

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

La construcción del valor social en la elaboración del pan chapla, Ayacucho, 2025

The construction of social value in the production of chapla bread, Ayacucho, 2025

DOI: <https://doi.org/10.61154/metanoia.v11i2.4030>

Daniel Aparicio Coronado Oscata ¹

¹**E- mail**daniel.coronado.10@unsch.edu.pe **Afiliación:** Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho, Ayacucho, Perú. **ORCID:** <https://orcid.org/0009-0001-4796-5200>

Recibido: 08/05/2025

Revisado: 18/05/2025

Aprobado: 08/06/2025

Publicado:01/07/2025

RESUMEN

Este estudio exploró la construcción del valor social del pan chapla en una panadería del barrio Andamarca, en Ayacucho, a partir de una experiencia etnográfica e inmersiva que visibilizó las dinámicas laborales, los vínculos interpersonales y las trayectorias de vida de panaderos jóvenes y antiguos en contextos de exclusión y precariedad. Desde una vivencia personal como panadero, se empleó una metodología cualitativa basada en la observación participante, entrevistas y trabajo de campo, bajo un enfoque interpretativo que resaltó los significados culturales, relacionales y emocionales del oficio. Los hallazgos evidenciaron que el valor del pan chapla trascendía lo económico, ya que se manifestó en la transmisión generacional del saber, el fortalecimiento de redes de apoyo, la dignificación del trabajo manual y la resiliencia frente a las adversidades. Las historias de vida de panaderos como Manuel, Ronald, Maximiliano y Yesel revelaron una estrecha relación entre el trabajo, la identidad cultural y el sentido de comunidad, donde la música, el aprendizaje empírico y la cooperación diaria reforzaban la cohesión grupal. Así, la panadería artesanal se configuró como un espacio de inclusión, aprendizaje y construcción simbólica, con un potencial de desarrollo si se integraban innovaciones sin perder su esencia tradicional.

Descriptor: Trabajo, identidad cultural, Valor cultural, aprendizaje.

ABSTRACT

This study explored the construction of the social value of chapla bread in a bakery in the Andamarca neighborhood of Ayacucho, through an immersive ethnographic experience that shed light on the labor dynamics, interpersonal relationships, and life trajectories of young and long-time bakers in contexts of exclusion and precariousness. Drawing on personal experience as a baker, a qualitative methodology was employed based on participant observation, interviews, and fieldwork, under an interpretive approach that highlighted the cultural, relational, and emotional meanings of the craft. The findings showed that the value of chapla bread transcended the economic, as it was manifested in the generational transmission of knowledge, the strengthening of support networks, the dignification of manual labor, and resilience in the face of adversity. The life stories of bakers like Manuel, Ronald, Maximiliano, and Yesel revealed a close relationship between work, cultural identity, and a sense of community, where music, experiential learning, and daily cooperation reinforced group

cohesion. Thus, artisanal bakery emerged as a space for inclusion, learning, and symbolic construction, with potential for development if innovations were integrated without losing its traditional essence.

Descriptors: Work, cultural identity, cultural value, learning.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se origina a partir de la observación de una experiencia cercana en el ámbito de la panadería, motivada por factores de carácter económico y social. En contextos familiares donde los ingresos resultan insuficientes para cubrir las necesidades básicas como ocurre en hogares con varios integrantes y con un único sostén económico surgen alternativas laborales informales o por recomendación familiar. En este caso, el ingreso al oficio panadero se produce a través de una propuesta realizada por un familiar directo, quien requería aprendices para apoyar el negocio panadero gestionado junto a su pareja. Esta situación evidencia cómo las redes familiares, la necesidad económica y la disponibilidad de oficios tradicionales como la panadería, generan oportunidades laborales que contribuyen tanto al sustento familiar como a la transmisión de saberes productivos.

En este sentido, la investigación ofrece una perspectiva particular sobre el trabajo en situ, lo que permite comprender cómo se construye el valor social a partir de las experiencias tanto de antiguos como de nuevos trabajadores del pan chapla. Asimismo, se analizan las razones por las cuales muchos panaderos deciden permanecer en este ámbito laboral. A través de la participación activa en el entorno panadero, es posible observar de manera directa las dinámicas cotidianas, capturando interacciones genuinas y experiencias significativas. Se adopta un enfoque cualitativo mediante la recolección de historias de vida, preferencias musicales y trayectorias laborales, lo que proporciona una visión detallada que resalta la importancia de las relaciones interpersonales y la sensación de comodidad en el espacio de trabajo. La motivación constante por indagar y profundizar en el oficio de la panadería contribuye al desarrollo de nuevos hallazgos y amplía la comprensión sobre las formas en que se configuran las relaciones laborales y humanas en contextos similares.

El valor social se entiende como el impacto positivo generado por organizaciones al contribuir al bienestar colectivo a través de intervenciones concretas. De acuerdo con Beaumont (2016),

este valor se vincula a objetivos sociales explícitos promovidos por organizaciones de la sociedad civil, como iglesias, sindicatos y juntas vecinales. Austin et al. (2006) señalan que la creación de valor social implica el uso colaborativo de recursos para abordar problemáticas sociales, promoviendo el bienestar comunitario mediante alianzas estratégicas. Vásquez y Dávila (2008) indican que el valor social se manifiesta en resultados tangibles y sostenibles que responden a necesidades sociales específicas. En esta línea, la Social Enterprise Knowledge Network (SEKN, 2006) sostiene que dicho valor se expresa a través de la promoción del progreso social, mediante la eliminación de barreras de inclusión, el apoyo a grupos vulnerables y la mitigación de los impactos negativos derivados de la actividad económica.

La construcción del valor social en la elaboración del pan chapla en Ayacucho se aborda desde diversas perspectivas que articulan lo artesanal con el fortalecimiento económico y cultural de la comunidad. Lopesierra et al. (2021) sostienen que el emprendimiento contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y a la generación de ingresos sostenibles, lo cual resulta aplicable al contexto del pan chapla si se promueven prácticas productivas orientadas a la preservación de la tradición local. Por su parte, Espinosa et al. (2016) enfatizan la relevancia de estrategias de marketing que valoren lo artesanal con el fin de atraer a consumidores jóvenes, mientras que Elichalt et al. (2017) plantean mejoras nutricionales en el pan integral que podrían servir de base para desarrollar versiones más saludables del pan chapla. En esa misma línea, Bautista et al. (2023) proponen un recubrimiento comestible que prolonga la vida útil del pan artesanal, lo que puede contribuir a una distribución más eficiente del pan chapla en contextos rurales. Finalmente, Bernal et al. (2018) promueven la incorporación de ingredientes nutritivos en la panificación artesanal, lo cual permite enriquecer el valor alimenticio del pan chapla sin alterar su esencia tradicional.

En términos socioeconómicos, Hermosillo et al. (2023) resaltan la viabilidad de promover productos artesanales como oportunidades comerciales, lo que permite posicionar al pan chapla como un atractivo tanto turístico como local. Desde un enfoque histórico, Hidalgo et al. (2023) destacan la continuidad de técnicas tradicionales de panificación, lo que vincula al pan chapla con prácticas ancestrales y refuerza su valor cultural. Asimismo, el análisis de Pimienta et al. (2023) sobre riesgos laborales plantea la necesidad de considerar condiciones adecuadas para los productores de pan chapla. En el ámbito literario, Amaro et al. (2020) subrayan la visibilización del trabajo artesanal en la narrativa chilena, lo que sugiere que el pan chapla

puede representar la identidad laboral en el contexto ayacuchano. Finalmente, Fonseca et al. (2019) destacan la preferencia por productos que integran cereales y leguminosas, lo cual orienta posibles innovaciones en la elaboración del pan chapla, respondiendo a demandas nutricionales contemporáneas.

A partir de este marco, la investigación plantea la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las manifestaciones del valor social en la panadería de Huamanga? El objetivo general consiste en analizar cómo se construye el valor social del pan chapla en una panadería del barrio Andamarca, Ayacucho, a partir de las experiencias laborales y relacionales de sus trabajadores en contextos de exclusión y precariedad. Para ello, se propone describir las dinámicas de interacción, la transmisión de saberes y los vínculos afectivos entre panaderos jóvenes y antiguos, así como identificar los elementos simbólicos, culturales y emocionales que otorgan valor social a este oficio, tales como la música, el aprendizaje empírico y la resiliencia frente a las adversidades cotidianas.

METODOLOGÍA

La presente investigación adoptó un enfoque cualitativo de tipo etnográfico, ya que buscó comprender en profundidad las dinámicas laborales y las relaciones humanas en el contexto específico de una panadería. La metodología cualitativa se fundamentó en la exploración profunda de los significados y perspectivas de los sujetos investigados, priorizando la riqueza descriptiva (Denzin y Lincoln, 2018). Esta elección respondió al interés por captar las percepciones y prácticas cotidianas de los trabajadores desde su propia experiencia. El método etnográfico resultó pertinente porque permitió una inmersión prolongada en el entorno laboral, lo cual posibilitó la observación directa y el registro de prácticas culturales y relacionales en su contexto natural (Hammersley y Atkinson, 2019). Este enfoque buscó reconstruir el significado de las experiencias de los participantes desde su propia perspectiva, privilegiando el contexto social y cultural en el que se desarrollaron sus interacciones laborales.

Para la recopilación de información se emplearon las siguientes técnicas: observación participante, entrevistas semiestructuradas y entrevistas informales. La observación participante consistió en un trabajo de campo prolongado en la panadería, participando activamente en las tareas cotidianas junto a los trabajadores. Esta técnica permitió captar tanto los comportamientos explícitos como las interacciones sutiles que ocurrían en el espacio laboral

(Spradley, 2016). Por otro lado, las entrevistas semiestructuradas se llevaron a cabo con los trabajadores, siguiendo una guía flexible que abordó temas como la dinámica de trabajo, las relaciones interpersonales y las preferencias musicales. Esta técnica posibilitó recoger discursos que reflejaban las vivencias laborales desde el punto de vista de los empleados (Kvale, 2007). Asimismo, se realizaron entrevistas informales aprovechando momentos espontáneos durante las jornadas laborales, lo que favoreció la expresión genuina de los trabajadores sin la presión de un formato rígido (Taylor y Bogdan, 1998).

La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo intencionado, priorizando a aquellos trabajadores que contaban con mayor antigüedad en la panadería o que desempeñaban roles clave en la dinámica laboral. Además, se consideró la disposición voluntaria para participar, respetando los principios éticos de confidencialidad y consentimiento informado (Patton, 2015). Es importante señalar que durante el trabajo de campo se presentaron dificultades, ya que dos empleados se negaron a participar en las entrevistas. Uno de ellos expresó temor a ser reconocido debido a su vínculo con la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, a pesar de contar con la opción de utilizar un apodo para preservar su anonimato. El otro trabajador rechazó de manera despectiva la invitación, calificando la investigación de irrelevante. Estos incidentes destacaron los desafíos que pudieron surgir en contextos laborales al abordar temas sensibles o percibidos como invasivos.

Para garantizar la validez de los hallazgos, se empleó la triangulación metodológica, comparando y contrastando la información obtenida a través de las distintas técnicas utilizadas. Este proceso permitió identificar convergencias y divergencias en los discursos y prácticas observadas, aumentando la credibilidad de los resultados (Denzin, 2018). Los datos recolectados fueron analizados desde una perspectiva interpretativa y presentados de manera descriptiva y narrativa, destacando los patrones de interacción, las relaciones laborales y las preferencias musicales en el ambiente de trabajo. A partir de estos resultados, se plantearon conclusiones que contribuyeron a una comprensión más amplia de las dinámicas laborales en contextos similares y a la reflexión sobre posibles mejoras en las condiciones laborales en panaderías.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Etnografía de lugar de la producción del pan chapla

La panadería se ubica en el barrio Andamarca Jr. Pachacútec, el maestro panadero que es el dueño del local, dedica su tiempo a su pequeña granja de pollos y cuyes junto a su pareja. Asimismo, está presente desde tempranas horas la cocinera que se encarga de preparar el desayuno, almuerzo para los trabajadores de turno día y cena para los de turno noche. En cuanto los maestros panaderos que son 2 a 3 en turno mañana se dedican a la elaboración del pan chapla, en el caso de turno noche trabajan 4 panaderos. Además, están las contadoras de pan, vi que se encargan de seleccionar el pan de acuerdo con su color y tamaño y los pone en una bolsa depende al precio que pide el cliente y culminado su labor de contar se encarga de hacer la limpieza en general del espacio ocupado por los maestros panaderos.

Durante mi trabajo de campo, realizado en la mañana (a los de turno día) del viernes 16 febrero del 2024, más allá de la observación, comencé a interactuar con los 2 panaderos que se llaman Manuel y Ronald y le dije que sí podría hacerles una serie de preguntas, Manuel con una actitud positiva y sonriendo me dijo *“con toda confianza preguntanos Danielito a mí y a Ronald que para eso somos tus amigos, tu causa y tú chochera”* y extendiendo sus mano agrego diciéndome *“chaypaqmiki kachkanchi, inachayqa?”*.

De la masa a la realidad, historias de panaderos en contextos de exclusión

El trabajo de los panaderos, aunque a menudo pasa desapercibido, es un reflejo palpable de la lucha diaria por la supervivencia y el esfuerzo por superar las adversidades que enfrenta una gran parte de la población en contextos de exclusión social. En este trabajo, se recogen las experiencias de tres panaderos que, mediante sus relatos, permiten conocer la realidad de personas que, a pesar de las dificultades económicas, sociales y familiares, encuentran en la panadería no solo un medio de vida, sino también un espacio de resistencia, aprendizaje y expresión personal.

Las voces de Manuel, Ronald y Maximiliano, hombres de diferentes edades, creencias religiosas y orígenes, nos hablan de la cotidianidad de su trabajo en la elaboración del pan chapla, una tradición que, más allá de su simple proceso de fabricación, está impregnada de significados que trascienden lo material. Estas historias se convierten en relatos de esfuerzo,

resiliencia y, en muchos casos, de sacrificio personal. Al preguntar ¿cuál era el motivo por el que trabaja seguido de lunes a domingo, y durante el trabajo que le gustaba hacer y que dificultades tuvo al momento de aprender la elaboración del pan chapla? agachando la cabeza y moviendo hacia la izquierda y derecha me dijo.

La vida del panadero del señor Manuel López Vásquez (33 años, católico)

Hay Daniel, en primer lugar, soy campesino y analfabeto no termine mis estudios y trabajo para mi pequeños nó (Darison y Yaneth), y el motivo porque trabajo es porque tengo a mis dos hijos en mi mano ya que estoy separado de mujer y la muy conchuda encima me denunció y para eso para que estudia necesito plata para hacer estudiar a mis hijos, sus útiles y uniformes me faltan y aparte paso mantención a mis otros hijos por eso trabajo. Durante el trabajo me gusta hacer bromas y escuchar musica a veces cumbia, chicha, huayno, carnavales así músicas variadas. Y los compañeros con el que trabajo sí escuchan lo que pongo de música. Tuve muchas dificultades para aprender hacer pan chaplita porque un maestro renegón nos ha enseñado ya a la fuerza aprendí incluso me gritaban para que hiciera rápido y aprendí gracias a ese maestrillo sigo trabajando haciendo pan.

Manuel, campesino analfabeto que trabaja incansablemente para mantener a sus hijos mediante la elaboración de pan chapla, y Ronald, panadero desde los 14 años, evangélico y estudiante de enfermería, representan ejemplos claros de cómo el trabajo artesanal puede fortalecer la economía familiar y el desarrollo personal, como lo afirman Lopesierra et al. (2021), al demostrar que estas actividades permiten mejorar el acceso a recursos y fortalecer la identidad individual. Ambos encarnan la dignidad del trabajo manual, tal como lo afirma Amaro et al. (2020), quien resalta la importancia de visibilizar estas realidades en contextos de precariedad. Además, su vínculo con el pan chapla confirma el valor cultural y simbólico que tiene el pan artesanal en las comunidades rurales, como lo destacan Espinosa et al. (2016), al enfatizar la necesidad de preservar estas tradiciones. A su vez, la exposición constante al polvo de harina que enfrentan en su labor, valida lo expuesto por Pimienta et al. (2023), quienes afirman que estas condiciones generan enfermedades respiratorias, lo que confirma la urgencia de implementar medidas de protección en estos espacios laborales.

La vida del joven Ronald Quispe (27 años, evangélico)

Hay Daniel si supieras, yo trabajo porque tengo gastos, mi instituto (Instituto la Pontificia) también ya me está pidiendo plata para pagar la mensualidad y ayer de mi moto también ya comenzó a sonar este lado “izquierda señalando con la mano” cuando el señor Orlando me dijo que llevara pan al terminal (terminal wari) acelere rápido mi moto con tal de llegar temprano a mi casa, por reservorio bajando la curva Daniel, no había calculado el pequeño espacio que estaba a mi adelante y se metió al hueco la llanta de este lado (izquierda) en ese momento sonó y me asuste pero llegue normal a terminal, entregue las cajas y fui tranquilo a casa más bien hoy día cuando estaba viniendo por el cementerio corrí embalado y comenzó a sonar, creo que es el dado o resorte pucha tengo miedo Daniel. Cuando trabajo con Manuel o con otros chambeadores yo pongo alabanzas, música con tecladitos me gusta y a los demás también porque dice que suena bonito como tecno ya y por eso les gusta acelerar trabajando.

La experiencia de Ronald, marcada por las preocupaciones económicas relacionadas con su formación en el Instituto La Pontificia y el mantenimiento de su mototaxi, así como su compromiso con el trabajo en la panadería, representa una realidad en la que el trabajo artesanal se convierte en una estrategia de subsistencia y organización cotidiana. Este contexto se alinea con lo que plantea Hermsillo et al. (2023), al afirmar que la creciente demanda de pan artesanal puede convertirse en una oportunidad económica viable y beneficiosa para las comunidades, siempre que se maneje con enfoque de calidad y accesibilidad. Ronald, al igual que sus compañeros Max, Valentín, José, Michael y Carmen, refleja cómo las panaderías pueden operar como espacios de empleo constante y colectivo, en los que la motivación como lo muestra su gusto por la música evangélica mientras trabaja cumple una función esencial en el rendimiento y el bienestar emocional, aspectos que también se relacionan con el valor simbólico y cultural del oficio, como lo subraya Hidalgo et al. (2023) al señalar la continuidad histórica de las técnicas panaderas desde la Edad Media hasta hoy. Asimismo, el uso y manipulación cotidiana de ingredientes como la harina, observada en la rutina de los trabajadores de turno noche, puede vincularse con los hallazgos de Bernal et al. (2018), quienes promueven alternativas sostenibles y nutritivas como la inclusión de harina de pimiento morrón– para optimizar el valor del pan sin comprometer la salud de los consumidores. Finalmente, la conservación del producto también es una preocupación implícita en este tipo de emprendimientos, como sugiere Bautista

et al. (2023), quienes desarrollan recubrimientos comestibles con propiedades antifúngicas para prolongar la vida útil del pan, lo que representa una innovación relevante para quienes, como Ronald, deben entregar el pan en condiciones adecuadas en lugares como el Terminal Wari.

La vida del joven Maximiliano Leandro Chaupin Yance (22 años, católico)

Yo soy músico y peluquero Daniel, tengo una guitarrita pequeña “chinlili” lo dicen, jajaja chistosito su nombre quien lo habrá puesto, con eso es que salgo a tocar a veces en fiesta de mi pueblo y soy fanático de la música chimaycha, el motivo por el que trabajo Daniel es que tengo una denuncia por parte de mi pareja, es menor de edad, chibola nomas, me ha denunciado por pensión de alimentos por eso tengo que trabajar. A mí siempre me ha gustado escuchar durante el trabajo el “chimaycha” nó, y según yo no sé si a los demás le gusta escuchar la música de me gusto porque creo que soy el único a quien le gusta ese género, A mí me enseñó a hacer pan un “patita” llamado Yelsin, él ha sido mi maestrillo y me enseñó con calma y casi no tenía dificultades ya que me enseñaba bonito paso a paso y aprendí rápido, además no era como otros que te enseñaban con rabia, él si era bueno.

La historia de Maximiliano Leandro Chaupin Yance, joven panadero, músico y peluquero de 22 años, evidencia cómo el trabajo artesanal puede ser una herramienta de resiliencia frente a contextos de precariedad económica y conflictos personales, como lo demuestra su necesidad de cumplir con obligaciones legales por una denuncia de pensión alimentaria. Su desempeño en múltiples oficios confirma lo que plantea Lopesierra et al. (2021) respecto al emprendimiento como una vía clave para el fortalecimiento económico y social en situaciones adversas, permitiendo la organización productiva de la vida cotidiana. La actitud positiva de Maximiliano hacia su labor panadera, especialmente la influencia constructiva de su maestro Yelsin, contrasta con métodos más rudos usados con otros aprendices, lo cual resuena con Amaro et al. (2020), quienes resaltan la importancia de visibilizar las experiencias laborales desde una perspectiva humana y crítica, donde las dinámicas de poder y aprendizaje marcan diferencias significativas en la vivencia del trabajo.

Además, su apego a la música chimaycha, aunque no compartido por sus compañeros, señala un fuerte lazo con su identidad cultural, en sintonía con lo argumentado por Espinosa et al. (2016) sobre el valor simbólico de los elementos tradicionales dentro del contexto rural, en este

caso, aplicado a la música como refugio emocional en el entorno laboral. Por otro lado, el hecho de que se desempeñe constantemente en tareas físicamente exigentes como la panadería también lo expone a riesgos ocupacionales, como los que describe Pimienta et al. (2023), quienes advierten sobre los efectos nocivos de la exposición prolongada al polvo de harina en la salud respiratoria de los panaderos, lo que subraya la necesidad de condiciones laborales más seguras incluso para quienes, como Maximiliano, encaran el trabajo como una forma de resistencia y dignificación personal.

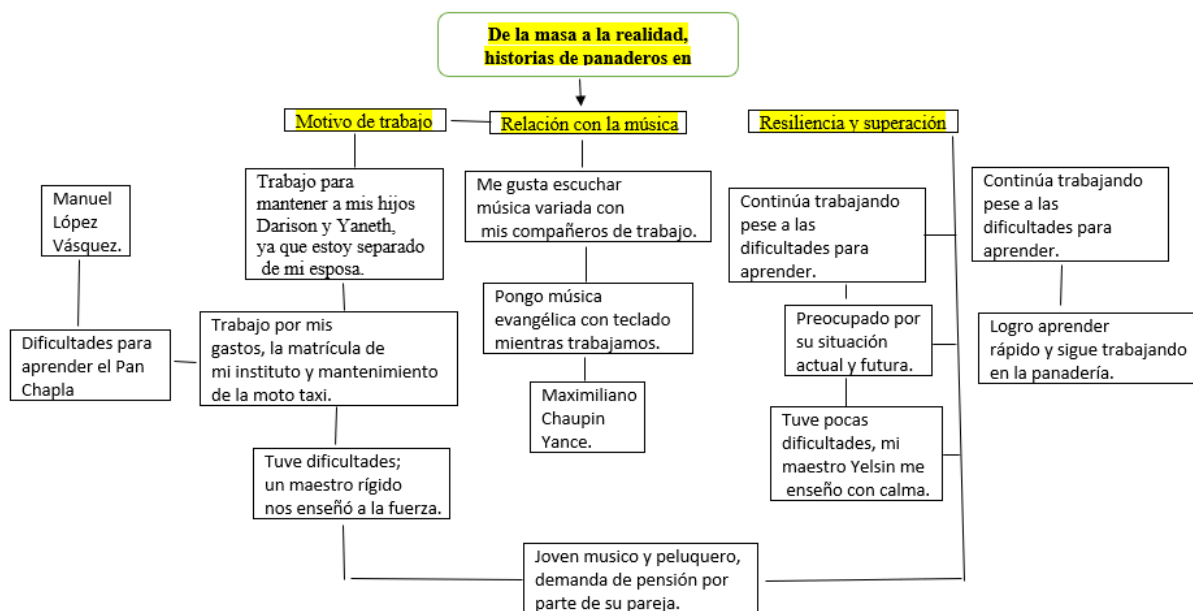


Imagen 01: Elaborado por el investigador, 2025.

La imagen 01, “De la masa a la realidad, historias de panaderos en contextos de exclusión” muestra las trayectorias de aprendizaje y trabajo de Manuel López Vásquez y Maximiliano Leandro Chaupin Yance, quienes enfrentan diversos desafíos personales y sociales mientras se insertan en el oficio panadero. Manuel trabaja para mantener a sus hijos tras separarse de su esposa, afrontando un proceso de aprendizaje difícil marcado por la rigidez de su maestro, mientras que Maximiliano, joven músico y peluquero, también trabaja en la panadería pese a una demanda de pensión, pero tuvo una experiencia más amena gracias a un maestro paciente. Ambos coinciden en que la música, particularmente la compartida en el entorno laboral, cumple un rol importante como espacio de acompañamiento emocional. A pesar de sus diferencias, los dos perseveran en el oficio, demostrando una fuerte capacidad de resiliencia frente a las adversidades económicas, afectivas y formativas que enfrentan en contextos de exclusión.

La transmisión del oficio de panadero en Huamanga

La panadería en Huamanga no solo es un oficio, sino un legado familiar que se transmite de generación en generación. A través de historias como la de Yesel, sobrino del dueño de una panadería, se puede observar cómo el aprendizaje del oficio se establece en un contexto profundamente vinculado a las relaciones familiares y a la cultura local. Desde que eran niños, Yesel y su hermano Leoncio trabajaron para su tío Orlando, quien comenzó en Lima y, posteriormente, se trasladó a Huamanga, donde abrió su propia panadería. Fue Orlando quien enseñó a sus hermanos y luego a sus sobrinos, perpetuando un ciclo de enseñanza informal basado en la observación, la repetición y el acompañamiento cercano.

El proceso de aprendizaje del pan chapla, profundamente enraizado en la historia familiar y cultural de personajes como Yesel, revela una transmisión generacional del conocimiento que va más allá de la técnica panadera, integrando valores de trabajo, perseverancia y emprendimiento. Esta dinámica se alinea con lo expuesto por Hidalgo et al. (2023), quienes destacan cómo la elaboración del pan artesanal mantiene similitudes con prácticas medievales, conservando su relevancia cultural a lo largo del tiempo. El caso de Yesel, quien aprendió de su tío y más tarde asumió la gestión del negocio junto a su pareja, refleja también una evolución del rol del aprendiz hacia el liderazgo, lo cual coincide con lo planteado por Hermosillo et al. (2023), quienes afirman que el crecimiento de panaderías artesanales puede ser una opción viable y sostenible para fortalecer las economías locales.

Asimismo, el relato de Yesel y su familia muestra cómo el conocimiento del pan chapla fue pasando entre hermanos y sobrinos, constituyéndose como una red de formación informal pero efectiva, lo cual está en consonancia con lo propuesto por Fonseca et al. (2019), quienes valoran la combinación de ingredientes tradicionales como una forma de enriquecer tanto el valor nutricional como cultural de los productos, subrayando la importancia del legado gastronómico. Finalmente, la historia de esta familia panadera también refleja una adaptación a los retos contemporáneos en la producción alimentaria, y puede beneficiarse de innovaciones como la presentada por Bautista et al. (2023), quienes desarrollaron recubrimientos naturales que extienden la vida útil del pan, ofreciendo soluciones aplicables a pequeños emprendimientos como el de Yesel y su familia, que combinan tradición con necesidades actuales del mercado.

Yesel C.C. (27 años de edad, ateo)

Yo fui el primero en trabajar donde mi tío Orlando cuando alquilo un horno en puente enace, dormía en artesa (anteriormente mezclaban la masa) ya después vino mi hermano Leoncio ya que había entrado al cuartel porque quería ser militar, después de allí, habremos trabajado 3 años y mi hermano conoció a una chica que se llama Rita L. V. que era su amiga dice allá en mi pueblo Espite, y se juntaron, después Rita le dijo a mi hermano para alquilar un horno y trabajar aparte. Después de que mi hermano se fue, trabaje con otro maestrillo que se llama Lucio “comanchi” le decía mi tío, en ese entonces su pareja de mi tío estaba gestando y habían buscado una contadora y ese era tú prima Nelva, al inicio no me había fijado en ella ya que terminaba cansado haciendo pan y ya me iba a dormir, una vez cuando había hecho poco pan estaba descansando en artesa y estaba chateando y allí la vi a tu prima haciendo limpieza, está barriendo y juntando toda la harina, era bonita, me enamoré y era calladita ni siquiera me dijo hola yo ya lo dije y cuando nos miramos nos reímos y me dijo chau, después se fue ya que había terminado de recoger la harina y me quede pensativo no le había preguntado su nombre, al día siguiente ya le dijo a mi tío para que me preste su celular, le dije que no tenía saldo, que tenía que llamar a mi hermano y me presto y allí entre a sus contactos y lo busque y en la tercera fila decía “Nelva contadora”, lo anote rápido en mi mano con lapicero después a mi celular, desde allí hablamos hasta que le invite a salir, nos fuimos de paseo, por ella trabaje y me compre el carrito (Hyundai) con eso nos íbamos de paseo los domingos, y después le dije que me ayudara a hacer pan y le enseñe y contrato ya nos agarrábamos los dos, después me dijo “porque trabajamos para tu tío mucho hace, nos explota feo y si hacemos uno donde mi papá, él me dio un terrenito y dijo que nos va apoyar a construir porque es para nos otros ya no vamos a trabajar para otro, además vamos a ganar más” cuando me dijo eso me puse pensativo, y dije porque voy a trabajar para otro, después sin decirle a mi tío construimos un horno donde su papá, luego le dije que me iba retirar y preocupado me acepto, ahora trabajo tranquilo, gano más, reparto yo mismo y mi suegro también me ayuda igual mi cuñado.

En la actualidad algunos maestros panaderos ya no trabajan, ya hay nuevos trabajadores jóvenes como: universitarios, preuniversitarios, señores y aprendices que son del colegio, llegue a trabajar varias veces con jóvenes universitarios y la mayor parte es de turno noche y uno es de educación secundaria y se llama Andy , otro de arqueología, Valentín y el otro que es preuniversitario que se llama Flavio, y trabajar con ellos es muy interesante, la manera de como

intercambian ideas, anécdotas, historia paranormal, bromas, ponernos apodosos y la manera de cómo se bromean entre ellos a veces llega a ser muy exagerado sus juegos como tirarse con masa y hacer “fuercitas”, y trabajar todos los días con ellos hace que uno tengan más confianza y seamos más liberales hablando, es por ello que me llamo mucho la atención y me gustaría conocer más sobre la panadería.

La Transmisión del Oficio de Panadero en Huamanga

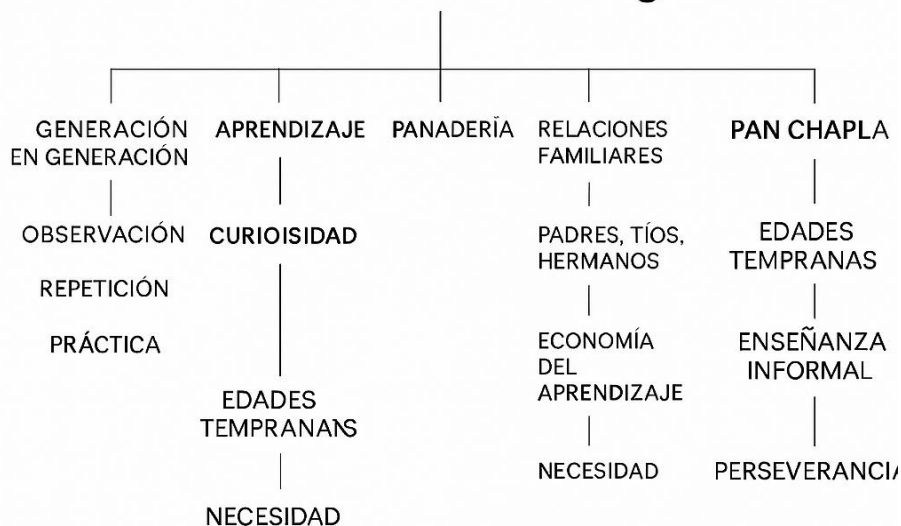


Imagen 02: Elaborado por el investigador, 2025.

"Mi hermano me enseñó, tenía una enseñanza rigurosa. Desde los 15 años." (E1) "En mi caso, por curiosidad, por necesidad. Mi papá era panadero y desde pequeño me gustó ver cómo hacía el pan." (E2) "Bueno, un maestro me enseñó llamado Arturo, siempre ha trabajado en panadería. Desde hace 10 años que estoy aprendiendo." (E3) "Llegué a aprender a hacer chapla de la forma más práctica. Por ver y practicar día a día. Desde los 18 años." (E4) "Aprendí gracias a la constancia, la dedicación, y a los errores. Desde hace 5 años trabajo en panadería." (E5) "A través de la práctica diaria, viendo a los mayores. Llevo más de 7 años en este oficio." (E6) "Observando, aprendiendo en el proceso y las enseñanzas de un maestro. Desde los 17 años." (E7) "Por necesidad y de tener más dinero, desde que tenía 16 años." (E8) "Practicando, me enseñaron mis tíos, desde los 14 años, más o menos." (E9) "Me han enseñado mi tío Edgar, desde el 2015 y yo era muy joven todavía." (E10)

Las trayectorias de aprendizaje de los panaderos huamanguinos ponen en evidencia un modelo de formación artesanal transmitido principalmente dentro del entorno familiar, donde la práctica constante y el acompañamiento de figuras cercanas permiten adquirir conocimientos desde edades tempranas, sin necesidad de procesos formales de educación. Esta dinámica se vincula directamente con lo que señala Amaro et al. (2020), al destacar cómo la narrativa de trabajadores manuales refleja la precariedad y la fuerza simbólica del trabajo corporal como forma de resistencia y pertenencia social. En este sentido, el aprendizaje del pan chapla no solo cumple una función económica, sino que constituye una forma de reproducción social del oficio, donde las redes familiares operan como estructuras de contención y enseñanza. Tal realidad también se relaciona con los aportes de Pimienta et al. (2023), quienes advierten sobre los riesgos ocupacionales en la industria panadera, particularmente en contextos informales donde jóvenes comienzan a trabajar sin medidas adecuadas de protección, lo cual plantea desafíos importantes en términos de salud laboral. Además, el papel del pan chapla como producto central en este sistema de aprendizaje refuerza su valor cultural y su peso nutricional dentro de la comunidad, lo que puede complementarse con los hallazgos de Elichalt et al. (2017), quienes exploran la composición del pan artesanal y promueven mejoras en sus propiedades alimenticias para una dieta más saludable. Finalmente, este entramado de saberes prácticos y relaciones afectivas que sostienen el oficio puede potenciarse mediante innovaciones locales, como las propuestas por Bernal et al. (2018), quienes sugieren el uso de ingredientes alternativos como la harina de pimiento morrón para mejorar el perfil nutricional del pan, manteniendo la tradición, pero introduciendo prácticas sostenibles y funcionales dentro de la panadería artesanal.

CONCLUSIONES

La elaboración del pan chapla en Ayacucho constituye una práctica que va más allá de lo económico: representa una fuente de valor social al fortalecer la identidad cultural, fomentar relaciones solidarias entre trabajadores y ofrecer oportunidades de inclusión a personas en contextos de vulnerabilidad. La panadería se configura como un espacio de resistencia y aprendizaje, donde campesinos, jóvenes, estudiantes y trabajadores informales encuentran no solo un medio de sustento, sino también un lugar para expresarse, compartir experiencias y desarrollar vínculos afectivos. La música, por ejemplo, cumple un rol integrador y emocional en el entorno laboral, convirtiéndose en un elemento significativo que humaniza las jornadas y

refuerza el sentido de comunidad.

Además, el oficio panadero se transmite principalmente a través de redes familiares o afectivas, consolidando un aprendizaje empírico y generacional que conserva las tradiciones y valores propios del contexto local. Este modelo de formación, basado en la práctica y en el acompañamiento cercano, no solo garantiza la continuidad del conocimiento artesanal, sino que también refuerza la autonomía de los trabajadores, quienes muchas veces transforman su experiencia en liderazgo y emprendimiento. A pesar de las dificultades, como la informalidad o la exposición a riesgos laborales como el polvo de harina, los panaderos demuestran una notable capacidad de resiliencia y compromiso con su labor.

Por último, se evidencia que el pan chapla tiene un gran potencial como producto cultural y económico, siempre que se promuevan mejoras en su valor nutricional, su conservación y su comercialización sin perder su esencia tradicional. Integrar estrategias innovadoras y sostenibles, como el uso de ingredientes nutritivos o recubrimientos naturales, puede favorecer la expansión del pan chapla hacia nuevos mercados, al mismo tiempo que se dignifica la labor de quienes lo producen. De este modo, el trabajo artesanal panadero no solo debe reconocerse por su valor económico, sino también por su profundo impacto social, cultural y humano en la comunidad ayacuchana.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amaro, L. (2020). “Cuando voy al trabajo...”: *Cuerpo y oficio de Panaderos en el contexto de la narrativa chilena reciente*. *Aisthesis*, (68). <https://doi.org/10.7764/68.14>
- Austin, J., Stevenson, H., & Wei-Skillern, J. (2006). Social and Commercial Entrepreneurship: Same, Different, or Both? *Entrepreneurship: Theory & Practice*, 30(1), 1-22. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6520.2006.00107.x>
- Bautista-Espinoza, P. ., Di Pierro, P. ., Amaya-Llano, S. ., Mares-Mares, E. ., García-Almendarez, B. ., De la Cruz-Velázquez, G., & Regalado-González, C. . (2023). Desarrollo de un recubrimiento comestible a base de quinoa y quitosano reforzado con aceites esenciales de hierba limón y canela encapsulados en partículas de sílice mesoporosa. *Investigación Y Desarrollo En Ciencia Y Tecnología De Alimentos*, 8(1), 140–150. <https://doi.org/10.29105/idcyta.v8i1.22>

- Beaumont, M. (2016). *Gestión social: estrategia y creación de valor*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Departamento Académico de Ciencias de la Gestión, 2016.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2018). *El manual SAGE de investigación cualitativa* (5.ª ed.). SAGE Publications.
- Elichalt, Marta, Russo, Mónica, Vázquez, Daniel, Suburú, Gabriela, Tihista, Hugo, & Godiño, Marcela. (2017). Lipids, sodium and dietary fiber in wheat flour and artisan bread in Uruguay: nutritional intake according to the recommendations for different population groups. *Revista chilena de nutrición*, 44(1), 71-78. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182017000100010>
- Espinosa Espíndola, M. T., Maceda Méndez, A., & Paz Calderón, Y. (2016). Posicionamiento de pan artesanal en jóvenes de una comunidad rural / Positioning of Artisan Bread in young people in a rural community. *RICEA Revista Iberoamericana de Contaduría, Economía y Administración*, 5(10). <https://doi.org/10.23913/ricea.v5i10.65>
- Fonseca-Bustos, V., Márque, C., Ulloa, N., Ruíz López, M. A., & Valdés Miramontes, E. H. (2019). *Preferencia y grado de satisfacción de productos panaderos con una mezcla cereal-leguminosa en adultos de Chile*. *ALAN*, 69(2), 107-112. <https://doi.org/10.37527/2019.69.2.005>
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2019). *Etnografía: Principios en la práctica* (4.ª ed.). Routledge.
- Hermosillo Anduaga, G. ., Kaplan Navarro, J., Padilla Torres, H., & Félix Gil, J. . (2023). Proyecto de factibilidad para la apertura de una panadería en Navojoa, Sonora, año 2023. *Revista De Investigación Académica Sin Frontera: Facultad Interdisciplinaria De Ciencias Económicas Administrativas - Departamento De Ciencias Económico Administrativas-Campus Navojoa*, (40). <https://doi.org/10.46589/rdiasf.vi40.572>
- Hidalgo López, R., Córdoba de la Llave, R., Fernández Martínez, A., Fernández Martínez, D., González Muriel, B., & Guzmán García, C. (2023). Elaboración de pan según indicaciones documentales hispanas de fines de la Edad Media. *Meridies. Estudios de Historia y Patrimonio de la Edad Media*, 14. <https://doi.org/10.21071/meridies.vi14.15085>

- Kvale, S. (2007). *Cómo se hacen las entrevistas*. SAGE Publications. (Nota: título adaptado; en español podría encontrarse como “Las entrevistas: una introducción a la investigación cualitativa” dependiendo de la edición.)
- Lopesierra Orozco, J. J., & Zuleta Pérez, M. J. (2021). Incidencia del emprendimiento como mecanismo para el fortalecimiento económico y social de las artesanías Wayuu. *Revista Innova Itfip*, 9(1), 75–100. <https://doi.org/10.54198/innova09.07>
- Patton, M. Q. (2015). *Métodos de evaluación e investigación cualitativa: Integrando teoría y práctica* (4.ª ed.). SAGE Publications.
- Pimienta Cortes, A. S., Ramírez Oliveros, E. P., & de la Caridad Montero, R. (2023). Problemas a la salud que provoca la exposición al polvo de harina. *Revista Colombiana De Salud Ocupacional*, 10(1), e-5633. <https://doi.org/10.18041/2322-634X/rcso.1.2020.5633>
- Spradley, J. P. (2016). *La observación participante*. Waveland Press. (Obra original publicada en 1980)
- Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1998). *Introducción a los métodos de investigación cualitativa: La búsqueda de significados* (3.ª ed.). John Wiley & Sons.
- The social enterprise knowledge network [SEKN] (2006). *Gestión Efectiva de emprendimientos sociales. Lecciones extraídas de empresas y organizaciones de la sociedad civil en Iberoamérica*. Washington, D.C.: Banco Interamericano de Desarrollo/ David Rockefeller Center for Latin American Studies/ Harvard University.
- Vásquez, A. G., & Dávila, M. T. (2008). Emprendimiento social - revisión de literatura. *Estudios Gerenciales*, 24(109), 105-125.

©2025 por el autor. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)