

INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

**IDENTIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
GASTRONÓMICAS EMPLEADAS PARA LA
ELABORACIÓN DE PAN ARTESANAL EN
LA ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR;
RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA
IDENTIDAD CULTURAL**

Caso de estudio: municipios de
Chinameca, Gualococti, Anamorós,
Nueva Esparta y Conchagua

DOCENTE INVESTIGADORA PRINCIPAL:
LICDA. ISIS CAROLINA QUINTANILLA DE VELÁSQUEZ

DOCENTE CO-INVESTIGADOR:
TÉC. VÍCTOR MANUEL FUENTES GUEVARA

CARRERA TÉCNICO EN HOSTELERÍA Y TURISMO
ITCA-FEPADE CENTRO REGIONAL MEGATEC LA UNIÓN

ENERO 2020

INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

**IDENTIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
GASTRONÓMICAS EMPLEADAS PARA LA
ELABORACIÓN DE PAN ARTESANAL EN
LA ZONA ORIENTAL DE EL SALVADOR;
RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA
IDENTIDAD CULTURAL**

Caso de estudio: municipios de
Chinameca, Gualococti, Anamorós,
Nueva Esparta y Conchagua

DOCENTE INVESTIGADORA PRINCIPAL:
LICDA. ISIS CAROLINA QUINTANILLA DE VELÁSQUEZ

DOCENTE CO-INVESTIGADOR:
TÉC. VÍCTOR MANUEL FUENTES GUEVARA

CARRERA TÉCNICO EN HOSTELERÍA Y TURISMO
ITCA-FEPADE CENTRO REGIONAL MEGATEC LA UNIÓN

ENERO 2020

Rectora

Licda. Ely Escolar SantoDomingo

Vicerrector Académico

Ing. Carlos Alberto Arriola Martínez

Vicerrectora Técnica Administrativa

Inga. Frineé Violeta Castillo

Director de Investigación y Proyección Social

Ing. Mario W. Montes Arias

Dirección de Investigación y Proyección Social

Ing. David Emmanuel Ágreda Trujillo

Inga. Ingrid Janeth Ulloa de Posada

Sra. Edith Aracely Cardoza de González

Director Centro Regional La Unión

Lic. Luis Ángel Ramírez Benítez

641.815
Q7i

Quintanilla de Velásquez, Isis Carolina, 1982 -

slv

Identificación de las prácticas gastronómicas empleadas para la elaboración de pan artesanal en la Zona Oriental de El Salvador. Rescate y difusión de la identidad cultural [recurso electrónico] : caso de estudio municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua / Isis Carolina Quintanilla de Velásquez, Víctor Manuel Fuentes Guevara, coaut. -- 1ª ed. -- Santa Tecla, Libertad, El Salv. : ITCA Editores, 2020.

1 recurso electrónico (61 p. : il. col. ; 28 cm.)

Datos electrónicos (1 archivo : pdf, 3.1 mb). --
<https://www.itca.edu.sv/produccion-academica/>
ISBN 978-99961-39-52-9 (E-Book, pdf)
ISBN 978-99961-39-38-3 (Impreso)

1. Pan – Investigaciones – El Salvador. 2. Cocina salvadoreña.
3. Turismo gastronómico. I. Fuentes Guevara, Víctor Manuel, coaut.
II. Título.

Autor

Licda. Isis Carolina Quintanilla de Velásquez

Co Autor

Téc. Víctor Manuel Fuentes Guevara

Tiraje: 13 ejemplares

Año 2020

Este documento técnico es una publicación de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE; tiene el propósito de difundir la Ciencia, la Tecnología y la Innovación CTI, entre la comunidad académica, el sector empresarial y la sociedad, como un aporte al desarrollo del país. Para referirse al contenido debe citar el nombre del autor y el título del documento. El contenido de este Informe es responsabilidad de los autores.



Atribución-No Comercial
Compartir Igual
4.0 Internacional

Esta obra está bajo una licencia Creative Commons. No se permite el uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas, cuya distribución debe hacerse mediante una licencia igual que la sujeta a la obra original.

Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE

Km 11.5 carretera a Santa Tecla, La Libertad, El Salvador, Centro América

Sitio Web: www.itca.edu.sv

TEL: (503)2132-7423

CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN	4
2.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
2.1.	DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	5
2.2.	ANTECEDENTES / ESTADO DE LA TÉCNICA.....	6
2.3.	JUSTIFICACIÓN	9
3.	OBJETIVOS	10
3.1.	OBJETIVO GENERAL	10
3.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
4.	HIPÓTESIS	10
5.	MARCO TEÓRICO	11
5.1.	LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO INTANGIBLE.....	11
5.2.	TURISMO GASTRONÓMICO.....	14
5.3.	IDENTIDAD CULTURAL.....	16
5.4.	GASTRONOMÍA, TURISMO Y CULTURA.....	16
5.5.	GASTRONOMÍA Y COMPETITIVIDAD.....	17
5.5	LA IMPORTANCIA DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN UN PAÍS.....	19
6.	METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	19
6.1.	UBICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	19
6.2.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	22
6.1.	VARIABLES Y MEDICIÓN	23
7.	RESULTADOS.....	24
7.1.	PRÁCTICAS TRADICIONALES Y CULTURALES EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN DE PAN DULCE	24
7.2.	RECETARIO DE PAN ARTESANAL UTILIZANDO PRÁCTICAS TRADICIONALES.	26
7.3.	DIFUSIÓN A TRAVÉS DE UN RECETARIO Y FESTIVAL GASTRONÓMICO DE PANIFICACIÓN SALVADOREÑA	44
8.	CONCLUSIONES.....	48
9.	RECOMENDACIONES.....	49
10.	GLOSARIO	50
11.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	52
12.	ANEXOS	53

1. INTRODUCCIÓN

El Salvador es un país lleno de mucha riqueza gastronómica a lo ancho y largo de su territorialidad, cada municipio tiene su idiosincrasia, pero sobre todo en la parte autóctona, debido a que nuestros antepasados nos heredaron técnicas culinarias que todavía las personas más longevas las utilizan hoy en día, ya que se han transmitido de generación en generación. Sin embargo, actualmente son muy pocas las familias que siguen con esas tradiciones, sobre todo en el área de la gastronomía. La industrialización ha generado un auge de adoptar nuevas costumbres en las cocinas salvadoreñas; por esta razón es importante rescatar y difundir las prácticas culinarias que sobreviven en nuestros días para generar una memoria histórica y fortalecer la identidad local. ¿Cómo hacerlo? A través de un registro exhausto de todo lo referente a la gastronomía y en este caso específicamente nos hemos enfocado en el pan artesanal, que con solo oler su aroma se nos despiertan los sentidos y comenzamos a saborearlo e imaginarlo con una taza de café.

La investigación se basa en registrar las técnicas culinarias, la idiosincrasia de las personas que elaboran pan de forma artesanal, los utensilios, los ingredientes que se utilizan, y todo lo que tenga relación para su producción. La presente investigación fue desarrollada por la carrera de Técnico en Hostelería y Turismo de ITCA-FEPADE Centro Regional La Unión, en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua, en busca de toda la información referente a este oficio, para rescatar, enriquecer nuestra cultura y difundir la identidad de estos municipios, pero sobre todos para seguir contribuyendo a la cultura gastronómica salvadoreña.

El objetivo principal fue establecer la identidad gastronómica de El Salvador, en el área de panificación en la Zona Oriental de El Salvador, específicamente en los municipios anteriormente mencionados, para lograrlo se realizaron instrumentos investigativos, consultas, entrevistas a las cuales personas que se dedican a su elaboración, utilizamos la técnica de la observación para lograr identificar como les enseñaron a elaborar los diferentes tipos de pan, cuáles son los secretos y que no debe de faltar para dar ese toque único y especial del pan elaborado en horno artesanal.

De esta forma, se ha recolectado información valiosa que enriquece la investigación, y que nos permite alcanzar los objetivos, obteniendo 18 recetas como resultado, verificando las normas de sanidad o el uso de Buenas Prácticas de Manufactura, también el hecho que son las mujeres quienes se dedican a este oficio y también sentando bases para futuras investigaciones, ya que son pocas las personas que se dedican a la panificación de forma artesanal en estos municipios. Los municipios en estudio comparten los mismos tipos de pan, por ejemplo: quesadillas de maíz, pan de torta, marquesote, entre otros, y son uno o dos panes artesanales los propios de los municipios.

Entre otros factores encontrados en la investigación se puede mencionar que la migración ha ocasionado que la tradición de pasar de anciano a joven, los conocimientos, los secretos y creencias sobre la elaboración del pan se estén perdiendo porque los grupos familiares están fragmentados y su mayor anhelo es viajar a otro país a trabajar; las nuevas generaciones, no se sienten motivados o no es de su agrado el querer aprender a elaborar el pan artesanal. Según la entrevista a profundidad que se realizó a los lugareños, al preguntarles, si ha transmitido a alguien más las recetas y forma de elaborar el pan, mencionan que si, a sus parientes cercanos, sin embargo, también expresaron que el mayor anhelo de ellos es irse para donde sus familiares que están fuera del país, lo que fomenta la pérdida de las tradiciones y de mano de obra con experiencia en el proceso artesanal.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

La globalización amenaza la cultura, por lo cual es indispensable conocer las tradiciones y tomar conciencia de ellas, saber para qué sirve la herencia recibida. Los pueblos generan y mantienen valores, y estos se convierten en una forma de protegerse ante las amenazas externas de la globalización. Pero deriva en un problema, cuando los miembros de cada sociedad no valoran lo que poseen y que no adquieren conciencia de que su patrimonio cultural, reflejado en piezas arquitectónicas, canciones, bailes, su modo de vestir, así como sus costumbres alimentarias, que son los elementos que dan el carácter único a su cultura y lo que los foráneos quieren ver o aprender. La cultura, el patrimonio histórico y las artes durante mucho tiempo han contribuido a hacer más atractivos los destinos turísticos. Sin embargo, en años recientes la cultura ha sido redescubierta como un importante recurso mercadotécnico, para atraer viajeros con un interés especial en el patrimonio histórico, además de las artes.

La pérdida de técnicas gastronómicas ha deteriorado la cultura propia de cada país que, en su pasado, eran reconocidas por territorios, con panificación distintiva. La forma de mezclar ingredientes, de las formas de cocción, y la sazón característica de un lugar, la hora de comer un alimento, en que recipiente degustar, genera lo denominado, identidad cultural. El empeño de la UNESCO ha sido y es, alentar la comprensión a través de los lazos interculturales entre pueblos, lograr que el contacto con el patrimonio histórico, monumental y natural sea una experiencia cognoscitiva y fuente de elevación espiritual. La cultura atrae por lo que vale y no por lo que cuesta a los que llegan desde otros países. Funciona como verdadero imán, como piedra preciosa de múltiples reflejos, donde uno de sus principales brillos, es el placer de comer. La buena cocina es expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad.

La práctica culinaria es el producto de la historia de la sociedad de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenece, por lo que la identidad cultural alimentaria se puede considerar el producto de una sedimentación cultural en el de cursar del tiempo. La identidad cultural alimentaria se concibe nutrida de una red compleja donde se funde herencia interna de grupos, representaciones de otros individuos y de sí mismo, que se han ido acumulando al capricho de los cambios de ideologías y de etapas.

Los alimentos y las bebidas de un país se consideran una de las expresiones gastronómicas más importantes. El turista disfruta los alimentos nativos, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica (Macintosh and Goelder, 1990). De Angeli y Gironella (citados en UNESCO, 1996) amplían este concepto señalando que el conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística.

La satisfacción gastronómica está en primer lugar, entre los placeres derivados de un viaje y la impresión, favorable o desfavorable que tendrá de ella el viajero, puede condicionar su valoración y recuerdo de los restaurantes que ha visitado, así como de todo lo visto y vivido en el viaje. Así y todo, la gastronomía no ha sido considerada en su verdadero potencial, ni explotada convenientemente como recurso turístico. Incluso, son escasas las referencias que mencionan esta importante expresión cultural, como recurso turístico dentro del marco cultural.

El Salvador es un país con muchas riquezas culturales. Las estadísticas del Ministerio de Turismo muestran que cada año hay mayor ingreso de turistas y cada uno de ellos disfruta a lo largo y ancho la diversidad

gastronómica, la identidad e idiosincrasia de cada municipio, del calor humano de la gente, de las costumbres, creencias, valores que poseen. Es por ello, que hay que detenerse y contemplar que de nuestra identidad cultural heredamos a nuestros sucesores, y es por ello importante rescatar y conservar a través del tiempo toda nuestra gastronomía, tradiciones, costumbres y todo lo que forma parte de nuestro país.



Gráfico 1: Llegadas de visitantes internacionales. ¹

Actualmente en la Zona Oriental de nuestro país, específicamente en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua, podemos rescatar y difundir las prácticas gastronómicas que se utilizan en la elaboración de pan artesanal a través de recetas, métodos y técnicas que los lugareños emplean, para la producción del exquisito pan artesanal y lograr traspasar de generación en generación los procedimientos, ingredientes secretos, que cada lugar posee. Por ejemplo, en el municipio de Gualococti en el año 2015, la Iglesia Católica, gestionó la realización del Primer Festival de Pan, el cual se ha venido realizando hasta la fecha, indican los lugareños.

Esta investigación ayudará a mejorar el rescate y difusión de la identidad cultural, específicamente en la parte gastronómica, en la cual el pan artesanal o tradicional como también se le suele llamar, tiene su preciado espacio, porque forma parte del antojo que se acostumbra a degustar sobre todo por las tardes en cada municipio del país.

2.2. ANTECEDENTES / ESTADO DE LA TÉCNICA

“Los cultivos de los primeros pobladores de El Salvador, se basaba en el maíz, ayote y frijol, los cuales satisfacían una gran parte de las necesidades alimentarias, suplementarias por otros granos, legumbres y fruta y algunas carnes procedentes de pavo domesticado y cacería”². El pan a base de harina de trigo no estaba dentro de la alimentación, el cual se consideraba un alimento nuevo, se dice que no tenía mucha demanda,

¹ Fuente del gráfico: Encuesta de Conteos CORSATUR – ARALDI - IT CORNER, SPSS SA DE CV y datos vía aérea de MIGRACIÓN 2009-2018.

² Historia de El Salvador, Tomo I, El Salvador, Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. 2009.

debido a que se preferían alimentos elaborados a base de maíz. Las primeras panaderías que surgieron eran artesanales, sin embargo, a lo largo de los años, esto ha ido cambiando de acuerdo al desarrollo de las personas, sus hábitos y a la industria del pan.

Al hablar sobre las tradiciones de los salvadoreños, surgen ciertas dudas, y es por ello que se argumenta lo siguiente: Son muy pocos las tradiciones gastronómicas que quedan en el país, por generaciones se ha consumido el pan dulce en la hora de la tarde. Este es acompañado por una taza de café. Este producto tan querido y apreciado por muchos no es originario de El Salvador, pero su consumo es una costumbre la cual se ha vuelto típica. Por ser un país con poca extensión no existe una zona marcada ni definida del consumo ni orígenes exactos de su elaboración. La migración desde el tiempo de la conquista ha creado que éste se propague en toda la región. No existen registros exactos, lo cual dificulta el posicionamiento geográfico del pan dulce en El Salvador.

Una gran parte de población mundial no conoce sobre los orígenes ni la evolución que ha sufrido el pan con el paso de los siglos. Muchos creen que el origen del trigo se sitúa en Asia Menor; su técnica consistía en que la semilla se trituraba hasta formar una masa luego era tostada. Los egipcios trituraban el trigo entre las piedras transformándolo en harina la cual era luego cocinada. En Pompeya, se encontraron hornos y áreas destinadas a la venta de estos productos. Según los hallazgos encontrados existen indicios de que el pan pasó de Pompeya a Roma. En España ya se amasaba pan antes de la llegada de los romanos.

El pan se conoció en América desde la llegada de los españoles; ellos trajeron el trigo y lo sembraron en varias regiones de Centro y Sur América. Fueron los conquistadores quienes comían pan, lo incorporaron a sus dietas alimenticias. Aunque según el historiador Pedro Escalante los indígenas consumían pan de maíz, ya que en el náhuatl existe tres nombres de pan.

1. “Shashama: Shasha = arena ma = comer; significa masa arenosa”.
2. “Tustaca: Tutumuch = tusa takat = hombre; pan para hombre hecho en tusa”.
3. “Totoposte: es quiebra dientes”.

El origen del pan dulce salvadoreño se remonta a la llegada de los españoles. Se sabe que ya en épocas de los años de 1700 se elaboraba un pan con miel o jalea de sabor dulce. Más reciente en los años 1800 existió un grupo de alemanes que radicaron en la Zona Oriental del país, los cuales trajeron la costumbre que en navidad comían un pan dulce el cual era elaborado con levaduras y mazapán cuyo nombre es pan de Cristo o Stollen. El pan dulce en la actualidad está presente en todo el país. Su migración fue de la Zona Occidental a la Central, posteriormente se dirigió al oriente del territorio salvadoreño. La razón de esto es el movimiento de los asentamientos españoles después de la conquista.

Durante el tiempo de la conquista migraron profesionales en diferentes áreas, ellos eran personas que desempeñaban ciertos papeles en la fundamental sociedad española. Entre ellos se encuentran soldados, herreros, curas, médicos, agricultores, y panaderos. Estos últimos mencionados fueron utilizados para hacer el pan de la Eucaristía para los sacerdotes y las altas autoridades las que tenían como parte de su dieta el consumo del pan. Y durante los años se conocieron muchas variantes del pan común. Es importante mencionar que los mestizos aprendieron estos oficios para mejorar su estilo de vida y proliferando el consumo de este producto a lo largo del territorio.

Al principio, la panadería en el país fue aprendida de una generación familiar a la siguiente, durante los primeros tiempos de la colonia; utilizando procesos artesanales los cuales se pueden ver a lo largo de las pequeñas panaderías en áreas rurales. Fue hasta el siglo XX que la panadería recobro un desarrollo importante, y dio un salto industrial. Muchos europeos emigraron de sus países y se radicaron en nuestra tierra, algunos eran panaderos. Los trajeron de España especialmente para hacer el pan de los sacerdotes; y para las autoridades españolas que en esa época dirigían la colonización. Con su llegada se empezaron a conocer otros tipos de pan, dándose origen a la gran variedad que hoy existe. Algunos nativos y mestizos buscaron el oficio de la panificación para mejorar su estilo de vida; y de esta manera extender por todo el territorio las diferentes variedades de pan y sus nombres, algunos muy característicos.

En el siglo XIX (1800) en las panaderías hubo poco desarrollo, fue hasta el siglo XX (1900) que comenzó a paso lento a conocerse en los diferentes lugares del país; al principio, las personas no comían pan porque era un alimento nuevo y preferían productos elaborados con maíz. En esa época, las empresas trabajaban con muchas dificultades porque no contaban con las herramientas apropiadas, la diversidad de ingredientes era mínima, ya que no se conocía el polvo de horneado, sabores, colores, emulsificantes, acentuadores de sabor, preservantes, antioxidantes y la levadura que son parte hoy en día de las formulaciones de estos productos; además por su condición artesanal no podían hacer producciones grandes y esto limitaba su crecimiento, ” (Rivera de Pinel, Patricia; Cortez Mejía, Edgardo Bernardo; Alfaro Alvarado, Jorge A., La Planificación y el crecimiento de la pequeña industria Panadera de la ciudad de San Salvador, Tesis, Universidad Tecnológica de El Salvador, El Salvador.)

En 1918 fue fundada la primera panadería con rasgos industriales en el país, su nombre era panadería Victoria la cual comenzó a mecanizar todos sus procesos. Desde hace 50 años se ha incrementado el consumo de pan dulce, esto se debe a la migración a la urbe de San Salvador donde la popularidad del pan dulce es mucho más marcada. Lido fue la primera empresa que se industrializó con niveles altos de tecnología ha mostrado que la producción de pan dulce es viable y muy lucrativa.

La producción de pan dulce en su mayoría ha sido artesanal. Son pocas las empresas que han dado un salto industrial. Pan Lido, fundado en 1950, fue la primera en dar este salto tecnológico y se debió al incremento de la demanda nacional. En la actualidad existe un crecimiento de la producción industrial del pan dulce, pero para la exportación a mercados nostálgicos. Otro ejemplo es la panadería Santa Eduvigis la cual está produciendo semita a gran escala para su venta a nivel nacional como norteamericano alcanzando la venta de sus productos en países como España y Australia”.³

En referencias al caso de estudio: Provincia de Tungurahua, de la República Ecuador, con fecha 12 de marzo de 2014. Ecuador.⁴

El turismo gastronómico se caracteriza por generar flujos de turistas, donde la gastronomía del lugar se convierte en un atractivo turístico, por su factor de identidad. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita a

³ Leret Ponce, Rafael Elías, Estudio Gastronómico y nutricional de pan dulce tradicionales comercializados regionalmente en el país. Universidad Dr. José Matías Delgado. El Salvador.

⁴ Panadería tradicional y su aporte al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

mercados, tiendas de venta de productos alimenticios, participación en fiestas locales.” Según una investigación realizada en la provincia de Tungurahua, de la república del Ecuador, donde se destaca la tradicional elaboración del pan y que actualmente se desarrolla el turismo gastronómico, Es importante rescatar, la importancia de la panadería tradicional en el turismo gastronómico, por tal razón, en la investigación, antes mencionada, tuvo el objetivo principal de realizar levantamiento de información sobre los tipos de panes tradicionales, los ingredientes que los conforman, elaboración y experiencias de las personas inmersas en esta actividad. La información sobre panadería tradicional de la provincia de Tungurahua, según la investigación realizada es insuficiente, para la demanda que genera el turismo gastronómico, convirtiendo el producto del pan, en un generador de flujos de turistas en la zona.

Es de recordar que el “patrimonio” tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado –más o menos lejano– que se considera que debe ser conservado, es decir “convertir” en patrimonio, “construir” patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. El patrimonio, por lo tanto, se construye social y culturalmente.

Basado en la experiencia antes descrita, en El Salvador, se hacen intentos por preservar la identidad gastronómica, como por ejemplo se venden recetarios salvadoreños, creación de revistas comerciales y especializadas en gastronomía de platillos típicos, donde se exponen la forma de preparación, de algún tipo de pan, un atol, entre otros, pero es notorio que, no se logra llegar a persuadir a la población a reconocer lo importante de poseer una identidad gastronómica y así preservar la cultura de sus pueblos.

Por lo antes expuesto, es necesario reunir a especialistas o artesanos de la gastronomía lugareña, para identificar ingredientes, recetas y forma de cocción, para proporcionar el toque tradicional de nuestro pan, usando ingredientes endógenos.

2.3. JUSTIFICACIÓN

La gastronomía es parte esencial en toda visita que los turistas realicen, debido a que es un conjunto de rasgos propios de una región, de las costumbres que nos caracterizan frente a los demás y a esto le llamamos Identidad Gastronómica. Cuya función principal es la dinamización de la actividad económica, para la región, relacionándose con el sector productivo local y con los servicios complementarios que debe poseer el sector de servicios turísticos.

Los constantes cambios a nivel mundial, adopción de estilos de vidas y sobre todos de los salvadoreños ha dado como resultado perder parte de su identidad gastronómica, debido a la industrialización de la panificación, la sustitución de ingredientes, las formas de cocción que permiten y facilitan la generación de productos alimenticios a gran escala, de forma rápida y fácil. Lo que conlleva al desconocimiento de técnicas, ingredientes, recetas, para la elaboración del pan tradicional salvadoreño, poniendo en peligro el legado de este conocimiento a nuevas generaciones.

La investigación se centra en la elaboración del pan de forma artesanal, dado que ha sufrido un incremento de forma industrializada y la forma artesanal de su elaboración tiene menos presencia a nivel local y nacional. El rescate y difusión de la identidad gastronómica específicamente del pan artesanal, nos permite hacer un registro de los ingredientes, las técnicas, recetas, costumbres, rituales que los lugareños ancestrales no dejan de realizar al momento de elaborar el pan artesanal. Permitiendo a la investigación revelar toda esta riqueza cultural y gastronómica de los municipios más representativos de la Zona Oriental, tales como Chinameca,

Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua, los cuales por generaciones fueron reconocidos por su actividad en el rubro de la panificación artesanal, y donde hoy existe un fuerte peligro de perder la identidad gastronómica, con fuerte posibilidad de convertirse en un atractivo turístico.

El resultado generado en esta investigación servirá de apoyo para que entidades que promueven la conservación de tradiciones, como el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Turismo, puedan exponerlo y difundirlo a la población interesada en este tema.

El aporte de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE a través de esta investigación contribuirá al fortalecimiento y rescate de la identidad cultural gastronómica, en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua, donde se documentará, recetas, procesos de elaboración, cocción y otros elementos de identidad gastronómica de los lugares, generando así, un aporte relevante para estos territorios, permitiendo salvaguardar el patrimonio cultural del país, unido a esto, en los municipios el Ministerio de Turismo y Ministerio de Cultura, pueden diversificar el turismo y desarrollar turismo gastronómico, debido a la política nacional de contribuir al fortalecimiento de este tipo de turismo, donde el turista pueda realizar actividades afines como visita a los productores y clases de cocina, innovando en cómo acercar al turista lo ancestral con lo moderno, no perdiendo la técnica culinaria que nuestros antepasados utilizaban en su elaboración.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer la identidad gastronómica de El Salvador en el área de panificación en la Zona Oriental de El Salvador. (Caso de estudio: municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta, Conchagua).

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Identificar las prácticas tradicionales culturales empleadas para la elaboración de pan artesanal en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta, Conchagua.
- b) Elaborar un recetario con las diferentes prácticas tradicionales culturales empleadas para la elaboración de pan artesanal en la Zona Oriental de El Salvador.
- c) Difundir por medio de un recetario y festival gastronómico de panificación salvadoreña, las prácticas empleadas para la elaboración de pan artesanal, como posible potenciador del turismo gastronómico en la Zona Oriental de El Salvador.

4. HIPÓTESIS

¿El rescate de la identidad gastronómica de los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua, contribuirá como potenciador del turismo gastronómico en la Zona Oriental de El Salvador?

5. MARCO TEÓRICO

5.1. LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO INTANGIBLE⁵

A partir de la declaratoria de patrimonio intangible, la gastronomía se convirtió en una estrella bibliográfica con la publicación de una enorme cantidad de libros que van desde novelas hasta publicaciones –con particular énfasis en las recetas de la abuela, descripciones de países a través de su gastronomía y verdaderas guías turísticas de un país en función de sus comidas tradicionales. Los hay en formato “bolsillo” fácil para que cualquier turista lo transporte, como la Cocina Argentina de Fendrik (2010) hasta la gran sofisticación del libro de la conocida gastronoma argentina Dolli Irigoyen (Irigoyen, 2014) que en más de 400 páginas describe al país por regiones en función de su producción y elaboración de platos.

Prácticamente no hay ciudad importante que no tenga un evento relacionado con la gastronomía, los pequeños pueblos rurales tratan de captar turistas con sus principales platos y las redes sociales explotan con la cantidad de información que brindan sobre el tema.

Cada sociedad cuenta con un amplio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales, que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural. Para que algún elemento de una cultura sea considerado patrimonio debe ser previamente activado, es decir, debe ser considerado como tal por un agente social interesado en proponer una versión de la identidad y conseguir adhesiones para la misma. Las diversas activaciones de determinados referentes patrimoniales son representaciones simbólicas de estas versiones de la identidad, debido a que no es solamente algo que se lleva dentro y se siente, sino que también es necesario expresar públicamente (L. Prats 1997: 31).

La gastronomía en tanto patrimonio local está siendo unida a los nuevos productos turísticos orientados a determinados nichos de mercado y permite incorporar a las personas de la localidad contribuyendo así a la sostenibilidad. Sin embargo, es importante considerar que muchos turistas no se sienten particularmente motivados por la cultura, además de una falta de interés por probar platos locales, principalmente cuando lo que se ofrece es algo totalmente desconocido, generando una gran desconfianza y temor a alguna descompensación física.

El paladar juega un rol preponderante en la aceptación de un plato, dado que en el principio de la civilización éste era el que indicaba posibles riesgos de envenenamiento para quien lo consumiera. El gusto es el principal regulador de este intercambio entre el cuerpo y el entorno pudiendo ser su función repetitiva y nutritiva durante la vida cotidiana, pero aumenta su importancia en las frecuentemente novedosas, desacostumbradas y extrañas situaciones en las que el turista se encuentra durante el viaje. Por lo tanto, alimentos y bebidas desconocidas representan un riesgo potencial.

Los turistas están más preocupados por una descompostura del estómago que por problemas más profundos como el contenido de sustancias químicas en sus alimentos debido a que no desean que algún problema de salud afecte su experiencia recreativa. Estos temores también son potenciados por recomendaciones del médico, guías turísticas, familiares y amigos (Cohen & Avieli, 2004: 761).

⁵ Gastronomía y turismo: Destinos con Sal y Pimienta, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET), Juana Alejandrina Nodrild.

Un tema que es particularmente preocupante es la calidad del agua, no sólo para beber sino también para la preparación de alimentos, debido a que en algunos lugares donde se elabora el pan artesanal no se cuenta con todos los insumos, herramientas, elementos para las normas de higiene del local, que permitan la salubridad e inocuidad de los alimentos, y que nos garanticen productos elaborados libres de agentes que puedan ocasionar algún tipo de enfermedad.

Para que el arte culinario, se convierta en popular y atractiva por derecho propio, debe ser filtrada por un establecimiento gastronómico orientado al turista. La comida local, al igual que las artesanías, se hace popular solamente después que se transforma en cierta manera y en un cierto grado. Los cambios se producen en diferentes dimensiones y varios aspectos para satisfacer a los turistas: platos foráneos son introducidos en la culinaria local y transformados para satisfacer los gustos locales. De este encuentro entre las cocinas nativas e importadas pueden surgir nuevos platos e, incluso, nuevas cocinas. Esto no constituye una mera fusión o hibridación entre elementos extranjeros y locales, sino que incluye una innovación o elemento creativo (Cohen & Avieli, 2004: 767).

Desde el punto de vista de la comunidad receptora es importante considerar la sustentabilidad de su desarrollo. Para ello es importante tener en cuenta los siguientes aspectos (Scarpattto, 2002):

- Importancia de la población local.
- Estándares de gestión en RR.HH.
- Maximización de beneficios económicos locales.
- Amigable con el ambiente.
- Desarrollo lento.
- Comportamiento responsable de los turistas.

A diferencia de otras formas de turismo, en el caso de la gastronomía es la población local la portadora de su patrimonio, ya que las recetas y formas de elaboración de los platos surgen de la propia comunidad. Las personas del exterior pueden adquirir diferentes conocimientos de cómo se elaboran esos platos, pero los verdaderos secretos que les dan un carácter único no son accesibles a persona alguna fuera del ámbito familiar en el que se generaron. Asimismo, en la mayoría de los casos son las mujeres las portadoras de esos saberes lo que lleva generalmente el empoderamiento de la población femenina del lugar.

Como se observa, los restantes aspectos mencionados son comunes a cualquier forma de turismo que busca ser sustentable. Sin embargo, hay elementos específicos orientados a la gastronomía entre los que cabe mencionar a los siguientes (Scarpattto, 2002):

- Producción local, mercados, etc.
- Viabilidad de la culinaria casera.
- Transmisión de conocimientos culinarios.
- Educación del paladar de los niños.
- Derecho al placer y la diversidad.
- Autenticidad y bienestar comunitario.

Cada región cuenta con productos que le son propios y que le dan su carácter específico.

Es por eso por lo que en esta sociedad globalizante cuando se habla de gastronomía se hace referencia a los productos que forman parte del patrimonio. La utilización de éstos aumenta los ingresos de la población local al beneficiarse no solamente quien ofrece el plato al turista sino también al agricultor o criador de ganado.

A su vez, estos productos se encuentran en los mercados tradicionales (Figura 1) frecuentados por los pobladores locales al igual que por los turistas para quienes esos lugares se convierten en una verdadera atracción.



Figura 1: Dos imágenes del mercado de Temuco, Chile.

Sin embargo, los cambios producidos en la actualidad relacionados con la modificación del rol de la mujer, que ya en muchos casos realiza tareas fuera del hogar, conlleva a que se vaya dejando de lado la comida casera que es remplazada por aquellos locales destinados a llevarlos directamente a la casa de quien los pide por teléfono y conocidos como delivery.

Esto hace que se vaya abandonando “cocinar en casa” y que se dejen de transmitir las recetas tradicionales lo que hace que se vaya perdiendo el patrimonio y que la culinaria se transforme en un producto no del todo sustentable. Prácticamente ya no se consume la gastronomía original sino lo que hoy se ofrece como receta ancestral son adaptaciones a las necesidades de las personas del mundo actual (Rossi, 2013; Jamieson, 2015).

Otro factor importante es que se continúe educando el paladar de los niños para apreciar los platos heredados de los abuelos. La televisión y otros medios de transmisión de publicidad, hacen que desde muy temprana edad se aprecien muchos más productos fabricados masivamente y con gran cantidad de componentes químicos que aquellos provenientes de la cocina tradicional.

A su vez la diversidad de la oferta gastronómica se ve reducida por otras cuestiones sociales como es la imagen del cuerpo y la salud. La vida sedentaria y la obsesión por estar “en línea” también han llevado a la proliferación de la comida “light” que es indistinta en cualquier parte del mundo occidental. Ante estos cambios y si se desea mantener parte del patrimonio quedaría como opción transformarlo para adaptarlo a los nuevos tiempos en vez de sustituirlo definitivamente.

5.2. TURISMO GASTRONÓMICO

La gastronomía se ha convertido por derecho en un importante recurso para el turismo cultural. Enmarcado en los turismos de intereses específicos va ganando día a día más adeptos como una forma que tienen los visitantes para adentrarse en formas de vida diferente a las propias, pero sin causar los impactos que un encuentro frente a frente de personas con historias muy distintas puede causar. Se entiende por turismo gastronómico la visita a los productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

Cada vez se van conformando nuevos productos gastronómicos. Un caso tradicional es el de Mealhada, en Portugal, y que fuera extensivamente analizado por Oliveira (2007). Es una localidad en el centro del país, de aproximadamente cuatro mil habitantes, atravesada por una importante carretera y que se ha hecho famosa por un “lechón asado a la moda de la Bairrada”. Su localización estratégica ha hecho que proliferaran los restaurantes y que la localidad fuese testigo de un gran crecimiento debido a los turistas que llegan sólo para comer. El cerdito se hizo tan famoso que a la entrada de la localidad se erigió una especie de obelisco con su figura en la parte superior. En Argentina es muy conocida la localidad de Tomás Jofré, en las proximidades de la ciudad de Buenos Aires, que se ha transformado en un polo gastronómico donde prácticamente cada casa ha sido transformada en restaurante y los días domingo se ofrece un menú fijo compuesto por raviolones (raviolos grandes) y el típico asado argentino. Cuenta con 153 habitantes (según el Censo Nacional de Población y Vivienda de 2001) y durante los fines de semana es visitado por más de 3000 personas (Navarro & Schlüter, 2010) lo cual ha causado una serie de problemas por falta de planificación, pero también ha llevado a la construcción de pequeñas facilidades de alojamiento de quienes durante la semana desean disfrutar de un tranquilo paisaje rural.

Así como hay lugares orientados a la captación de turistas a la hora del almuerzo (ocasionalmente cena) también hay otros que se especializan en desayunos como es el caso de los alrededores de Quito (Ecuador) o merienda como en el caso del Té Galés, en el Valle Inferior del Río Chubut, y en la región andina alrededor de la pequeña localidad de Trevelin (ambas en la Patagonia argentina). Si bien en el primer caso se orienta más hacia la población local y se presenta a los turistas como algo original, en el segundo lo que se intenta hacer es mostrar las características básicas de la colonización galesa del área a fines del siglo XIX; y es una atracción importante para el turismo tanto nacional como internacional que se acerca a las costas patagónicas para el avistaje de fauna marina (pingüinos, elefantes, lobos marinos, ballenas, etc.).

Al llegar al país los primeros colonos atravesaron momentos muy penosos, pero al prosperar las amas de casa comenzaron a preparar tortas con los excedentes de harina, huevos, crema y manteca creando de esta manera una repostería propia, muy distinta a la de su país de origen. De todas las variedades de tortas la que más popularidad ha alcanzado es la torta negra, conocida por los argentinos como torta galesa y en Gales como torta de la Patagonia (Cacen Ddu Patagonia). Se la utiliza en las fiestas importantes y una de sus propiedades más destacadas es que debido al ron que se le agrega se mantiene por un tiempo considerable cuando la temperatura ambiente no es elevada; asimismo es el souvenir más popular entre los viajeros que visitan el lugar. Actualmente el té galés es un producto consolidado que se ofrece en casas de familia especialmente acondicionadas (Figura 2) y se complementa con la visita a los museos regionales, las pequeñas capillas y los antiguos molinos harineros.



Figura 2: Casa donde se sirve el té galés en la localidad de Gaiman (Chubut).

Las personas que participan del turismo gastronómico rara vez confiesan cuando se les pregunta que viajan para comer, como si eso significase un problema social grave. Por lo general apuntan a algún otro factor, aunque luego queda claro que la actividad y el interés terminó cuando salieron del restaurante, aunque en muchos casos –para tener algo para contar- realizan alguna caminata, visita a un museo o cualquier sitio de interés en el área. Es por eso que en la conformación de un producto gastronómico es fundamental considerar todo el entorno (Figura 3) conformado por una serie de factores para que se desarrolle la actividad turística.

- Atractivos eno-gastronómicos.
- Actividades específicas.
- Actividades complementarias.
- Entorno y región.
- Agricultura y productos regionales.

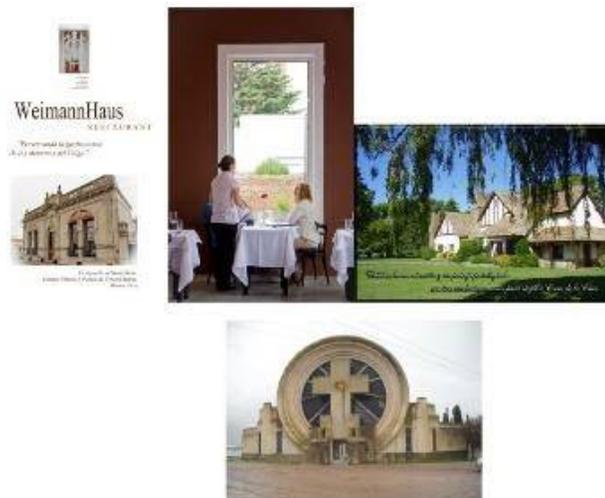


Figura 3: La gastronomía alemana y su entorno en la Provincia de Buenos Aires (Argentina).

Tampoco hay que dejar de lado las características del turista que llega al destino y ejerce una mirada crítica sobre el entorno y puede tener una actitud negativa en función de los siguientes parámetros:

- Desconocimiento de los productos ofrecidos.
- Aversión a determinados ingredientes.
- Falta de comunicación entre visitantes y visitados.
- Cuestiones de higiene.

5.3. IDENTIDAD CULTURAL

Según Alberto Cajal⁶ “La **Identidad Cultural** es el sello distintivo de un pueblo, su historia, tradición y costumbres, en el marco de una determinada geografía”.

“A continuación desglosamos aquellos factores que refuerzan la identidad, según Israel Manzano:

- **Puesta de valor de la memoria colectiva.** Recopilación de información del ideario colectivo valorando a los mayores de la comunidad como fuente de conocimiento y esencia de identidad.
- **Conocer el porqué de tradiciones y folclore.** El conocer el por qué se hacen las fiestas de una determinada manera, su simbología y lo que representa a nivel colectivo para la comunidad es esencial para valorarlas, protegerlas y defenderlas en el paso del tiempo.
- **Identidad cultural en el sistema educativo.** Es fundamental trabajar la identidad cultural en la escuela, donde los pequeños conozcan el porqué de las fiestas y las vivan como momentos de alegría y devoción de la comunidad y se sientan honrados de recibir tal importante herencia.
- **Fomento y dinamización de jornadas culturales.** Que ahonden en la difusión y que eviten la pérdida de las tradiciones tanto para los que viven en los pueblos como aquellos que se acercan a la población y que no entienden el porqué de las tradiciones.
- **Aporte social.** El ser humano es social por naturaleza y necesita momentos de homenaje tanto a nivel familiar como a nivel colectivo, muchas fiestas patronales tienen figuras como mayordomos, diputados, reinas de las fiestas, miss o mister que son importantes a nivel personal y que refuerzan el sentido pertenencia al pueblo o comunidad⁷”. (Manzano, 2018)

5.5 GASTRONOMÍA, TURISMO Y CULTURA

Acorde al Reporte sobre Turismo Gastronómico de la Organización Mundial de Turismo (2012), “el turista promedio invierte cerca de un tercio de su presupuesto de vacaciones en gastronomía”⁸. Esto significa que este sector tiene gran participación en las vivencias de los turistas en cada destino.

⁶ Alberto Cajal Flores, Redactor Freelance en Profesional Autónomo.

⁷ Israel Manzano, Cofundador de Almanatura, 29 de mayo 2018.

⁸ World Tourism Organization (2012), Global Report on Food Tourism, UNWTO, Madrid.

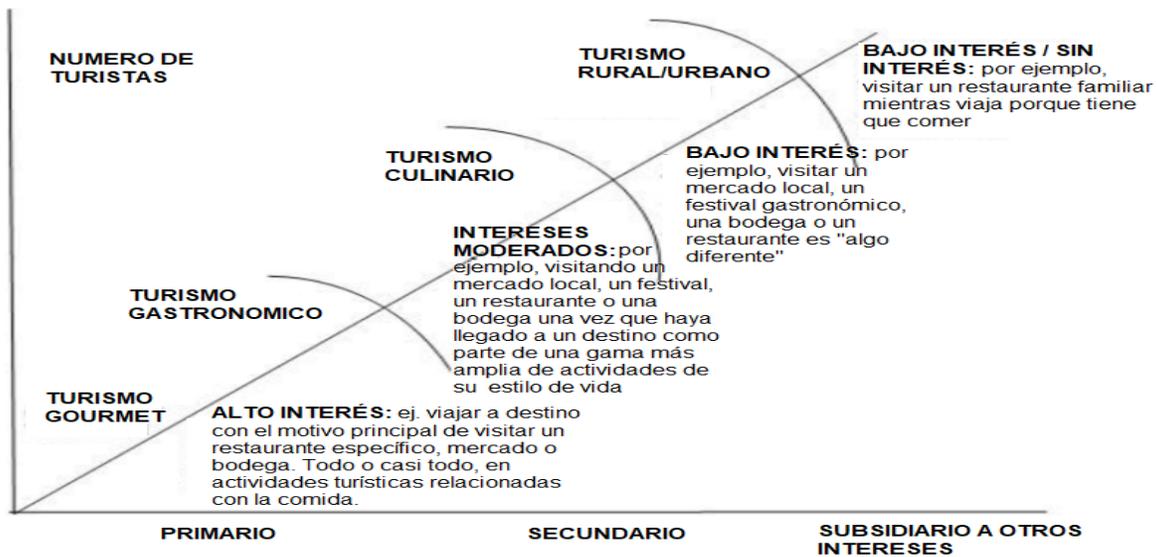


Figura 4: Turismo alimentario como turismo de interés especial (Hall & Sharples, 2003).

La gastronomía va adquiriendo más fuerza dentro del sector turístico, y esa combinación que cada día se vuelve más estrecha, permite atraer más personas a determinados lugares complementándose con otros productos turísticos. Muchos lugares del país se han vuelto un polo turístico gastronómico, recibiendo turistas los fines de semana y vacaciones.

“Otro punto que determina la importancia de la gastronomía en el turismo consiste en que muchos turistas toman la gastronomía como una motivación para decidir el destino de sus vacaciones o escapadas de fin de semana. Según los números que arroja la industria turística, más de un tercio del gasto que realiza el turista está destinado a la gastronomía y alimentación. A partir de ello podemos afirmar que la gastronomía determina en gran medida la calidad de la experiencia vacacional”.

La importancia tan marcada de la gastronomía en el turismo ha llevado a las empresas de viajes a diseñar rutas gastronómicas, en las cuales se busca combinar las comidas típicas con los lugares de interés histórico y las principales atracciones turísticas de la región.

Como podemos ver la relación entre turismo y gastronomía ofrece muchos beneficios, sin embargo, para que esta relación sea exitosa se requiere de otros factores como la buena atención, la originalidad y que los productos sean tanto nobles como accesibles para el público en general”⁹.

5.4 GASTRONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

La cocina se configura como un elemento clave en la promoción y, por tanto, en la competitividad de los destinos turísticos.¹⁰ El análisis y la medición de este tipo de competitividad es un tema ampliamente

⁹ Turismo y Gastronomía, una relación cada vez más estrecha. FUDE by Educativo. Recuperado de: <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>

¹⁰ López-Guzmán, Tomás, Maradiaga Jesús, María, 2011. Turismo, Cultura y Gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5018471>

abordado por la literatura científica (Crouch y Ritchie, 1999; Enright y Newton, 2004; Cracolici y Nijkamp, 2008). En este sentido, es clásico el modelo conceptual de la competitividad del destino turístico que presentan Crouch y Ritchie (1999) donde se diferencia entre ventaja comparativa y ventaja competitiva.

Así, los factores a tener en cuenta para evaluar las ventajas comparativas de un destino turístico, y siguiendo a Porter (1990), serían los siguientes: recursos humanos, recursos físicos, conocimiento, recursos financieros, infraestructuras y recursos culturales e históricos. Por otro lado, se presentan las ventajas competitivas que abordan la disponibilidad para utilizar efectivamente los recursos de los destinos a largo plazo y donde destacan los siguientes: inventario, mantenimiento, crecimiento y desarrollo, eficiencia y eficacia.

Y en base a ello presentan su modelo conceptual de la competitividad del destino basado en los factores de apoyo y recursos, los recursos básicos y de atracción, la gestión de los destinos y la calidad de los factores determinantes (Crouch y Ritchie, 1999).

Por tanto, un destino sería competitivo si puede atraer y satisfacer a los potenciales turistas, y esta competitividad viene determinada tanto por factores turísticos específicos como por otros muchos factores que influyen en el suministro de los servicios turísticos (Enright y Newton, 2004). Centrándonos en la gastronomía, los destinos turísticos deben de considerar la importancia de la comida y del vino como contribución a la experiencia única que el viajero quiere encontrar como parte de la expresión cultural del área geográfica que visita. Y así la cocina puede utilizarse para satisfacer al viajero, para contribuir a la autenticidad del destino y para incrementar el impacto del turismo en la comida local (Du Rand et al., 2003).

Recordemos que un destino turístico es algo más que un conglomerado de recursos naturales, culturales o artísticos, ya que tiene también que sorprender en cuanto a la experiencia que busca el turista (Cracolici y Nijkamp, 2008). Y todo ello teniendo en cuenta que los viajeros buscan un equilibrio entre lo predecible y lo nuevo y diferente, es decir, entre lo seguro y la novedad (Tse y Crofts, 2005). Sin embargo, sí es necesario articular una serie de recursos turísticos en el destino para conseguir desarrollar el turismo culinario. Y para ello, y siguiendo a Ignatov y Smith (2006), es imprescindible contar con una serie de instalaciones (edificios, rutas, etc.) y de actividades. De esta manera, los destinos deben de considerar la importancia de la comida (del vino y de la cultura gastronómica) como contribución a una experiencia única (Haveng-Tang y Jons, 2005).

Por otro lado, y para poder promocionar un destino a través de su propia gastronomía, es necesario que se den una serie de características básicas, destacando entre las mismas que el destino turístico ha de presentar una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, que debe de tener una cocina que sea reconocible por parte de los viajeros y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esa gastronomía. Enright y Newton (2004), en su investigación sobre Hong-Kong, muestran como la cocina es el segundo elemento de atracción más importante, sólo por detrás de la seguridad ciudadana y de determinadas atracciones turísticas.

Además, y si consideramos exclusivamente su competitividad relativa, la cocina se convierte en la más importante atracción, incluso por delante de la seguridad. En suma, estos autores consideran a la cocina, la seguridad, la vida nocturna y el atractivo visual como los cuatro elementos más determinantes de la competitividad de un destino si consideramos tanto la competitividad relativa como la importancia de las atracciones turísticas.

5.5 LA IMPORTANCIA DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN UN PAÍS

“La importancia del turismo gastronómico en un país, se basa en el desarrollo de las actividades que se realizan allí, dándole experiencias nuevas a los turistas de conocer los diferentes tipos de comidas y bebidas sus características más llamativas y propias de la zona.

La mejor forma de hacer publicidad es brindándole excelentes experiencias a los turistas quienes de voz a voz entre sus amigos y familiares harán que los países se vuelvan atractivos para conocerlos, ya que por medio de la comida es como logramos enamorar a visitantes de nuestro país.

Así mismo ofrecemos experiencias no solo culinarias sino también recreativas y culturales que harán a nuestros países más atrayentes para turistas tanto locales y nacionales como extranjeros.

La experiencia que se pretende brindar a los turistas no es solo de degustar un plato típico sino darle la oportunidad de que conozca de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación que se le da a cada alimento para lograr una armonía en el plato, dándole más interacción, experiencia y calidad a la estadía del visitante.

A través de estas experiencias es como logramos crear lazos entre naciones que permitan la innovación de productos y así mismo la calidad de estos, combinando culturas y conocimientos para nuevas ideas de negocio.

Con todo esto logramos que la cultura de los países no se pierda, al contrario, reafirmamos más sus costumbres logrando un incremento en la visita de locales, nacionales y extranjeros, en asocio con empresas, agremiaciones y entidades educativas generando así trabajo tanto a las personas del país como a forasteros, y según lo que establece el Sistema Nacional de Competitividad, no bastan las ventajas comparativas para hacer competitivo un clúster o un destino turístico¹¹”.

6. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

6.1. UBICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

Ubicación del área de estudio.

El proyecto de investigación fue desarrollado en los municipios de Gualococti (departamento de Morazán), Chinameca (departamento de San Miguel), Nueva Esparta, Anamorós y Conchagua (departamento de La Unión). Estos municipios están ubicados en la zona oriental de El Salvador (Figura 5).

¹¹ Díaz Salcedo, Jenny Johen, Pabón Méndez, Angie Daniela. (2015): * “Turismo gastronómico. Revista Caribeña de Ciencias Sociales. Recuperado de: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>



Figura 5. Ubicación geográfica del área de estudio.

Descripción del área de estudio.

Chinameca

El municipio de Chinameca fue fundado y habitado por indios lenca, conquistado por los yaquis o pipiles hacia fines del siglo XV de la Era Cristiana, marcando este núcleo de civilización precolombina la máxima penetración hacia el oriente de pueblos de idioma náhuat. Su nombre vernáculo actual, en idioma pipil-náhuat, significa "lugar de chinamas", es decir, "la ciudad", etimología que explica su gran importancia en los tiempos gentiles. Proviene ese toponímico, en efecto, de las raíces chinamet, chinamit, chinamas, ranchos, rancherías, y "ca", sufijo locativo. Se ignora cual haya sido el nombre lenca de este pueblo, pero es muy probable que fuera Yusique, nombre que aún conserva uno de sus barrios, nombre cuya etimología es "cerro de los pinos", pues proviene de yux, pino, ocote, e ique, de tique, cerro, desinencia de lugar¹².

Conchagua

En esta región originalmente habitaban los Conchaguas o Comixaguas, quienes compartían estas tierras con otras tribus llamadas "Los Tecas". Pero en el año 1,522, una expedición comandada. Para el año 1,543, los nativos de dichas islas formaban una población que ascendía al millar de personas; también existía en tierra firme otros pueblos conocidos como "Los Amapalas", cuyo asentamiento estuvo en el lugar que actualmente se conoce como Pueblo Viejo, a pocos kilómetros al oriente de la ciudad de La Unión. La región también era conocida como las islas de la Teca, una región del Pacífico cuyo nombre es de origen lenca, el grupo étnico mesoamericano que ocupó parte de los territorios de Honduras y El Salvador. Es por ello que, desde hace décadas, Conchagua ha captado la mirada de turistas y de investigadores para determinar la importancia que tuvo este sitio en la época

¹² Morejón Quintanilla, David Antonio, Funes Rivera, Ruth Nohemy, Álvarez Mejía, Orbelina del Carmen. 2012. Manifestaciones folklóricas de los municipios de Chinameca, Nueva Guadalupe y Lolotique del Departamento de San Miguel. (Tesis para optar al grado de Licenciatura). Universidad de El Salvador, El Salvador.

prehispánica y colonial. El 12 de junio de 1,824, Conchagua fue anexado al departamento de San Miguel y el 22 de junio de 1,865 pasó a formar parte del departamento de La Unión. Pero no fue hasta el 11 de enero de 2001 que obtuvo el título de ciudad¹³.

Nueva Esparta

Esta población fue fundada el 15 de diciembre de 1838 por el coronel Narciso Benítez un soldado del ejército republicano del Libertador Simón Bolívar. La población original era de inmigrantes hondureños originarios de Curarén y Texiguat. Estos inmigrantes habían luchado de manera tan valiente con las tropas del General Francisco Morazán que el General los nombro mis valientes espartanos en homenaje a los famosos soldados de la ciudad de Esparta en la Grecia Antigua quienes defendieron y salvaron la ciudad contra una invasión de los Persianos con solo 300 tropas.

Estos inmigrantes fueron acogidos por Benítez —Jefe Político y Comandante General del departamento de San Miguel—, debido a que habían sido perseguidos por Francisco Ferrera. Luego estos inmigrantes hondureños se regresaron a su tierra natal y la ciudad recibió nuevos inmigrantes desde España. En 1841, el poblado obtuvo el título, por la Asamblea Legislativa del Salvador, de pueblo del distrito de San Antonio El Sauce, San Miguel. Entre los años 1847 o 1848 la aldea fue trasladada a su actual asiento debido a saqueos de asaltantes hondureños. El 22 de junio de 1865 Nueva Esparta fue anexado a La Unión. El 9 de febrero 1883, Nueva Esparta fue integrado al distrito de Santa Rosa de Lima. El 10 de marzo 1892, bajo la administración del General Carlos Ezeta, Nueva Esparta obtuvo el título de villa. En ese tiempo su población era de 1.470 personas (1890). El 29 de marzo 1966 el Presidente Coronel Julio Adalberto Rivera le concedió a Nueva Esparta el derecho de ser llamada una ciudad¹⁴.

Anamorós

Anamorós es un pueblo de origen Lenca o Potón y su significado proviene de las voces: anam variante de término ama, maíz, y oro, orós, sufijo de lugar. Significa “lugar de maíces”, el “maizal”. “La población de Anamorós está enmarcada en plena región lenca del oriente salvadoreño; sin embargo, no es comunidad humana anterior a la conquista hispánica, pues no es mencionada como tal en las antiguas crónicas. Se desconoce el año exacto en que fue fundado por tribus lencas, pero, se cree que la fundación como pueblo indígena ocurrió entre los años 1574 y 1689. Lardé y Larín sostiene que la fundación pudo haber sido a mediados del siglo XVII (ya como pueblo con carácter hispánico): El año de 1737, se midieron sus tierras ejidales.

En 1740, tenía una población de 28 habitantes y no se había colocado todavía bajo ninguna advocación (lo cual manifestaba que no se había edificado iglesia alguna). “En 1770 perteneció al curato de Gotera; en 1786 al partido de Gotera y en 1807 pasó a ser cabecera del curato de Anamorós con los pueblos de Polorós y Lislique anexos. Formó parte del Departamento de San Miguel del 12 de junio de 1824 hasta el 22 de junio de 1865, que fue declarado parte del Departamento de La Unión. En 1871 obtuvo el título de Villa. Desde el 19 de febrero de 1983 pertenece al Distrito de Santa Rosa de Lima.

¹³ COMURES, FUNDEMUCA/AECID, Conchagua creando entornos favorables para el desarrollo. Recuperado de <http://www.comures.org.sv/VIDEOS/Sistematizacion-CONCHAGUA.pdf>

¹⁴ Calderón Hernández, Elsy Yaneth, Ramos Rodríguez, María Soledad, Salmerón Sorto, Carlos Aníbal. 2006. Monografías de los municipios: Concepción de Oriente, El Sauce, Lislique, Nueva Esparta, Polorós y Santa Rosa de Lima. Tesis de Licenciatura. Universidad de El Salvador. El Salvador.

Por Decreto Legislativo de fecha 31 de octubre de 1972, Diario Oficial 211, tomo 237 de fecha 14 de noviembre de 1972, le fue conferido el título de Ciudad. Se calcula que para el mes de julio del año 2000 contaba con 16,410 habitantes¹⁵.

Gualococti

Es una población lenca precolombina, en 1770 perteneció al curato o parroquia de Osicala y en 1786 al partido de San Francisco (Gotera). El 17 de marzo de 1836 paso a jurisdicción del distrito de Osicala; del 12 de junio de 1824 al 15 de julio de 1875 formo parte del departamento de San Miguel y desde esta última fecha paso a jurisdicción del departamento de Morazán. El topónimo Gualococti significa “Cerro de palmeras y ríos”; proviene del prefijo: “gual”, “guala” (río), “cot” (palmera) y “ti”, apocope de “tic” o “tique”, cerro, montaña, localidad. Este topónimo aparece escrito; San Miguel Goalacoptl (1740), Gualococte (1770), Gualococti y Gualococte (1807), pero ortográficamente es Gualococti.

Gualococti se encuentra a 15 minutos de San Francisco Gotera y para acceder desde la calle principal hasta el municipio son 10 kilómetros en los cuales se puede apreciar los cultivos de maguey en la mayoría de los terrenos aledaños a la calle, el área del municipio se localiza en la ladera norte del volcán Cacahuatique con pendientes moderadas, pero la parte urbana se encuentra en una depresión topográfica separada 2 km al norte de las superficies escarpadas. Las poblaciones vecinas de este municipio son El Rosario, San Simón y Osicala que se caracterizan por su clima fresco. Es un lugar con pintorescos paisajes, abundancia de nacimientos de agua, calles que contrastan con las verdes montañas y plantaciones de maguey¹⁶.

6.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para el levantamiento de la información se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia, dado la facilidad de reunir a 10 personas naturales y 5 panaderías para muestra en cada municipio, sin embargo, el muestreo no se presenta de forma uniforme debido a la carencia de personas y panaderías que nos brindarán información sobre la realización de pan artesanal. Logrando identificar a 3 panaderías locales y 13 personas naturales en su totalidad, que tuvieran el conocimiento y practicaran la panificación tradicional.

El tipo de investigación que se planteó fue de tipo descriptivo, debido a que permitió obtener datos precisos del objeto de estudio. La investigación se fundamentó en el método científico con enfoque cualitativo, debido a que se realizó el estudio de las capacidades técnicas sobre el proceso de panificación tradicional, para lo cual se utilizaron los instrumentos siguientes: observación, entrevistas a profundidad y análisis documental.

Dentro de las técnicas e instrumentos que se utilizaron en la investigación se mencionan los siguientes:

- **La entrevista a profundidad**, se aplicó un instrumento de entrevista a profundidad a personas naturales que elaboran pan de forma artesanal, con preguntas abiertas para conocer de primera fuente como ha sido su

¹⁵ Coca Franco, Juan Francisco, Díaz Benítez, Saúl Edilberto. Monografías de los municipios: Anamorós, San Alejo, Yayantique y Yucuaiquin. Universidad de El Salvador. El Salvador.

¹⁶ Sánchez González, Eber Omar, Ramírez Ramos, Mario Antonio, Dimas Lipe, Wilbert Alexander. 2010. Propuesta de un plan de marketing turístico para promocionar en el área metropolitana de San Salvador el potencial turístico de los municipios de Gualococti, Jocoaitique y Meanguera ubicados en el departamento de Morazán. (Tesis de Licenciatura). Universidad Francisco Gavidia. San Salvador, El Salvador.

formación en la elaboración del pan, algunas técnicas como ellos elaboran el pan, secretos o rituales, que elementos utiliza para su producción o como está hecho su horno artesanal entre otros aspectos que nos permitiera enriquecer la investigación. (Ver anexo N° 1 y anexo N° 4).

- **La observación**, es una técnica que nos permitió registrar el hecho de como las personas comienzan la jornada para la elaboración del pan, tomar de primera fuente la información de cómo es el proceso, que ingredientes utilizan, los pasos a seguir y sobre todo poder registrarla para poder plasmarla y darla a conocer. (Ver anexo N° 2 y anexo N° 3)
- **Revisión documental**, nos permitió recabar información con criterios detallados específicamente a investigar en la recolección de recetas tradicionales salvadoreñas, logrando que la lista de chequeo fuera lo más apegada posible a las condiciones donde se realiza pan artesanal.

6.1. VARIABLES Y MEDICIÓN

El proyecto de investigación consistió en la identificación de recetas empleadas para la elaboración de pan artesanal. Los criterios básicos para identificar los pobladores que realizan pan en hornos artesanales fueron: a) La edad comprendida entre 40 a más años, b) Poseer horno artesanal, c) La elaboración de pan por lo menos para consumo propio, por encargo o para venta, d) Utilización de herramientas hechas manualmente como paletas de madera, molinillo, recipientes elaborados con materiales naturales, e) entre otros. Fueron consideradas un total de 3 panaderías locales del área urbana, 13 personas naturales del área rural y urbana y 2 vendedores del área urbana, distribuidas en los cinco municipios de estudio (Tabla 1).

Tabla 1. Listado de panaderías y personas naturales consideradas para el proyecto de investigación.

N°	MUNICIPIOS	NOMBRE DE PANADERÍAS O PERSONAS NATURALES
1	Gualococti	Sra. Lorena Díaz
		Sra. Ana Marisol Amaya
		Sra. Lucia del Carmen Urbina
		Sra. Pasita González
2	Chinameca	Totopostería y Tustaquería “Doña Fran”
		Mis tres ángeles. Propietario José Luis Pacheco
		Sra. Cristina Gómez
3	Conchagua	Sra. Rosa Erminda de Vásquez
		Sra. María Antonia Guevara
		Sra. Saturdina Cruz
		Sra. Juana Cruz Fuentes
		Sra. Glenda Nohemy Amaya
4	Anamorós	Panadería Lilian, Propietario Javier Romero.
		Sra. Rafaela Flores
		Sra. Josefina Cruz
		Sr. Antonio Bonilla (Vendedor)
		Sra. Lacidia Cruz (Vendedor)
5	Nueva Esparta	Sra. Cristela Bonilla

Las fases de la investigación fueron:

Fase I: Planificación e investigación bibliográfica, comprendió en:

- Conformación de equipo de trabajo para proyecto de investigación.
- Planificación de visitas técnicas a municipios para objeto de estudio.
- Reunión de equipo de trabajo.

Fase II: Levantamiento de información en los municipios definidos, se realizó lo siguiente:

- Visitas Técnicas para realizar entrevistas a propietarios de panaderías y personas naturales que de los siguientes municipios de la Zona Oriental (Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta, Conchagua).
- Analizar la información recopilada.
- Preparación de informe preliminar sobre el diagnóstico obtenido.

Fase III: Validación de recetas

- Visita Técnica a panaderías y personas naturales que practican o tienen conocimiento de panificación tradicional en los municipios de estudio, para realizar la técnica de entrevista a profundidad.
- Elaboración de Informe concerniente a los avances obtenidos hasta el momento.

Fase IV: Elaboración de informes finales

- Pruebas a Desarrollar con las recetas rescatadas de los municipios en estudio.
- Realización del recetario de los municipios en estudio.
- Realización del festival gastronómico de panificación salvadoreña, utilizando las recetas rescatadas de los municipios de la Zona Oriental (Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta, Conchagua).
- Elaboración de Informe Final de Proyecto de Investigación.

7. RESULTADOS

7.1. PRÁCTICAS TRADICIONALES Y CULTURALES EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN DE PAN DULCE

Durante el desarrollo del proyecto de investigación se identificó prácticas culturales (costumbres, rituales, creencias y herramientas) para la elaboración de pan dulce. (Tabla 2).

Tabla 2. Detalle de herramientas tradicionales empleadas para la elaboración de pan artesanal en las diferentes panaderías analizadas.

N°	MUNICIPIOS	Panaderías y Personas naturales	HERRAMIENTAS TRADICIONALES			
			Piedra de moler	Molinillo	Hornos de barro	Otros **
1	Gualococti	Sra. Lorena Díaz.	X	X	X	X
		Sra. Rosa Eulalia Padilla.	X	X	X	X
		Sra. Lucía del Carmen Urbina.	X	X	X	X
		Sra. Pacita González.	X	X	X	X
2	Chinameca	Totopostería y Tustaquería “Doña Fran”.			X	x
		Mis tres ángeles. Propietario José Luis Pacheco.			X	X
		Sra. Cristina Gómez.			X	x
3	Conchagua	Sra. Rosa Erminde de Vásquez.	X		X	X
		Sra. María Antonia Guevara.		X	X	X
		Sra. Saturdina Cruz.	X	X	X	X
		Sra. Juana Cruz Fuentes.	X	X	X	X
		Sra. Ana Felipa Guevara.	X		X	X
4	Anamorós	Panadería Lilian, Propietario Javier Romero.			X	
		Sra. Rafaela Flores.	X	X	X	X
		Sra. Josefina Cruz.	X	X	X	X
5	Nueva Esparta	Sra. Cristela Bonilla.	X	X	X	X

** (Batallas, Paletas de madera, latas para hornear el pan artesanal, mesas de madera)

7.2. RECETARIO DE PAN ARTESANAL UTILIZANDO PRÁCTICAS TRADICIONALES.

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="167 688 548 720">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	<p data-bbox="740 310 899 338">Pan de Torta</p>
	<p data-bbox="740 352 889 380">Descripción:</p>
	<p data-bbox="740 394 1490 569">El pan de torta es una de las recetas con un mayor grado de dificultad de elaboración dentro de la panificación salvadoreña, su textura es entre suave y firme y de una corteza azucarada, la similitud de este pan es similar a la de un bizcocho con la peculiaridad que lleva un proceso de leudado.</p>
	<p data-bbox="740 583 1068 611">Referencia lugar de origen:</p>
<p data-bbox="123 894 277 921">Ingredientes</p>	<p data-bbox="740 625 1490 726">Aunque el pan de torta es muy conocido en todo el oriente del país, la referencia más precisa de este la encontramos en el departamento de La Unión, en los municipios de Anamorós y Conchagua.</p>
	<ul data-bbox="789 741 1490 1157" style="list-style-type: none"> • 2 cucharadas de Royal (polvo para hornear). • 1 onzas de levadura. • 5 libras de harina suave tamizada. • 22 unidades de huevo. • 3 unidades de naranjas. • 4 unidades de canela en raja. • 2 ½ barras de margarina de 30 gramos cada una. • 2 ½ libras de azúcar. • 3 cucharadas de vainilla oscura. • Sal al gusto. • 5 tazas aproximadamente de agua a temperatura ambiente.
<p data-bbox="123 1167 285 1194">Procedimiento</p> <p data-bbox="123 1220 1490 1314">En un tazón, mezclar los siguientes ingredientes: Royal, la levadura, la harina tamizada y el agua, mezclarlo todo hasta obtener una mezcla homogénea verificando que no queden grumos. Esta mezcla la dejaremos reposar durante unos 30 o 45 minutos tomando en cuenta que entre más calor y humedad haya en el ambiente menor será el tiempo de reposo.</p> <p data-bbox="123 1335 1490 1398">Mientras dejamos leudar la primera mezcla batimos los huevos hasta que se espumen a punto de nieve, aproximadamente 30 minutos, en una batidora con una potencia fuerte.</p> <p data-bbox="123 1419 1490 1482">Exprimir las naranjas, dejando la pulpa y solo retirando las semillas. Se agrega a la mezcla ya antes preparada los huevos batidos, el jugo de las naranjas, la canela, y la vainilla y por último la margarina derretida.</p> <p data-bbox="123 1503 626 1530">Se mezcla todo a mano de manera envolvente.</p> <p data-bbox="123 1551 1490 1640">Engrasamos los moldes con manteca vegetal y los llenamos hasta la mitad puesto estos deberán leudar por unos 25 minutos más. Preparamos el horno y precalentamos para que este en su punto a 200º F. Espolvoreamos la superficie con azúcar granulada y horneamos durante 10 a 15 minutos hasta que las tortas estén de un color dorado.</p>	
<p data-bbox="123 1661 240 1688">Receta por</p>	<p data-bbox="740 1661 922 1688">Antonia Guevara</p>

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="168 747 591 779">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Quesadilla de Maíz (Shashama)
	Descripción:
	<p data-bbox="773 329 1495 520">Una de las variantes de las quesadillas salvadoreñas es la conocida como shashama, que consiste en un pan duro, poroso y húmedo con un sabor entre agrio y dulce, se elabora de la masa de nixtamal (masa de maíz cocido que se utiliza para hacer las tortillas).</p>
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	<p data-bbox="773 609 1495 800">Conchagua es donde más se conoce la shashama, su versión original y denominación puede variar en la zona norte y sur del departamento de La Unión puesto que encontramos dos versiones; una con dulce de panela y otra que no lo lleva y en su lugar le agregan ajonjolí.</p>
Procedimiento	<ul data-bbox="821 835 1495 1367" style="list-style-type: none"> • 1 lb de queso duro blando rallado. • 1 lb de maíz cocido molido (masa de nixtamal). • 2 lb de azúcar granulada. • Canela en raja (al gusto). • ½ cucharadita de bicarbonato. • Sal, al gusto. • ½ cucharadita de Royal (polvo para hornear). • 2 litros de crema de leche. • 8 oz de queso crema (opcional). • ½ cucharadita Levadura. • Cantidad necesaria de agua (para la masa de nixtamal). • Dulce de panela al gusto.
Receta por	Saturdina Cruz

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="164 720 586 747">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Marquesote
	Descripción:
	Este es un pan que en su mayor parte se elabora a base huevo, suele ser bastante esponjoso y muy parecido a una torta genovesa por lo que tiende a ser un poco reseco.
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	El marquesote más conocido se encuentra en Nueva Esparta, al ser una de las zonas con asentamientos españoles durante la conquista se sabe que fue desarrollada dicha receta y de ahí su parecido al bizcocho genovese. Pero debido al flagelo de la emigración ya no se es frecuente encontrar el marquesote en ese municipio, por lo que su elaboración pasó como legado al municipio de Anamorós que colinda con el municipio antes mencionado.
Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • 30 unidades de huevos. • 1 libra de azúcar granulada. • 4 cucharadas de esencia de vainilla. • 1 libra de harina suave. • 1 cucharadita de canela en polvo (opcional).
Receta por	Saturdina Cruz

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="170 747 591 779">Foto/ ITCA FEPAGE Regional La Unión.</p>	Quesadillas Dobladas (Tamalitos)
	Descripción:
	<p>Son pequeños panecillos de una corteza dura y un centro de una miga suelta, tienden a poseer un fuerte sabor a queso y pimienta gorda por lo cual se les da la denominación de quesadillas. Su aspecto es similar a una empanada.</p>
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	<p>Es muy fácil encontrar este tipo de quesadillas casi en todo el oriente del país, especialmente en la zona norte del municipio de La Unión y en casi todo el departamento de Morazán; puesto que está diseñado como un pan para largos viajes. En Gualococti se les nombra tamalitos, que, como sabemos en la gastronomía mesoamericana, el término se usa para referirse a un alimento envuelto.</p>
Procedimiento	<p>Para el nixtamal</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 lb de maíz cocido con cal. • 2 tazas de cuajada. • 1 taza de crema. • 8 oz de queso duro blando rallado. <p>Para el relleno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masa de nixtamal de la primera receta. • 1 taza de dulce de panela triturado (al gusto). • Canela en raja o bien puede ser molida. • 5 granos de pimienta gorda.
	<p>Moler el maíz junto con los demás ingredientes lácteos, esto podemos hacerlo con ayuda de un molinillo o un procesador.</p> <p>Dividimos la masa en 2 partes, a una de ellas le incorporamos el resto de ingredientes para hacer el relleno y reservamos.</p> <p>De la otra parte de la masa formamos pequeñas bolitas las cuales se estiran con la ayuda de un plástico para formar pequeñas tortillas.</p> <p>Colocamos un poco de relleno al centro y luego doblamos por mitad, las acomodamos en una lata previamente engrasada.</p> <p>Llevamos al horno a 200° F por unos 45 minutos o hasta que estén doradas.</p>
Receta por	Rosa Eudalia Padilla

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="172 722 594 751">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Quesadillas Cuadradas
	Descripción:
	<p>Son quesadillas de maíz individuales como una fusión de la shashama y los tamalitos, se caracterizan por poseer una cascarilla de maíz crocante y al momento de llevarlas al horno se les suele agregar cuajada.</p>
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	<p>Al igual que los tamalitos (quesadillas dobladas) estas son frecuentes en los municipios de la zona norte, Santa Rosa de Lima, Anamorós y Corinto. También es fácil encontrarlas en Conchagua y el departamento de Morazán.</p>
Procedimiento	<p>Para el nixtamal</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.5 lb de maíz cocido con cal. • 3 tazas de cuajada. • 1 ½ taza de crema. • 8 oz de queso duro blando rallado. <p>Para el relleno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masa de nixtamal de la primera receta. • 1/2 taza de dulce de panela triturado (al gusto). • Canela en raja o bien puede ser molida. • 2 clavos aromáticos. • 1 pizca de anís molido. • 5 granos de pimienta gorda. • 1 taza de cuajada molida.
Receta por	Rosa Eudalia Padilla

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="191 703 617 735">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Rosquetes
	Descripción:
	Son pequeñas donas del tamaño de un bocadillo con la textura de una galleta, son de color café y se pueden elaborar de maicillo o maíz.
	Referencia lugar de origen:
Ingredientes	Los rosquetes son un tipo de bocadillo propio de la ciudad de Santa Rosa de Lima y municipios colindantes como Anamorós, Corinto y Pasaquina.
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de maicillo. • 1 taza dulce de panela. • Una cucharadita de anís. • Una raja de canela. • ½ cucharadita de pimienta gorda. • ½ libra de manteca. • 5 huevos. • 1 cucharadita Royal (polvo para hornear).
Procedimiento	
Lavar el maicillo, luego sumérgelo en agua hirviendo, pero retíralo del fuego, déjalo en remojo por cinco minutos y escúrrelo. Déjalo secar por completo al sol por un día.	
Luego, llévalo al molino para que obtengas harina de maicillo, no se agrega agua.	
Aparte, derrite el dulce de panela al fuego, agrégale el anís, la canela en trocitos finos y la pimienta gorda. Obtendrás una miel espesa. Deja enfriar.	
Une la manteca, los huevos y el polvo de hornear hasta obtener una masa. Agrega esta mezcla y la miel a la harina de maicillo, amasa hasta obtener una mezcla uniforme.	
Separa pequeñas porciones y forma un tubo, une las puntas y se moldea en forma de aro. Coloca una a una en una bandeja de metal engrasada y hornea a fuego bajo 150° F por tres horas. Si se utiliza horno artesanal se debe dejar que disminuya la temperatura para poder cocinarlos, de lo contrario se quemarán.	
Receta por	Cristina Gómez

Fotografía:	Nombre:
	Totopostes
<p>Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Descripción:
Ingredientes	<p>Son pequeños bocadillos de maíz de consistencia dura y crujiente. Aunque no están catalogados como un producto de panificación; debido al consumo en las costumbres gastronómicas, que normalmente se sumergen en café como si fuesen cereal, localmente en algunas zonas se les considera como un tipo de pan.</p>
Procedimiento	Referencia lugar de origen:
Receta por	<p>Según la historia, los indígenas hacían bolitas de masa y las tostaban en hornos de leña o en las brasas, porque de esta manera duraban hasta una semana sin arruinarse. En la actualidad, estos bocadillos continúan siendo muy degustados, tanto por los habitantes de la zona oriental del país como por salvadoreños que residen en Estados Unidos, quienes los consideran alimento nostálgico. Hay varios municipios que son famosos por la elaboración de totopostes; estos son Chinameca, en San Miguel; y las ciudades de Jucuapa y Mercedes Umaña, en Usulután. Mientras que en La Unión son famosos los totopostes elaborados en la cabecera departamental, así como los de Santa Rosa de Lima, Pasaquina, Nueva Esparta y otros municipios del norte del departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de maíz cocido con cal. • 1/2 libra de manteca. • 5 huevos. • Una barra de margarina. • 1 cucharada de Royal (polvo para hornear). • 1/2 libra de queso fresco o cuajada (opcional). <p>José Luis López Pacheco</p>

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="175 814 602 842">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Tustacas
	Descripción:
	<p>Las tustacas son una especie de tortilla de maíz con una porción de dulce de panela al centro, su sabor es entre dulce y salado, varían en su presentación dependiendo de la zona donde se elaboran; por ejemplo, en el municipio de Chinameca donde son originaria y habitualmente se les comercializa con mayor volumen, suelen hacerlas del tamaño de un bocadillo entre 8 a 5 cm de diámetro, caso contrario en La Unión tienden a ser más grandes con hasta un diámetro de 10 a 15 cm.</p>
	Referencia lugar de origen:
Ingredientes	<p>Las tustacas son originarias del municipio de Chinameca, departamento de San Miguel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de maíz salcochado (sin cal). • 1/2 libra de manteca. • 5 huevos. • Una cucharada de polvo de hornear. • 2 tazas de dulce de panela.
<p>Procedimiento</p> <p>Al salcochar el maíz asegúrate de que el grano quede abierto, escúrralo y llévalo al molino, agrega un poco de agua, pero cuida de que la masa quede firme y no blanda.</p> <p>Amasa con las manos la masa de maíz con la manteca, los huevos y el polvo de hornear hasta mezclar bien, forma las tortillitas y colócalas en una bandeja metálica previamente engrasada. Aparte, muele el dulce de panela, de ser posible en piedra, y aplica una pequeña porción de ese polvo grueso sobre cada una de las tortillitas.</p> <p>Hornear a 200º F verificando su cocción, retíralas hasta que estén bien tostadas.</p>	
Receta por	José Luis López Pacheco

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="175 821 597 850">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Salpores de arroz
	Descripción: <p data-bbox="751 443 1482 680">Tienen una textura suave y un poco quebradiza la receta original para preparar los salpores es la harina de arroz, pero estos también son preparados con otros tipos de harina ya sea de maíz o de trigo y es posible que puedan integrarse otro tipo de ingredientes a la receta dependiendo de la zona y del gusto de cada persona.</p>
	Referencia lugar de origen: <p data-bbox="751 762 1482 877">Los salpores son fáciles de conseguir en cualquier zona del país, en el caso de la Zona Oriental, los más populares provienen del municipio de Anamorós.</p>
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina de arroz. • ½ libra de azúcar granulada. • 1 huevos. • 1 cucharadita de canela en polvo. • 1 cucharadita de sal. • ¼ de taza de manteca (si es de cerdo quedan más sueltos, pero en su defecto cualquier manteca sólida, o margarina). • 1 cucharadita de Royal (polvo para hornear).
Procedimiento <p data-bbox="131 1341 1008 1371">Los ingredientes se unen hasta formar una masa consistente y manejable.</p> <p data-bbox="131 1398 1482 1428">A continuación, se hacen pequeñas bolas las que se aplastan con los dedos un poco para que queden como tortitas.</p> <p data-bbox="131 1455 1482 1526">Se les agrega azúcar encima, si se quieren de color más intenso, se ponen al horno en una lata o molde de hornear a 450º F, por 20 minutos o hasta que estén un poquito dorados.</p>	
Receta por	Ana Felipa Guevara

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="212 730 634 758">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Guarachas
	Descripción: Son una especie de galletas gigantes con forma de búmeran que oscilan entre los 15 a 25 cm dependiendo de la zona. Se caracterizan por poseer azúcar de color rojo o amarillo.
	Referencia lugar de origen: El comercio de este tipo de pan se da en todo el país, por lo que es difícil ubicar su origen específico, en el caso de esta receta en especial fue se obtuvo del municipio de Conchagua.
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina suave. • 5 onzas de azúcar. • 4 onzas de manteca. • 1 huevo. • 1 taza de agua. • ½ cucharadita de Royal (polvo para hornear). • ½ cucharada de levadura. • Una pizca de sal. • Colorante amarillo. • 1 cucharada de vainilla oscura.
Procedimiento Colocamos la harina sobre la mesa formando un volcán y formamos un hueco al centro, agregamos en el centro la manteca, el azúcar, el huevo, el polvo para hornear, la vainilla, sal y levadura. Agregamos el color amarillo al agua y agregamos poco a poco mientras amasamos hasta obtener una masa homogénea, dejamos reposar por 10 minutos tapada con plástico. Una vez reposada formar bolitas de 1 o 2 onzas cada una y estirarlas como una tortilla con la ayuda de un rodillo, luego la doblamos por la mitad y estiramos un poco más tratando darle la forma de un boomerang. Las pasamos por azúcar y colocamos en latas engrasadas, las pinchamos con un tenedor y dejamos reposar al aire por 15 minutos. Hornear a 350° F o 180° C de 30 a 35 minutos o hasta que estén doradas.	
Receta por	Reyna Cabrera

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="193 642 618 669">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Hojitas
	Descripción:
	Son galletas dulces con forma de hoja y en ocasiones decoradas con chispitas de colores.
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	La comercialización de estos se ha llevado hasta su industrialización, por tanto, la receta esta propagada básicamente en todo el país, donde su elaboración es aún de forma artesanal es en el municipio de Gualococti.
Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • 8 onzas de harina suave tamizada. • 8 onzas de azúcar. • ¼ cucharadita de sal. • 1 unidad de Huevo. • 1 cucharadita de vainilla. • ½ taza de margarina. • 1 cucharadita de Royal (polvo para hornear). • ¼ taza de leche.
Receta por	Reyna Cabrera

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="201 705 623 732">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Torta Porosa
	Descripción:
	<p>En algunas zonas de los diferentes municipios de la Zona Oriental este pan también es denominado como “quesadilla de arroz”, aunque este no lleva queso en su receta, es posible que se le nombre así por su aspecto similar a una quesadilla tradicional al poseer una textura bastante suelta, un poco arenosa y de miga muy abundante, con una corteza crocante.</p>
	Referencia lugar de origen:
Ingredientes	<p>Los municipios donde se encuentra la práctica para elaborar esta receta son Conchagua y Anamorós.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ taza harina de arroz hecha en casa. • 1 ¼ taza harina suave. • 6 huevos. • 1 taza de margarina o manteca. • 2 tazas de azúcar. • 1 taza de leche en polvo. • Polvo para hornear. • 1 cucharadita de Royal (polvo para hornear). • 1 cucharadita de canela en polvo. • Pisca de sal. <p>Para la harina de arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de arroz blanco
Procedimiento	
<p>Para elaborar la harina colocamos el arroz en agua durante 30 minutos, luego lo escurrimos bien y dejamos secar al sol.</p> <p>Luego llevamos a moler en seco para obtener la harina.</p> <p>Cremar la grasa con el azúcar y la sal.</p> <p>Agregamos los huevos e incorporamos hasta obtener una mezcla cremosa.</p> <p>Tamizamos la harina junto con el polvo para hornear, la canela y la leche en polvo, incorporamos la harina de arroz, añadimos esto a la mezcla anterior.</p> <p>Colocamos la masa en moldes engrasados y enharinados, llevamos al horno previamente precalentado a 350º F o 180º C por una hora aproximadamente.</p>	
Receta por	Ana Felipa Guevara

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="188 676 610 705">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Pastelitos de Piña
	Descripción: Son de aspecto y forma como una empanada, de corteza crujiente, existen en otras variedades como los pastelitos de leche que son comunes en el occidente del país.
	Referencia lugar de origen: Su procedencia se remonta a mucho tiempo atrás como una herencia gastronómica en los tiempos de la colonización, la receta esta difundida en todo el país.
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina suave. • ½ libra de margarina o manteca. • 2 cucharadas de Royal (polvo para hornear) o bicarbonato. • 2 huevos. • 1 cucharada de esencia de vainilla. • 1 pizca de sal. • ¼ taza de agua. • ½ libra de azúcar. • 1 pizca de colorante de alimento amarillo (al gusto). • Jalea (mermelada) de piña.
Procedimiento El primer paso a seguir es tamizar la harina con el polvo de hornear, incorporamos estos ingredientes junto con el azúcar y la sal. En un recipiente hondo mezcle la margarina o manteca derretida, huevos, el colorante y la esencia de vainilla. En un recipiente aparte vamos alternando poco a poco agregando la harina con la mezcla de margarina, huevos y vainilla y además del agua hasta que la consistencia sea moldeable. (Es importante que usted vigile la consistencia de su mezcla, y de acuerdo a ello, agregue el agua poco a poco. Si necesitara más, simplemente agregue más agua). Dejar reposar. Formar pequeñas bolitas de ½ onza aproximadamente. Estiramos cada una con la ayuda de un rodillo. Para formar los pastelitos utilizaremos dos de las bolitas ya estiradas, en una de ellas colocamos el relleno y con la otra cubrimos. Le daremos forma a los bordes con los dedos haciendo un repulgado. Sellar la masa con clara de huevo aplicado con brocha. Y espolvoreamos con azúcar granulada. Precaliente el horno a 350° F durante 15 minutos.	
Receta por	Víctor Manuel Guzmán

Fotografía:	Nombre:
 <p>Foto/ ITCA FEPAD Regional La Unión.</p>	Pan de Tusa
	Descripción:
	Son bollos semi-dulces de corteza oscura bastante suaves. Se caracterizan porque al hornearlos se colocan en moldes recubiertos por tusas (hojas de mazorca).
	Referencia lugar de origen:
	Se sabe que su origen es en San Vicente, la receta a pesar de eso también se elabora en zonas del oriente del país.
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ libra de harina suave. • 8 onzas de azúcar. • 4 onzas de margarina. • 1 cucharada de levadura. • 5 huevos. • Una pisco de sal. • sabor y color al gusto procedimiento.
Procedimiento	
Unir todos los ingredientes hasta tener una masa pegajosa.	
Colocar las hojas de mazorca (tusas) en los moldes, agregar la mezcla y dejar leudar por 2 horas.	
Barnizar con huevo batido y decoramos con ajonjolí.	
Hornear a 350° F 35 minutos aproximadamente.	
Receta por	Antonio de la Cruz Castro

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="183 625 605 653">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Torta de Yema
	Descripción:
	<p data-bbox="776 327 1482 443">Es uno de los tipos de pan más populares en las festividades salvadoreñas, puesto que con este pan con el cual se elaboran las torrejitas para Semana Santa.</p> <p data-bbox="776 474 1101 501">Referencia lugar de origen:</p> <p data-bbox="776 527 1482 600">En el oriente del país la torta de yema se elabora prácticamente en todos los municipios.</p>
Ingredientes	<ul data-bbox="824 684 1425 1136" style="list-style-type: none"> • 2½ tazas de harina suave. • ¾ tazas de leche. • 3 yemas de huevo. • ½ taza de margarina. • ½ taza de azúcar. • ½ cucharadita de sal. • 1½ cucharadita de levadura. • Ajonjolí al gusto. • Canela en polvo al gusto. • ½ cucharadita de vainilla. • 4 gotas de colorante para alimentos (amarillo).
Procedimiento	
<p data-bbox="126 1209 1482 1272">Se mezclan la harina, la sal, el 1/4 taza de azúcar, la levadura, la canela en polvo. Es decir que mezclamos bien todos los ingredientes secos.</p> <p data-bbox="126 1293 1482 1398">En otro contenedor mezclamos la margarina, la leche, la vainilla y el colorante amarillo. Lo llevamos al microondas a 50 segundos. Luego lo mezclamos con el resto de los ingredientes secos hasta que se forme una mezcla homogénea.</p> <p data-bbox="126 1419 1482 1812">Aparte, batimos ligeramente las yemas, y luego las unidos a la mezcla de harina. Y continuamos batiendo o mezclando la masa con una batidora especial de mano hasta que luzca lisa. También se puede hacer a mano. Luego la dejamos reposar en un sitio tibio por aproximadamente 1 hora o hasta que haya doblado su tamaño, es decir, que haya crecido lo suficiente. Una vez que la masa ha crecido lo suficiente, la sacamos del recipiente donde la guardamos y la colocamos en una superficie plana y enharinada para que no se nos pegue. Una vez ahí, la amasamos muy bien por aproximadamente 10 minutos continuos. Agregamos más harina si hace falta para que no se nos pegue en las manos ni en la superficie. Colocamos la masa en un molde tipo caja previamente engrasado y enharinado. Se deja reposar una vez más por una hora. Pre calentamos el horno a 350º F Luego pasamos una brochita humedecida con agua sobre cada una de nuestras tortas de yema para luego rociarlas con azúcar al gusto y ajonjolí. Llevamos al horno por aproximadamente 25 a 30 minutos o hasta que luzcan doraditas de encima.</p>	
Receta por	Ana Felipa Guevara

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="204 688 626 720">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Pichardines
	Descripción:
	Se catalogan como galletas, no muy crocantes con jalea en el centro.
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	La receta de este pan se maneja de forma popular y se puede encontrar con mucha facilidad.
Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina suave. • 1 taza de agua. • 8 onzas de margarina. • 2 cucharadas de Royal (polvo para hornear) o bicarbonato. • 2 huevos. • 3 gotas de color amarillo. • 8 onzas de azúcar granulada. • Jalea de fresa o piña.
Receta por	Paulina Guevara

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="203 699 625 730">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Viejitas
	Descripción:
	<p>Popularmente se les conoce con el nombre de viejitas puesto que en ocasiones se utiliza pan de días anteriores para elaborar su relleno, son de una corteza crocante y centro suave.</p>
Ingredientes	Referencia lugar de origen:
	<p>Son consumidas en casi todo el territorio del país, por lo que su procedencia y origen es muy difícil de ubicar dado que la receta se maneja casi igual en las diferentes zonas.</p>
Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina suave cernida. • 2 cucharadas de Royal (polvo para hornear). • 2 huevos. • 8 onzas de margarina. • ½ taza de agua (o solo la necesaria). • 8 onzas de azúcar. • 2 cucharadas de cocoa en polvo. • La clara de un huevo. • Una pizca de sal.
	Receta por

Fotografía:	Nombre:
 <p data-bbox="199 667 621 699">Foto/ ITCA FEPADE Regional La Unión.</p>	Rellena (Semita Alta)
	Descripción: La semita alta es un pan con mucho volumen por llevar levaduras. Está compuesto por una capa inferior y superior de masa integral. Su relleno es una masa esponjosa con trozos de dulce de panela.
	Referencia lugar de origen: La historia de este producto es incierta. Existe una correlación entre el panettone y el Pan de Navidad originario de Europa, con la semita alta, aunque difieren en sus materias primas. No se conoce la procedencia histórica, ni geográfica de este producto. En la zona de oriente se le es conocido como rellena, aunque en otras partes del país se le conoce como semita alta, su variación radica en que, la que se elabora en el oriente del país no lleva jalea de piña.
Ingredientes	Para la masa de relleno <ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina semi-fuerte. • 5 onzas de azúcar granulada. • 7 onzas de margarina. • 1 cucharada de levadura. • 1 cucharadita de Royal (polvo para hornear). • 7 unidades de huevo. • 1/2 taza de leche tibia. • 1 cucharadita de sal. • 1 cucharada de canela en polvo. • 4 onzas de dulce panela triturado. Masa para corteza <ul style="list-style-type: none"> • 1 ½ libra de harina integral. • ½ libra de harina de arroz. • 12 onzas de margarina. • 7 onzas de azúcar granulada. • 1 cucharada de sal. • 1 cucharadita de levadura. • 1 cucharadita de Royal (polvo para hornear). • 1 ½ taza de agua. • 1 pliego de papel encerado.
Procedimiento Precalentar el horno a 300° F por 15 minutos aproximadamente. Engrasar y colocar papel al fondo de la bandeja, enharinar. Mezclar los ingredientes de la masa para relleno todo junto, hasta formar una masa elástica y homogénea. Reservar tapada. Mezclar los ingredientes juntos de la masa para corteza hasta obtener una textura homogénea. Estirar con un rodillo la mitad de la masa para corteza, sobre la mesa enharinada y colocarla en la bandeja, luego poner la masa tipo brioche sobre la masa de corteza y untándose aceite en las manos para estirarla, agregar la rapadura de dulce sobre la masa hasta cubrir toda la superficie, poner de último la segunda capa de masa para corteza sobre la masa brioche hasta cubrirla por completo, brochar con agua y espolvorear con azúcar. Dejar fermentar de 1 a 2 horas aproximadamente. Hornear por 30 minutos hasta que esté dorada.	
Receta por	Ana Felipa Guevara

7.3. DIFUSIÓN A TRAVÉS DE UN RECETARIO Y FESTIVAL GASTRONÓMICO DE PANIFICACIÓN SALVADOREÑA

Como estrategia para la difusión de la investigación se realizó en las instalaciones del Auditorio de ITCA-FEPADE Centro Regional La Unión, el **Festival de Pan Artesanal 2019**, desarrollado por los alumnos de la carrera Técnico en Gastronomía, en el cual se desarrollaron 18 recetas recolectadas de los diferentes municipios que son caso de estudio Gualococti, Nueva Esparta, Anamorós, Chinameca y Conchagua, en el cual, se tuvo la participación del Alcalde Municipal de Conchagua, Lic. Jesús Medina, la representante del Desarrollo Comunal de Conchagua, Licda. Loida Reyes, el representante del Centro de Amigos del Turista de La Unión, Lic. Raúl Torres. Sus asistencias marcaron un precedente para la culminación de esta investigación; no dejando de invitar a la Alcaldía Municipal de La Unión y Casa de la Cultura de La Unión, quienes por motivos de fuerza mayor no pudieron asistir.

Es importante destacar que, para el desarrollo del festival de pan artesanal, se realizaron pruebas de las recetas con los estudiantes y las personas involucradas en cada uno de los municipios, obteniendo la validación de las recetas y el procedimiento a seguir en cada una de ellas.

Para apoyar la difusión del festival gastronómico de panificación salvadoreña, se tuvo la presencia de Medios de Comunicación (Canal 9 de La Unión, TVO de San Miguel, corresponsal del Periódico El Diario de Hoy), los cuales entrevistaron a los involucrados en este proyecto, para conocer de primera fuente como se contactaron a las personas, los obstáculos encontrados en el proceso y como se logró la recolección de las recetas del pan artesanal, para difundirlo en los medios y dar a conocer a la población en general la investigación.

La cuenta oficial de Facebook de ITCA-FEPADE La Unión, se utilizó para dar a conocer el Festival Gastronómico de Pan Artesanal 2019. Esta herramienta permite tener la información en la web y hasta el momento (enero 2020) se ha tenido 129 me gusta y 11 veces ha sido compartida la nota. Al conservar este tipo de información en el sitio oficial de la institución ayuda a prolongar y ser accesible a la comunidad al momento de la búsqueda de información.

El recetario de pan artesanal se entregará de forma digital a los comités de Desarrollo Turístico de las Alcaldías Municipales y las Casas de la Cultura de los municipios de Gualococti, Nueva Esparta, Anamorós, Chinameca y Conchagua, los Centros Amigos de Turistas (CAT) de La Unión y Morazán, para su conservación y divulgación entre los lugareños de dichos municipios, estudiantes y turistas nacionales e internaciones que visiten la zona.

A continuación, se presentan algunas imágenes sobre el Festival Gastronómico de Pan artesanal elaborado con las recetas brindadas por las personas de los municipios de estudio:

Fotografías



Miembros que conformaron la mesa de honor.



Pan artesanal: Rosquetes.



Pan artesanal: Guarachas.



Pan Artesanal: Tustacas.



Pan Artesanal: Quesadillas Dobladas.



Asistentes al Festival de Pan Artesanal.

8. CONCLUSIONES

1. Los municipios en estudio comparten los mismos tipos de pan, por ejemplo: quesadillas de maíz, pan de torta, marquesote, entre otros, y es uno o dos panes artesanales los propios de los municipios.
2. Entre otros factores encontrados en la investigación podemos mencionar: la migración ha ocasionado que la tradición de pasar de anciano a joven, los conocimientos, los secretos y creencias sobre la elaboración del pan se estén perdiendo, debido a que los grupos familiares están fragmentados y su mayor anhelo es viajar a otro país a trabajar; las nuevas generaciones, no se sienten motivados o no es de su agrado el querer aprender a elaborar el pan artesanal. Según la entrevista a profundidad que se realizó a los lugareños, al preguntarles, si ha transmitido a alguien más las recetas y forma de elaborar el pan, mencionan que sí, a sus parientes cercanos, sin embargo, también expresaron que el mayor anhelo de ellos es irse para donde sus familiares que están fuera del país, lo que fomenta la pérdida de las tradiciones y pérdida de mano de obra con experiencia en el proceso artesanal.
3. En los municipios del estudio se lograron identificar 18 recetas de pan artesanal, de las cuales se procesaron y se ha logrado obtener un recetario, rescatando e identificando las prácticas tradicionales de elaboración del pan y que forman parte de la identidad gastronómica del lugar.
4. La tradición de pasar las recetas y técnicas de generación en generación (mamá o abuela), en este caso del pan artesanal se está perdiendo, debido a que son pocas las mujeres que se dedican a elaborar pan de forma artesanal, ellas lo elaboran para consumo propio la mayoría de las veces y en algunas ocasiones para venta a los pobladores del mismo municipio, los cuales se los encargan con anticipación, para consumo o para ser enviado a los hermanos lejanos en otros países; en el caso de los hombres son los que se encargan de apoyar en elaborar el horno, en la limpieza y encendido del horno artesanal debido a que requiere de fuerza al momento de utilizarlo.
5. La investigación arrojó que las mujeres que realizan pan de forma artesanal cumplen con los requisitos de aseo personal, como también utilizan las Buenas Prácticas de Manufactura, esto debido a que han recibido el curso de Manipuladores de Alimentos, a través de las unidades de salud de sus municipios, siendo una fortaleza para los lugareños y una señal de la buena voluntad para no generar una epidemia por inocuidad.
6. A través del recetario y del Festival Gastronómico del Pan Artesanal 2019 que se realizó en el mes de noviembre por los alumnos de Técnico en Gastronomía, ITCA-FEPADE Regional La Unión, se ha difundido a la comunidad educativa, Centro de Amigos de Turista La Unión, Alcaldía Municipal de Conchagua, Casa de La Cultura, la variedad de pan artesanal que realizan los pobladores de los lugares en los cuales se enfocó la investigación. Entre otras estrategias que se utilizaron es la divulgación en fanpage institucional de ITCA-FEPADE, los medios de comunicación locales; asimismo, se entregó de forma digital el recetario a las Alcaldías Municipales y las Casas de la Cultura de cada uno de los municipios, los Centros Amigos de Turistas (CAT).
7. Otro punto a mencionar es el uso de leña en los hornos artesanales para la cocción del pan, esto fomenta la tala de árboles para generar la leña que es utilizada, provocando efectos negativos en el medio ambiente.

9. RECOMENDACIONES

1. Para lograr el rescate y difusión de la identidad cultural gastronómica en panificación artesanal, a nivel nacional e internacional, considerando que el consumo del pan artesanal en el país ha formado parte de las tradiciones por generaciones, debe de involucrarse las siguientes entidades: **Ministerio de Cultura de El Salvador**, quien es el responsable de potenciar la memoria histórica y fortalecer los procesos Identitarios a nivel local y nacional; el **Ministerio de Turismo**, dentro de su Política Nacional de Turismo y Gastronomía, y la estrategia de Pueblos Vivos, enmarca que la inclusión de la gastronomía salvadoreña, en la oferta turística ha propiciado el desarrollo gastronómico; el **Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología**, como parte del dominio de los conocimientos, las habilidades, las destrezas, los hábitos y las actitudes de los educando, en función de la eficiencia para el trabajo, como base para elevar la calidad de vida de los salvadoreños; **las Alcaldías Municipales**, que impulsan el turismo interno y externo, así como también facilitan la formación laboral y estimulan la generación de empleo en conjunto con instituciones competentes del estado u otros.
2. Es necesaria la implementación de una estrategia de comercialización a nivel nacional e internacional, donde se fortalezca la identidad de estos municipios, sus atractivos, pero sobre todo su diversidad gastronómica con énfasis en la panificación artesanal, entre las entidades que podrían apoyar esta estrategia podemos mencionar el Ministerio de Cultura, Ministerio de Turismo, Asociación de Restaurantes de El Salvador, CONAMYPE u otras a fines.
3. Los panificadores artesanales identificados en cada uno de los municipios de estudio, deberían recibir asistencia técnica por parte de CONAMYPE para formalizar la panadería garantizando la producción en cuanto a la calidad, presentación, estandarización de las recetas, con lo cual, se podría incursionar en el mercado de una forma híbrida(artesanal e industrial), solventando una necesidad, debido a que forma parte de los productos nostálgicos de los hermanos lejanos, logrando una mejor posición o preferencia entre los turistas.
4. En los establecimientos de alimentación a nivel nacional, se debería fomentar la comercialización de productos autóctonos como el pan artesanal y promoverlo dentro de sus menús, y a manera de incentivos para estas empresas generar reconocimiento por el esfuerzo del apoyo al rescate y difusión la cultura del país.
5. Los Gobiernos locales e instituciones ligadas a mejorar las condiciones de vida de los pobladores de las zonas rurales (ONG's), deben de crear estrategias e incentivos para los pobladores locales en seguir divulgando sus técnicas de panificación dentro de sus municipios, rescatar su identidad cultural y promover su gastronomía en panificación a nivel local, nacional o internacional fomentando talleres y la creación de empresas bajo este rubro.
6. El Ministerio de Cultura a través de Las Casas de la Cultura, implemente cursos de elaboración de pan y su difusión a nivel local y nacional, generando el salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de las comunidades.
7. Se recomienda una participación más activa, enfocada en las localidades de parte de las municipalidades, Ministerio de Cultura, Ministerio de Turismo, instituciones educativas, programas como CONAMYPE, INSAFORP, para la promoción y el fomento de la panificación en las zonas rurales y urbanas de El Salvador.

8. Con la finalidad de preservar y transmitir a las presentes y nuevas generaciones, todas las técnicas culinarias de la gastronomía y costumbres salvadoreñas, se recomienda generar otras investigaciones enfocadas al rescate de recetas, idiosincrasia, historia de los distintos municipios que se tienen a nivel nacional, tomando como ejemplo los casos de estudio, y que las instituciones como el Ministerio de Cultura, Ministerio de Turismo y Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología.
9. El Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, deberá de incorporar en la formación académica la cultura e identidad gastronómica en los centros escolares de todos los niveles educativos.

10. GLOSARIO

- **Acentuadores.** Clase de aditivos alimentarios que se utilizan para realzar el sabor o el perfume que tiene un alimento. Engloba los acentuadores del aroma o aromatizantes sinérgicos y los del sabor.
- **Antioxidantes.** Son compuestos sintetizados por las plantas en sus diferentes partes (frutos, hojas, ramas, raíces, etc.) caracterizados por poseer grupos hidroxilos (OH) unidos entre sí por anillos bencénicos.
- **Artesanal.** Todo aquel producto que es elaborado a través de técnicas tradicionales o manuales, sin que intervenga un proceso industrial.
- **Avistaje.** Avistamiento (localización ocular de un evento).
- **Bairrada.** Denominación de origen, que se refiere a la zona de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro.
- **Cocina tradicional.** Es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia.
- **Culinaria casera.** Conjunto de técnicas e ingredientes que se transfieren de una generación a otra, en el entorno familiar.
- **Emulsificante.** Ayudan a mejorar la frescura y la calidad general de los productos de panadería y pastelería. Son esenciales para mejorar la textura, también aportan robustez al proceso de producción.
- **Eno-gastronómicos.** Rama de la gastronomía dedicada al estudio de la producción y comercialización de vinos.
- **Folclore.** Conjunto de tradiciones, leyendas, creencias, costumbres, proverbios, etc., populares y mantenidos por la tradición.
- **Gastronomía.** Estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.
- **Identidad gastronómica.** El arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás.
- **Identidad Cultural.** Es el sello distintivo de un pueblo, su historia, tradición y costumbres, en el marco de una determinada geografía.
- **Identidad gastronómica.** El arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás.

- **Idiosincrasia.** Una característica de comportamiento, manera característica de pensar, sentir, actuar, rasgos y carácter propios o culturales, distintivos y peculiares de un individuo o un grupo.
- **Inocuidad.** Es la ausencia, o niveles seguros y aceptables, de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores.
- **Leudado.** Fermentar la masa por efecto de la levadura.
- **Levadura.** Sustancia fermentada que provoca a su vez la fermentación de otra con la que se mezcla; se emplea en repostería y en la elaboración de cerveza.
- **Materia prima.** Componente principal de los cuerpos, susceptible de toda clase de formas y de sufrir cambios, que se caracteriza por un conjunto de propiedades físicas o químicas, perceptibles a través de los sentidos.
- **Paladar.** Capacidad para valorar el sabor de los alimentos mediante el sentido del gusto.
- **Platos foráneos.** Platillo que procede de otro lugar.
- **Prácticas gastronómicas.** Conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.
- **Preservantes.** Son cualquier tipo de sustancia añadida a los alimentos (bien sea de origen natural o de origen artificial) que pueda detener o aminorar el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos como BACTERIAS, LEVADURAS y MOHOS. Estos productos son utilizados para prolongar la vida útil de los productos.
- **Raviolones.** Ravioles de tamaño más grande que el tradicional.
- **Recetario.** Es un libro donde se plasma todo tipo de recetas creadas por una cierta persona donde se describen los ingredientes y procedimiento de la preparación del alimento.
- **Suvenir.** Objeto característico de un lugar que sirve como recuerdo de un viaje a ese lugar.
- **Tamizar.** pasar un ingrediente por un colador fino o tamizar para deshacerlo en partículas más finas.
- **Técnicas culinarias.** Conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles (asimilables) y palatales (sabrosos). Esto incluye, desde las preparaciones previas en frío (eliminación de la parte no comestible, limpieza, fraccionamiento) hasta la cocción.
- **Turismo.** Son actividades que las personas realizan mientras están de viaje en entornos donde no es habitual que se encuentren, cuyos fines son el ocio, los negocios u otros y duran períodos inferiores a un año.

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Calleja Pinedo, Margarita and Basilia Valenzuela, María. La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global. Revista Región y Sociedad. 28.66 (May-August 2016): p161+. Copyright: COPYRIGHT 2016 El Colegio de Sonora. <http://www.colson.edu.mx/ab-solutenm/templates/revista.aspx>
2. Hulten, C.R. (enero de 2000). Total Factor Productivity: A Short Biography. National Bureau of Economic Research.
3. Melgar Ramírez, Salvador. La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 01 abril 2013, Vol. 11(2), pp. 483-494
4. Pansarella, Laura. Gastronomía Social como forma de reducir la desigualdad, combatir el despilfarro y rescatar la dignidad. LCP Pansarella - Revista GV New Business Magazine, 2018 - bibliotecadigital.fgv.br
5. Leret Ponce, Rafael Elías, Estudio Gastronómico y nutricional de pan dulce tradicionales comercializados regionalmente en el país. Tesis, Universidad Dr. José Matías Delgado. El Salvador.
6. Rivera de Pinel, Patricia; Cortez Mejía, Edgardo Bernardo; Alfaro Alvarado, Jorge A., La Planificación y el crecimiento de la pequeña industria Panadera de la ciudad de San Salvador, Tesis, Universidad Tecnológica de El Salvador, El Salvador.
7. Ministerio de Turismo de El Salvador, Política Nacional de Turismo El Salvador-Turismo y Gastronomía.

SITIOGRAFÍA

1. Cajal Alberto, Identidad cultural: qué es, elementos y cómo se construye; recuperado de <https://www.lifeder.com/identidad-cultural/>
2. Manzano Israel, ¿Por qué es importante trabajar la identidad cultural de cada pueblo? 2018; recuperado de <http://almanatura.com/2018/05/por-que-importante-trabajar-identidad-cultural-cada-pueblo/>
3. Recuperado de <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>
4. Municipios de El Salvador. Recuperado de <http://www.municipiosdeelsalvador.com/la-union/conchagua>

12. ANEXOS

Anexo N° 1

Instrumento dirigido a personas naturales y propietarios de panadería que realizan pan artesanal. Dirigida a Personas naturales que realizan pan artesanal y propietarios de panaderías.

Objetivo: Identificar la identidad gastronómica en el área de panificación en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua.

Indicación: A continuación se encuentra una serie de preguntas, las cuales deberá de completar según lo expresado por el entrevistador.

Nombre: _____

Edad: _____

Sexo: _____

1- ¿Quién le enseñó a elaborar el pan?

2- ¿Hay algún secreto en su elaboración?

3- Al hacer el pan, ¿hay algún ingrediente que no debe faltar?

4- Al elaborar el pan, ¿se utiliza un tipo especial de harina? ¿Cuál es?

5- ¿Qué tipo de pan hace? ¿Cuánto tiempo se tarda en elaborar cada variedad de pan?

6- De todo el proceso de hacer pan, ¿cuál es el pan que requiere que tenga más cuidado?

7- Al elaborar el pan en horno artesanal, ¿influye en su sabor?

8- ¿El horno debe de estar hecho de algún material específico?

9- ¿El tipo de leña para cocer el pan, influye en la elaboración?

10- ¿La temperatura del horno más adecuada para hornear el pan debe ser?

11- ¿Cuándo el pan ya está listo, lo vende? ¿A quiénes?

12- ¿Le ha transmitido a alguien las recetas y forma de elaborar el pan?

13- ¿Cree Usted, que con el pasar de los años, la elaboración de pan artesanal se está perdiendo?

14. ¿Algún comentario que quisiera aportar a la entrevista?

Anexo N° 2.

Instrumento para recolección de receta a personas naturales o propietarios de panaderías.

Tema de Investigación: Identificación de las prácticas gastronómicas empleadas para la elaboración de pan artesanal, en la Zona Oriental de El Salvador, para el rescate y difusión de la identidad cultural. **Caso de estudio:** Municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua.

Nombre: _____

Municipio: _____

Tomado por: _____

Objetivo: Obtener de primera fuente, los ingredientes y procedimiento en la elaboración del pan artesanal, de los municipios del caso de estudio.

Lista de ingredientes
1-
2-
3-
4-
5-
6-
7-
8-
9-
10-
Procedimiento
Tipo de Horno:
Tiempo de hornear:
Temperatura:
Tipo de Leña utilizado:

Anexo N° 3.

Instrumentos de observación dirigida a personas naturales y panaderías que realizan pan, sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

Guía de observación para las prácticas de buena manufactura y procesos de receta en la realización de pan artesanal.						
Objetivo: Identificar la identidad gastronómica en el área de panificación en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua.						
Indicación: A continuación se encuentra una serie de preguntas, los cuales deberá de completar según lo expresado por el entrevistador, marcando una X.						
Nombre: _____						
Edad: _____						
		INDICADOR	SI	NO	TAL VEZ	OBSERVACIONES
ASEO PERSONAL		Vestuario adecuado (Blusa con mangas)				
		Zapatos cerrados				
		Cabello recogido				
		Usa guantes de látex u otro tipo				
		Uñas cortas				
		Redecilla				
		Uso de aretes discretos				
		Cubre sus heridas (Opcional)				
		Usa maquillaje discreto				
INSTALACIONES		Las paredes lucen limpias y aseadas				
		El piso está limpio				
		Existe ventilación				
		El techo no presenta basura				
		Cuenta con iluminación adecuada				
		La mesa de trabajo está limpia y desinfectada				
		Usa basureros				
		Existe provisión de agua cerca				
		El lugar de almacenaje de producto es el adecuado				
		Posee desagüe las instalaciones				
PROCESO DE ELABORACIÓN		Limpieza de latas, correcta y adecuada				
		Limpieza de horno correcta				
		Manipula el horno artesanal				
		Utiliza receta				
		Cumple con el tiempo establecido por receta				
		** Fermentación				
		Cocción				
		Enfriado				

OTROS ASPECTOS	Visualiza que existe control de plaga (ratones, cucarachas, moscas, insectos, entre otros)				
	Existe rotación de materia prima				
	Asistió a charla o capacitación sobre manipular alimentos				
** Opcional, debido a que no todo el pan, necesita Fermentación.					

Anexo N° 4.

Instrumento dirigido a personas que se dedican a la comercialización de pan en tiendas.

Entrevista a profundidad Estructurada Dirigida a personas naturales que se dedican a la comercialización (tiendas).

Objetivo: Identificar en tiendas locales la comercialización de pan artesanal e industrial en los municipios de Chinameca, Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta y Conchagua.

Indicación: A continuación se encuentran una serie de preguntas, las cuales deberá de completar según lo expresado por el entrevistador.

Nombre: _____

Edad: _____

1- ¿Cómo comenzó a funcionar su tienda?

2- ¿Hace cuánto tiempo tiene la tienda?

3- ¿Qué productos vende?

4- ¿Hay otras tiendas a su alrededor? ¿Qué venden? ¿Cuáles?

5- ¿Vende pan artesanal? ¿De cuál? ¿Por qué?
¿Cada cuánto tiempo le vienen a dejar sus pedidos de pan?

¿Quiénes son sus proveedores de pan artesanal?

6- ¿Vende pan industrializado? ¿De cuál? ¿Por qué?

7- ¿Cada cuánto tiempo le vienen a dejar sus pedidos de pan?

8- ¿Quiénes son sus proveedores de pan industrializado?

9- ¿Qué tipo de pan le buscan más sus clientes artesanal o industrial?

Fotografías de visitas de campo en el municipio de Gualococti, Morazán.



Co Investigador en entrevista con lugareña para llenado de instrumento a personas naturales, en el municipio de Gualococti, Morazán.



Fotografías de visitas de campo en el municipio de Conchagua, La Unión.



Estudiantes de la carrera de Técnico en Hostelería y Turismo y Técnico en Gastronomía apoyando investigación en el llenado de los instrumentos a personas naturales, en el municipio de Conchagua, La Unión.



Preparación de masa para la elaboración de pan de torta en el municipio de Conchagua, La Unión.

Fotografías de visitas de campo en el municipio de Nueva Esparta, La Unión.



Comerciante que vende pan Artesanal en el mercado municipal del municipio de Nueva Esparta, La Unión.



Panadería ubicada en Nueva Esparta, La Unión, que realiza pan de forma semi artesanal, con hornos híbridos.

Fotografías de visitas de campo en el municipio de Chinameca, San Miguel



Llenado de Instrumento por estudiante de Técnico en Hostelería y Turismo que apoyo proyecto de investigación, para panadería en el municipio de Chinameca, San Miguel.



Tustacas: producto artesanal cuyo ingrediente principal es masa de maíz, manteca y dulce de atado, procesado en horno artesanal en el municipio de Chinameca, San Miguel.

Fotografías de Festival de Pan Artesanal 2019



Miembros que formaron la mesa de honor en el Festival de Pan Artesanal, realizado el 20 de noviembre de 2019, en las instalaciones del Auditorio de ITCA FEPADE MEGATEC La Unión.



Estudiantes de la Escuela de Gastronomía de Primer Año, prepararon las diferentes recetas de pan artesanal de los municipios de estudio: Gualococti, Anamorós, Nueva Esparta, Conchagua y Chinameca.



Asistentes al Festival de Pan Artesanal.

SEDE CENTRAL Y CENTROS REGIONALES



La Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE, fundada en 1969, es una institución estatal con administración privada, conformada actualmente por 5 campus: Sede Central Santa Tecla y cuatro centros regionales ubicados en Santa Ana, San Miguel, Zacatecoluca y La Unión.

1 SEDE CENTRAL SANTA TECLA

Km. 11.5 carretera a Santa Tecla, La libertad.
Tel.: (503) 2132-7400

2 CENTRO REGIONAL SANTA ANA

Final 10a. Av. Sur, Finca Procavia.
Tel.: (503) 2440-4348

3 CENTRO REGIONAL LA UNIÓN

Calle Sta. María, Col. Belén, atrás del Instituto Nacional de La Unión.
Tel.: (503) 2668-4700

4 CENTRO REGIONAL ZACATECOLUCA

Km. 64.5, desvío Hacienda El Nilo sobre autopista a Zacatecoluca.
Tel.: (503) 2334-0763 y
(503) 2334-0768

5 CENTRO REGIONAL SAN MIGUEL

Km. 140 carretera a Santa Rosa de Lima.
Tel.: (503) 2669-2298