar sus panes?
7	¿Qué opina sobre las buenas prácticas de manipulación en la panificación?
8	1. ¿Considera usted que los insumos usados en la elaboración de sus panes dañan el medio ambiente?
9	¿Alguna vez ha preparado algún pan con insumos propios del distrito de Surco, como pasas, uvas, vino, pisco? ¿Por qué?
10	¿Alguna vez ha preparado algún pan con insumos propios del distrito de Surco, como pasas, uvas, vino, pisco? ¿Por qué?
11	¿Cómo da o daba a conocer sus panes?
12	¿Considera que existe alguna diferencia entre el pan tradicional y el pan industrializado? ¿Por qué?
13	¿En la actualidad aplica algún método tradicional en sus procesos de elaboración de pan? ¿Por qué?
14	1. ¿Cómo da o daba a conocer sus panes?
15	¿En la actualidad aplica algún método tradicional en sus procesos de elaboración de pan? ¿Por qué?

Preguntas	Entrevistado 1: Juan Tejada (10 de mayo del 2023)	Entrevista 2: Julio Temoche (11 de mayo)	Entrevista 3: Arcadio Enríquez (15 de mayo del 2023)
1. ¿Cuántos años tiene? Y ¿Cuántos años tiene viviendo en Surco?	78 50 años en Surco	79 años. Cuando tenía 7 años aproximadamente vivía por la zona de parque alto luego por donde es la campiña baja y actualmente en vista alegre, desde siempre hemos tenido el tema del distrito, no se sabe si realmente pertenecemos a Surco o chorrillos, pero me siento identificado con ambos, antes Surco llegaba hasta barranco y San Juan de Miraflores.	45 años. Vivo alrededor de 30 años.
2. ¿A qué edad inicio en el mundo de la panificación? ¿Estudio en algún lugar?	A los 35 años. No solo aprendí observando.	Desde pequeño como observador y ya de joven aplique todo lo que observé. No, solo he recibido capacitaciones de algunas empresas que venden productos de panificación	Cuando era menor de edad 14 a 15 años más o menos en horno de ladrillo. Aprendí observando.
3. ¿Considera que para hacer panes necesario ser creativo?	Si	Definitivamente que sí, uno tiene que ser ingenioso.	Sí, porque al hacer pan pones tu esencia en él.
4. ¿Cómo se inició en el mundo de la panificación? ¿Qué ingredientes usaba para elaborarlo?	Yo tenía un trabajo fijo, pero, desde pequeño siempre quise tener una panadería, así que, con esfuerzo abrí 1 en mi casa, el oficio lo aprendí viendo a los maestros, cuando faltaban entraban a elaborar pan y así poco a poco me dedique a ello. Para elaborar pan usaba harina, agua, sal, azúcar y levadura, y cuándo no había levadura usaba la compuerta.(harina + agua)	Mi mamá se comprometió y su suegra tenía panadería, allí aprendí el arte, cuando me case abrí mi propia panadería, contrataba personal y a veces entraba yo a elaborar mis panes. Los ingredientes que usaba eran harina, agua, sal, azúcar, levadura, huevo (pero sólo para bañar al pan)	Vine de provincia, de adolescente trabajé en ventas y luego llegué a la panadería de mi tío acá en Surco, empecé como ayudante, a veces los maestros no me querían dar sus recetas, ocultaban las cantidades de sus ingredientes, aprendí de forma empírica, observando, leyendo. Como ingredientes usábamos harina, sal, agua, levadura, no se usaba mejoradores como ahora ni tanto químico.

<p><b>5 ¿Cuál era el proceso que usaba para elaborar sus panes cuándo inicio en el mundo de la panificación? ¿Cómo fue cambiando? ¿Por qué?</b></p>	<p>Usaba la taza mezcladora allí introducía los ingredientes: harina, agua, sal y cuando había escasez de levadura, preparaba una compuerta de harina y agua y lo dejaba reposar desde la tarde un par de horas en un cajón sin tapa, solo hinchaba no necesitaba poner químicos, en la noche sacaba por trozos esta compuerta y la mezclaba de a pocos con los otros ingredientes, allí se le ponía azúcar, se mezclaban hasta formar una especie de maya, luego pasaba a la sobadora, una vez estirado se pesaba y se pasaba por la cortadora, para que el peso sea parejo y se formaba bolitas y luego se le daba la forma, se colocaba en latas tapadas con bolsa, estas se dejaban reposar en un cuarto de fermentación para que hinche, luego se horneaba y listo. Antes había un maestro para el pan, un maestro hornero y un ayudante o dos dependiendo de la cantidad de pan que se hacía, se trabajaba en hornos de ladrillo, antiguamente solo</p>	<p>Mezclaba los ingredientes en la taza de batir, luego lo pasaba por la sobadora, cortadora, pesaba, formaba el pan y al cuarto de reposo o fermentación, a veces para agilizar esto se ponía a hervir agua en un primos para q el vapor agilizará este proceso, cuando se trabajaba en la noche se hacía por la tarde una compuerta, es decir en una batea de madera mesclábamos harina y agua, esto lo hacíamos alrededor de las cuatro de la tarde, ya por la noche mezclábamos esta masa con todos los ingredientes con un poco de levadura. Ahora es muy diferente usan muchos insumos.</p>	<p>Se preparaba una compuerta horas antes a base de harina, agua y un poco de levadura, luego para preparar ya la masa para el pan se mezclaba los ingredientes en la tasa, se sobaba, cortaba, se daba forma y se dejaba reposar. Ahora es diferente se usa mejoradores, y químicos para agilizar los tiempos.</p>
---	---	---	---

	<p>usábamos pocos ingredientes. Actualmente le echan muchos químicos al pan para que salga más rápido, además ahora solo se necesita solo 1 persona para hacer todas esas labores, ya que el horno eléctrico facilita todo.</p>		
<p><b>6. ¿Qué método cree que mejor le funcionó para elaborar sus panes?</b></p>	<p>La compuerta que hacíamos le daba un sabor muy agradable al pan y a la gente le gustaba</p>	<p>Varios, la compuerta porque agilizaba el proceso de fermentación del pan, usar el vapor del agua que colocábamos en el primos para el cuarto de fermentación y la sobre compuerta , que era las ultimas latas de pan no horneadas y para no desperdiciarlas se trabajaba con ellas para elaborar el pan en el día, se mezclaba esto con nuevos ingredientes pero el amasado era más lento, y el de trabajar siempre con horno de ladrillo.</p>	<p>Actualmente yo tengo mi panadería y tengo hornos eléctricos, me resulta más práctico, menos personal e incluso yo mismo hago mis panes, pero ahora ya lo veo solo como negocio, que me dé ingresos, el uso de horno eléctrico es más práctico, economiza y el espacio para trabajar es menor, lo que si considero que adquirir harina recién salida del molino no es bueno, se tiene que esperar unas dos semanas para recién poder usarla.</p>
<p><b>7.¿Qué opina sobre las buenas prácticas de manipulación en la panificación?</b></p>	<p>Siempre ha sido un poco complicado dentro del taller, pero siempre se ha tratado de trabajar de la mejor manera para que no cause daño al consumidor.</p>	<p>Son muy importantes</p>	<p>Definitivamente que es muy importante, no solo al momento de elaborar el pan, sino en todo momento, al recibir materiales y al momento de venderlo.</p>

<b>8.¿Considera usted que los insumos usados en la elaboración de sus panes dañan el medio ambiente?</b>	Antiguamente no se usaba químicos como le dije, eran más sanos, más saludables.	Antes era más natural ahora ya no.	No, aunque de repente si se usa muchos químicos para agilizar los procesos
<b>9.¿Alguna vez ha preparado algún pan con insumos propios del distrito de Surco, como pasas, uvas, vino, pisco? ¿Por qué?</b>	No, solo preparaba lo que el público pedía, francés, tolete, yema, colisa, chalacos, bizcochos.	No, nunca solo los panes clásicos y bizcochos.	No, he querido hacerlo, pero por una u otra cosa no lo he hecho
<b>10.¿Alguna vez ha participado en algún evento organizado por la municipalidad de Surco para la exposición de sus panes? ¿Qué opina de estos eventos?</b>	No, nunca, de parte de la municipalidad nunca se ha recibido apoyo, incluso para dar licencias ponían muchas trabas, aunque antiguamente había sindicatos de panaderos., estos eventos me parecen importantes porque así se conocería los tipos de panes que hay.	No, nunca, la municipalidad no apoya mucho, lo que si dan clases, son los vendedores de productos panarios, pero con el fin de usar sus productos, los eventos me parecen bien, yo he acudido a eventos en provincias pero solo como espectador y me parece bien para que los panaderos den a conocer sus productos.	Nunca he participado, de parte de la municipalidad no he recibido mucho apoyo, pero sí de parte de las empresas que venden productos de panificación, ya que dan charlas, capacitaciones e incentivos, pero si sería bueno que los organicen para la comunidad, ya que esta sería beneficiada tanta o igual que nosotros.
<b>11.¿Cómo da o daba a conocer sus panes?</b>	A través de la venta diaria, o a veces en aniversarios regalaba panes	Siempre he tenido público, les gusta mucho el pan de piso, calentaba el horno con leña luego sacaba la leña y limpiaba con un trapo húmedo el horno para que bote vapor y colocaba el pan con paletas grandes por un par de minutos y luego los sacaba con cucharones planos anchos, mis panes eran mi mejor publicidad	Como le mencione tengo una panadería y allí exhibo mis panes

<p><b>12.¿Considera que existe alguna diferencia entre el pan tradicional y el pan industrializado? ¿Por qué?</b></p>	<p>Si una diferencia abismal, antes el pan era más natural no tenía químicos ni tantas levaduras, ahora es puro químico, un pan inflado.</p>	<p>Si bastante diferencia antes el pan tenía un peso reglamentado, tenía más sabor y duraba hasta la tarde, ahora solo es inflado y por la tarde se pone duro, antes podía comerme 4 a 5 panes recién salido del horno, ahora ya no con las justas acabo</p>	<p>Si lo admito, el pan de antes era muy bueno, extraño el olor de pan recién salido del horno de ladrillo a eso de las dos o tres de la mañana era espectacular, el sabor era diferente, el pan de ahora solo puedo comer uno no más, no es muy rico, me refiero sobre todo al pan francés.</p>
<p><b>13. ¿En la actualidad aplica algún método tradicional en sus procesos de elaboración de pan? ¿Por qué?</b></p>	<p>Actualmente ya no me dedico a la panificación, la competencia de los hornos eléctricos hizo que cerrara, pero si vendo mis panes, pero panes de horno eléctrico, la venta ha bajado un poco , mucha gente aún me pide pan de piso de horno de ladrillo, pero igual me compran mis panes.</p>	<p>A veces hago pan, en el horno de mi casa, durante la pandemia hice panes con mis hijos y fue muy agradable y rentable, ahora ya no, ya estoy cansado, ahora solo alquilo mi taller y me encargo de atender la tienda, compro pan para vender , pero no es el mismo sabor, pueden hacer pan en hornos de ladrillo, pero, usan muchos mejoradores, químicos y le cambia el sabor.</p>	<p>Ya me siento cansado, los mejoradores son un gran aliado para la panadería industrial.</p>



<b>Preguntas</b>	<b>Entrevista 4: Carlos Ravello (17 de mayo 2023)</b>	<b>Entrevista 5: Mario Temoche (17 de Mayo 2023)</b>	<b>Entrevista 6: Alejandrina Ruíz (18 de mayo 2023)</b>
<b>1. ¿Cuántos años tiene? Y ¿Cuántos años tiene viviendo en Surco?</b>	62 años. Vivo alrededor de 40 años aproximadamente	41 años, 20 años	82 años, 20 años , intercalado, voy y vengo de Piura.
<b>2. ¿A qué edad inicio en el mundo de la panificación? ¿Estudio en algún lugar?</b>	A los 12 años. No,solo aprendí observando	Desde muy pequeño estuve rodeado de harina, panes y bizcochos.	A la edad de los 30 años aproximadamente.
<b>3. ¿Considera que para hacer pan es necesario ser creativo?</b>	Considero que le tiene que gustar a uno y tienes que ser muy creativo para elaborar diferentes panes	Considero que tiene que ser buen observador.	A veces.
<b>4. ¿Cómo se inició en el mundo de la panificación? ¿Qué ingredientes usaba para elaborarlo?</b>	De pequeño vivía en Ica, yo estudiaba todo el día y lejos de mi casa, cuando salía de la escuela me quedaba en la panadería ya que quedaba camino a mi casa y me quedaba ayudando y veía como hacían el pan y es así, que a los 12 años prácticamente era maestro panadero. Para hacer el pan usábamos harina, agua, sal y levadura.	Desde muy pequeño como le comente estuve rodeado de harina y de un horno de ladrillo, que cada vez que salía el pan recién horneado era grandioso los olores que se percibía, estuve rodeado de ello porque mis padres tienen una panadería, a la medida que fui creciendo pude observar cómo era la preparación, así que a la edad de 18 años aproximadamente comencé a elaborar pan, porque los maestros a veces no venían a trabajar, me hice cargo por un tiempo de la panadería de mis padres. Los ingredientes que usábamos era solo harina, agua, sal y levadura, nos ayudábamos con la compuerta que es una masa fermentada con agua y un poco de levadura por un par de horas.	En el norte cuando mis hijos aún eran pequeños, puse un pequeño taller de panadería con un horno que se calentaba con leña de algarrobo, contrataba a un maestro panadero para que haga pan, repartía por la zona, vendía en mi tienda y mi esposo salía a vender con su moto a los caseríos, a veces no venía el maestro a elaborar los panes, entonces yo era la que entraba al taller para elaborarlos, a veces venía un ayudante para ayudarme y otras eran mis hijos los que ayudaban, usaba harina, agua, sal, azúcar y levadura en barra. y el tiempo de reposo.

<p><b>5 ¿Cuál era el proceso que usaba para elaborar sus panes cuándo inicio en el mundo de la panificación? ¿Cómo fue cambiando? ¿Por qué?</b></p>	<p>De pequeño cuando vivía en Ica a veces no había luz y se trabajaba a pulso los panes, habían unas bateas grandes de madera, aquí se ponía el agua, la levadura y la sal, se disolvía y en ese momento se le agregaba la harinas de a pocos hasta formar la masa, esto se amasaba entre 4 trabajadores dos a cada lado porque medía dos metros de largo por uno de ancho, aproximadamente, una vez mezclado se dejaba que la masa se reposará, los hornos donde se horneaba eran circulares y se calentaba a leña, tenían dos puertas una adelante y otra atrás, se veía a través de una ventanita pequeña al lado de la puerta delantera grande , por ahí se podía observar con un mechero para ver si el pan ya estaba listo, ya a los 16 vine a Lima y trabaje en las panaderías de Lima ya con maquinarias, con más insumo y más químicos.</p>	<p>Mezclábamos los ingredientes con un poco de compuerta y después mezclábamos todo, a veces le faltaba sal y se lo agregábamos, ahora me dedico a otro rubro, porque la panadería es muy agotador, ahora no sale a cuenta mucho, pero de vez en cuando regreso al taller de mis padres a elaborar pan, pero ahora es un poco más fácil porque la compuerta se ha reemplazo por mejoradores y otros aditivos que tiene la harina</p>	<p>Mezclaba todos los ingredientes a mano en una batea grande y lo dejaba reposar por un periodo de una hora a más dependiendo si esta ya había aumentado el volumen, luego lo cortaba al tamaño de mi mano y hacia las bolitas, después le daba la forma que deseaba, una vez que le daba la forma lo colocaba en latas y lo llevaba a un cuarto cerrado para que siga creciendo, una vez que ya estaba listo, lo ponía en el horno que ya lo había calentado con leña de algarrobo, los panes que salían eran riquísimos, con el tiempo decidí venir a Lima a probar en una panadería que me alquiló mi consuegro aquí en el distrito de Surco, era diferente se trabajaba con maquinarias y se hacía más panes a veces entraba al taller hacer panes pero era muy trabajoso, no era igual que en mi tierra Piura, la harina era más complicada trabajarla, se tenía que usar muchos químicos, estuve solo un par de años, luego deje la panadería y así estoy voy y vengo a Lima a visitar a mis hijas.</p>
---	--	--	--

<p><b>6. ¿Qué método cree que mejor le funcionó para elaborar sus panes?</b></p>	<p>Las técnicas de antes, el uso de la compuerta le daba buen sabor al pan.</p>	<p>Si comparo con la de ahora, por el sabor prefiero la compuerta masa fermentada, pero si es por los tiempos, el uso de mejoradores tiene sus pros y contras cada opción.</p>	<p>Era mejor trabajarlo a mano y sin tantos químicos.</p>
<p><b>7. ¿Qué opina sobre las buenas prácticas de manipulación en la panificación?</b></p>	<p>A veces si hay falta de higiene en el personal, en la actualidad el personal no está bien preparado para trabajar y a veces no hay higiene en los utensilios.</p>	<p>A veces resulta difícil en el taller, pero no imposible, ya en el traslado y exhibición es más manejable.</p>	<p>Se tiene que realizar con limpieza para que el pan no se estropee y no haga daño a nadie</p>
<p><b>8. ¿Considera usted que los insumos usados en la elaboración de sus panes dañan el medio ambiente?</b></p>	<p>Antes los insumos usados eran más sanos, habían buenas harinas, sin tantos químicos, si ahora dejamos unos dos kilos de masa al ambiente este se malogra rápidamente, esto hace pensar que los productos que se usa son muy fuertes y esto puede ocasionar que las personas se pueden enfermar</p>	<p>No, pero si de repente puede ser un poco perjudicial para la salud, sobre todo a aquellos que son intolerantes o alérgicos a algunos químicos que se usan en el pan</p>	<p>No creo que causen daño al medio ambiente, pero quizás puede causar daño a las personas por tanto químicos que ahora se usa para inflar el pan.</p>
<p><b>9. ¿Alguna vez ha preparado algún pan con insumos propios del distrito de Surco, como pasas, uvas, vino, pisco? ¿Por qué?</b></p>	<p>No, en las panaderías que he trabajado acá en Surco nunca me han propuesto ni yo he estado muy interesado en prepararlo, pero, mi esposa preparo hace poco un queque de pisco con coco y el sabor era espectacular.</p>	<p>No, porque no se ha dado la oportunidad ni la curiosidad</p>	<p>No, pero hay muchos lugares que tienen sus ferias y me parece bien.</p>

<p><b>10.¿Alguna vez ha participado en algún evento organizado por la municipalidad de Surco para la exposición de sus panes?¿ Qué opina de estos eventos?</b></p>	<p>Aquí en el distrito de Surco, donde vivo y han nacido mis hijas nunca, pero, si en las primeras panaderías que trabaje en lima, recuerdo que la municipalidad de Lima organizaba concursos entre municipalidades, recuerdo haberme presentado con un compañero representando a la panadería Guaygua de Canto Grande presentamos wua wuas y pan francés y otros panes, no ganamos pero quedamos entre los diez mejores, al dueño de la panadería le obsequiaron sacos de harina, en estos concursos presentan panes innovadores pero solo para el concurso , si vas después de tres semanas ya no vas a encontrar esos panes en exhibición.</p>	<p>No, nunca he escuchado que la municipalidad organice eventos de panificadores locales, pero si sería bueno para que la comunidad conozca más sobre el pan y su tratamiento, sería muy interesante.</p>	<p>No, nunca he participado en ellas, pero me parece que está bien, porque en muchos lugares en el interior del país hay muchos lugares que tienen sus ferias de panes.</p>
<p><b>11.¿Cómo da o daba a conocer sus panes?</b></p>	<p>Actualmente vendo panes en una urbanización en el distrito, trato de que mi proveedor me dé buenos panes para mantener a mi público contento.</p>	<p>A través de la venta y exhibiéndolo en las vitrinas de la tienda.</p>	<p>A través de las ventas de estos, aquí en Lima ofrecía los panes que hacía en Piura y la gente lo aceptaba les gustaba mucho</p>
<p><b>12.¿Considera que existe alguna diferencia entre el pan tradicional y el pan industrializado? ¿Por qué?</b></p>	<p>El pan de antes era otra cosa, ahora es como decir que preparé pachamanca en la tierra y lo hago en horno de cocina, no es igual, tienen sabores distintos, el pan elaborado en hornos rotativos eléctricos es</p>	<p>El sabor es diferente, me imagino que es por los químicos que se usa.</p>	<p>Si le encuentro bastante diferencia, antes los panes tenían más miga, los de ahora ya no lo tienen, están inflados, no tienen mucha comida se deshace con</p>

	diferente, de repente podrían mejorar el pan, pero la contextura del pan de antes elaborados en hornos de ladrillo es diferente, este lo seca, usan demasiados mejoradores y químicos.		facilidad.
<b>13. ¿En la actualidad aplica algún método tradicional en sus procesos de elaboración de pan? ¿Por qué?</b>	Si, ahora vendo panes, pero a veces voy a trabajar como maestro, como le mencione las harinas en la actualidad no son muy buenas, por lo que prefiero trabajar con compuertas, voy un poco más temprano dejo reposar la masa por un par de horas y luego realizo mis panes, me salen muy ricos..	Me gusta hacer pan al piso el sabor es muy rico, trabajoso, pero se deja comer solo	Actualmente ya no hago panes, ya estoy cansada y bastante mayor , pero si pudiera hacerlo lo haría como lo hacía en mi pueblo a mano sin mejoradores solo dejando reposar la masa

Preguntas	Entrevista 7: Segundo Peche (25 de mayo2023)	Entrevista 8: Baltazar Pinto (25 de mayo.2023)	RESULTADO
<b>1¿Cuántoaños tiene? Y ¿Cuántos años tiene viviendo en Surco?</b>	52 años, pero tengo 20 años laborando aquí en el distrito, prácticamente vivo acá, de lunes a sábados estoy por acá y los domingos visito a mi familia en Ventanilla.	Tengo 57 años , vivo en Surco desde hace 40 años , comencé viviendo por parque Alto ahora vivo por las dunas.	La mayoría de panificadores vive y labora en el distrito hace más de 20 años
<b>2. ¿A qué edad inicio en el mundo de la panificación? ¿Estudio en algún lugar?</b>	<b>A los 30 años</b>	Desde los 14 años	Todas las personas que se les entrevisto, mencionan que aprendieron el oficio de forma empírica, solo observando y practicando
<b>3. ¿Considera que para hacer pan es necesario ser creativo?</b>	Si y también se tiene que observar para ser variedades de panes	Si hay que ser creativo, observador para hacer varios panes	Tejada, Temoche, Ravello, Enriquez y Alejandrina mencionan que se tiene que ser creativo , mientras que para el Señor Mario Temoche dice que se tiene que ser observador y para el señor Ravello que le tiene que gustar el oficio
<b>4¿Cómo se inició en el mundo de la panificación? ¿Qué ingredientes usaba para elaborarlo?</b>	A los 30 años ingrese a trabajar como ayudante en la panadería de un primo en Comas, el maestro que laboraba era un familiar y él me enseñó a elaborar el pan , luego me traslade a Surco por otro familiar, y aún sigo por acá. Usábamos azúcar, agua, harina y sal.	Mi afición por la panadería la empecé , desde los 14 años como ayudante , en una panadería e Villa María , yo no estudié , luego iba observando, me hice amigo de os maestros panaderos y me enseñaron que productos y que cantidades usaban , para elaborar el pan se usaba harina, agua, sal azúcar y levadura.	Tejada, Temoche, Enriquez, Mario y Ravello mencionan que iniciaron el oficio desde pequeños o jóvenes observando, mientras la señora. Ruíz menciona que lo hizo a partir de los 30 años.

<p><b>5 ¿Cuál era el proceso que usaba para elaborar sus panes cuándo inicio en el mundo de la panificación? ¿Cómo fue cambiando? ¿Por qué?</b></p>	<p>Hacíamos todo tipo de panes, en especial pan al piso , en horno artesanal, con leña y usábamos la compuerta, que consistía en que un día anterior preparábamos harina, agua, sal y azúcar, reposaba la noche y al día siguiente preparábamos el pan , mezclándolo con esta compuerta , y ya no era necesario ponerle levadura , el azúcar hacía que fermente más rápido, en esa época laborábamos así no había muchos aditivos.</p>	<p>Mezclábamos harina, agua , agua, sal y levadura, lo dejábamos reposar de 4 a seis horas, varias horas luego trabajábamos la masa para hacer el pan.</p>	<p>Para los entrevistados ,1,2 y 3 coinciden los insumos que antes se usaban solo era la harina, agua, sal, y la levadura y dentro de esta mezcla incluían la compuerta, que es una mezcla de harina, agua y levadura en reposo que hacía que la masa hinche más rápido y obtenga un sabor más agradable, , en el caso de la señora Ruíz para ella un ingrediente más era dejar reposar la masa, todos coinciden que tenían que dejar reposar la masa en un ambiente cerrado, una técnica particular es la que menciona el señor Julio Temoche que menciona que en el cuarto de fermentación prendían un primos especie de cocinilla con agua hirviendo para que estos vapores ayuden a hinchar la masa. (Tejada, Temoche, Enriquez y ,Ravello, 2023)</p>
<p><b>6. ¿Qué método cree que mejor le funcionó para elaborar sus panes?</b></p>	<p>Si es referente al sabor el mejor método era la compuerta, pero si hablamos de rapidez el de ahora elaborado con mejoradores, colorantes, etcétera.</p>	<p>El sabor de los panes de antes era más agradable. , ya que usábamos la mezcla llamada compuerta, este le daba sabor, pero ahora los químicos y el uso del horno eléctrico, me resulta más práctico y más rápido.</p>	<p>La mejor técnica para la mayoría era la técnica de la compuerta lo usaron en sus inicios como panificadores y consideran que es la mejor, sólo Enriquez prefiere el uso de los mejoradores y hornos eléctricos.</p>

<p><b>7.¿Qué opina sobre las buenas prácticas de manipulación en la panificación?</b></p>	<p>Es importante en todo momento</p>	<p>Es importante</p>	<p>Todos coinciden que es muy importante la buena manipulación, Tejada y Mario coinciden que a veces es muy complicado cuando se está en el taller , Ravello menciona que el personal no está bien preparado por eso comete fallas en la manipulación, y Ruiz menciona que se tiene que realizar siempre limpieza para no dañar el producto, Aunque, Mario menciona que la buena manipulación de alimentos es más manejable cuando el producto ya está terminado es decir al momento de exhibirlo y venderlo, por otro lado Peche y Pinto mencionan que es importante</p>
<p><b>8.¿Considera usted que los insumos usados en la elaboración de sus panes dañan el medio ambiente?</b></p>	<p>No dañan para nada</p>	<p>No</p>	<p>Todos coinciden que los productos de antes eran más naturales, mencionan que los productos actuales tienen muchos químicos y que estos si podrían dañar no tanto al medio ambiente pero si a las personas que lo consumen.</p>



<p><b>9.¿Alguna vez a preparado algún pan con insumos propios del distrito de Surco, como pasas, uvas, vino, pisco? ¿Por qué?</b></p>	<p>No he preparado, no he tenido la oportunidad de prepararlo, ya que no he recibido ninguna motivación, nadie me ha ofrecido elaborarlo , pero me da curiosidad.</p>	<p>No he preparado, no me ha dado curiosidad.</p>	<p>Todos coinciden que nunca han preparado productos de panificación con insumos propios del distrito a excepción que la esposa del señor Ravello que menciona haber elaborado a base de pisco.</p>
<p><b>10.¿Alguna vez a participado en algún evento organizado por la municipalidad de Surco para la exposición de sus panes?¿ Qué opina de estos eventos?</b></p>	<p>No nunca me han invitado, considero que estos eventos son muy importantes, si lo hicieran acá en Surco me gustaría participar.</p>	<p>No, hace como 15 años recuerdo que la municipalidad daba capacitaciones, ahora ya no ,de repente este nuevo alcalde nos apoye, Si sería importante para nosotros para salir adelante y así promocionar sus panes.</p>	<p>Todos coinciden que nunca han participado en ningún evento gastronómico organizado por la municipalidad del distrito, el señor Ravello menciona haber participado en otro distritos cuando recién llego a Lima, Todos coinciden que la municipalidad no les brinda ningún apoyo, Temoche, Enriquez y Ravello mencionan que las empresas que expiden productos panarios si los han apoyado en algún momento con charlas y capacitaciones Asimismo coinciden que si es muy importante participar en estos eventos para que se les pueda conocer, por otro lado el señor Pinto menciona que se encuentra a la espera de esta nueva gobernanza municipal .</p>
<p><b>11. ¿Cómo da o daba a conocer sus panes?</b></p>	<p>A través de las ventas de estos</p>	<p>Vendiéndolos.</p>	<p>Todos coinciden que la manera de dan a conocer sus panes o productos es a través de la venta de ellos</p>

			exhibiéndolos en sus vitrinas donde vende el producto.
<b>12.¿Considera que existe alguna diferencia entre el pan tradicional y el pan industrializado? ¿Por qué?</b>	Antes el sabor era bueno , tenía miga era más rico, incluso si entrará a algún concurso lo haría aplicando la técnica de la compuerta , ahora el pan tiene otro sabor	Antes el pan era bueno, tenía miga, ahora cualquiera se cree panadero.	Todos coinciden que los panes de antes eran más naturales y ahora solo está a base de químicos que hacen que los panes se inflen , Ruíz menciona que los panes de ahora no tienen miga, Temoche menciona que antes los panes tenían un peso reglamentado, Enriquez que el pan era muy bueno y Ravello menciona que los panes que los hornos eléctricos y los químicos hacen que el pan sea muy seco, todos coinciden que el pan de antes era más rico, tenía más miga, sabor
<b>13. ¿En la actualidad aplica algún método tradicional en sus procesos de elaboración de pan? ¿Por qué?</b>	Para repartir, me resulta más práctico utilizar las maquinarias, el horno eléctrico y lo diferentes mejoradores que hay en el mercado actualmente, los panes me salen agradables y tengo mis clientes.	No me resulta más práctico usar mis mejoradores y usar mi horno eléctrico.	Tejada menciona que la venta ha bajado un poco , pero aún consume, n pan pero le siguen pidiendo pan de horno de ladrillo o pan conocido como pan al piso, Enriquez menciona que los mejoradores son un gran aliado en la actualidad, Ravello menciona que cuando tiene oportunidad de hacer panes trabaja con las compuertas porque la harina que venden en la actualidad no son muy buenas, Mario Temoche menciona que no hace pan ya ,

			<p>pero cuando hace le agrada hacer pan al piso en horno de ladrillo, Ruiz menciona que prefiere el pan hecho a mano, Temoche menciona que las últimas veces que elaboro panes fue durante la pandemia con sus métodos tradicionales, a diferencia de todos Peche y Pinto les resulta más práctico trabajar con mejoradores y horno eléctrico.</p>
--	--	--	--