



DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS

RESOLUCIÓN N° 13299- 2023 /DSD-INDECOPI

EXPEDIENTE : N° 12677-2023

**SOLICITANTE : ASOCIACION RED DE PRODUCTORES DE PAN
ARTESANAL DE CONCEPCION / VILA
ASTUHUAMAN DE BERRIOS, CARMEN
LORENA/ VASQUEZ BARRETO, MARILIN OLGA/
BERRIOS CUICAPUSA, JUANA YOVANA / VILA
ZACARIAS, JUDITH ERNESTINA / PARIONA
ESPINOZA, JHON FRANCIS / RIOS ORTIZ,
CESAR AUGUSTO / TACURE ORELLANA,
MAYKOL SAID / PRUDENCIO HUAMÁN, JOHN**

Lima, 30 de mayo de 2023

1. ANTECEDENTES

Con fecha 21 de marzo de 2023, ASOCIACION RED DE PRODUCTORES DE PAN ARTESANAL DE CONCEPCION; VILA ASTUHUAMAN DE BERRIOS, CARMEN LORENA; VASQUEZ BARRETO, MARILIN OLGA; BERRIOS CUICAPUSA, JUANA YOVANA; VILA ZACARIAS, JUDITH ERNESTINA; PARIONA ESPINOZA, JHON FRANCIS; RIOS ORTIZ, CESAR AUGUSTO; TACURE ORELLANA, MAYKOL SAID; y PRUDENCIO HUAMÁN, JOHN, todos de Perú, solicitan el registro del nombre de la preparación alimenticia PAN DE ANIS DE CONCEPCIÓN como Especialidad Tradicional Garantizada.

2. EXAMEN DE REGISTRABILIDAD

De conformidad con el artículo 2, numeral 5 del Decreto Supremo N° 170-2021 – Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas (en adelante el Reglamento), una Especialidad Tradicional Garantizada es el nombre que identifica una preparación alimenticia destinada al consumo humano que posee características específicas que la distinguen claramente de otras preparaciones alimenticias pertenecientes a la misma categoría, debido a que ha sido elaborada a partir de materias primas o ingredientes tradicionales o que es resultado de una composición, elaboración, producción o transformación tradicional.



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por Indecopi, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web.

<https://enlinea.indecopi.gob.pe/verificador>

Id Documento: 501ead31lh

Asimismo, el artículo 2.12 del Reglamento establece que se entenderá como Tradicional, el uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un período de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este período es de al menos veinte (20) años.

2.1 Criterios de registro

El artículo 7.1 del Reglamento dispone que serán registrables, como Especialidades Tradicionales Garantizadas -«ETG»- los nombres que describan una preparación alimenticia específica que: a) Sea el resultado de un método de elaboración, producción, transformación o composición que corresponda a la práctica tradicional aplicable a esa preparación, o b) Sea elaborada con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

En tanto que, el artículo 7.2 añade que, para ser admitido a registro, el nombre de una «ETG» debe: a) Haberse utilizado tradicionalmente para referirse a la preparación alimenticia específica, o b) Identificar el carácter tradicional o específico de la preparación alimenticia.

Como puede desprenderse de lo antes señalado, la especificidad de la preparación alimenticia en evaluación radica en la incorporación de ingredientes tradicionales y/o en su elaboración o transformación a partir de un método tradicional. Siendo que, es el transcurso de cuanto menos veinte años lo que le otorga el carácter tradicional requerido.

Es de notar que, el artículo 8 del Reglamento, dispone que la solicitud de registro de una Especialidad Tradicional Garantizada deberá estar acompañada por un Pliego de Condiciones, que contenga el nombre a registrar, los elementos que establecen el carácter tradicional de la preparación alimenticia, una descripción de sus principales características, así como la descripción del método de elaboración.

De otro lado, el artículo 13 del Reglamento establece que no podrán declararse Especialidades Tradicionales Garantizadas, aquellas que:

- a) No se ajusten a la definición contenida en el numeral 2.5 del artículo 2 del (...) Reglamento;*
- b) Sean contrarias al orden público;*
- c) Sean susceptibles de afectar un derecho de propiedad intelectual protegido o inscrito previamente; o*



- d) *Sean o afecten conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos, protegidos bajo la Ley N° 27811, Ley que establece el régimen de protección de los conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos.*

2.2 Análisis del nombre solicitado

Del análisis de los documentos que, en el presente caso constituyen el expediente técnico, el mismo que incluye al Pliego de Condiciones, se ha podido verificar que estamos ante una preparación alimenticia con particularidades, apreciadas y difundidas, atribuibles tanto a una práctica tradicional de elaboración como al uso continuado de ingredientes específicos. Siendo además que, el nombre PAN DE ANÍS ligado al nombre de la provincia de CONCEPCIÓN en el departamento de Junín, describe productos de panadería desde hace cerca de 32 años, tal y como se aprecia en los afiches que dan cuenta de la realización periódica del FESTIVAL DEL PAN DE ANÍS en dicha localidad.

Sobre el particular, se verifica de los documentos obrantes en el expediente, que en julio de 1991 se celebró el primer Festival del Pan de Anís, por iniciativa de una organización cultural de la localidad. A fecha de hoy, dicha celebración se mantiene y es organizada en el mes de julio, por la Municipalidad Provincial de Concepción, siendo que en el año 2022 tuvo lugar la versión XXXI. Asimismo, se aprecia la formación de asociaciones de maestros panaderos, dedicados a rescatar recetas tradicionales, de modo tal que, se preserven y se conozcan más allá de las fronteras de Concepción, apreciándose que el consumo de los panes de anís resulta cotidiano y se habría constituido en ingrediente de algunos platos típicos de la zona.

Es relevante mencionar que, la información bajo comentario no fluye únicamente de los testimonios presentados, o de los reportajes escritos y filmados alcanzados, sino también de la documentación histórica adjuntada.

2.3 Análisis del Pliego de Condiciones

Ahora bien, a continuación, pasamos a evaluar el Pliego de Condiciones (en adelante el Pliego) presentado, que obra de fojas 42 a 65 del expediente y que los solicitantes

han dividido en 3 Capítulos equivalentes a los numerales 2, 3 y 4 del artículo 8 del Reglamento. Es de notar que, a lo largo del documento, se ratifica el nombre cuyo registro como ETG se solicita: PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN.

En este orden de ideas, en el Capítulo I del Pliego encontramos que de la información presentada se colige que los elementos que establecen el carácter tradicional de esta preparación alimenticia están vinculados a la práctica panificadora de la provincia de Concepción, la misma que está relacionada con la llegada del trigo al valle del Mantaro hace más de 400 años.

En tal sentido, el solicitante refiere el uso continuado, en la receta, de ingredientes tales como la harina de trigo regional molida en piedra, el uso de anís, el uso de agua de manantial, y un método de elaboración artesanal que incorpora procesos tales como elaboración, tableado y boleado manual de la masa, así como el uso de utensilios únicos tales como la artesa de madera, las canastas de chilca y tanquish, escobas de eucalipto, bandola (manta de yute), jalacho (gancho de metal con mango de madera) y un elemento fundamental: el horno artesanal. Es de notar además que, los solicitantes especifican las características de cada utensilio mencionado, incluyendo fotografías de estos. De los testimonios presentados, advertimos que el método de elaboración en mención, así como el uso de los ingredientes señalados, data de aproximadamente mediados de los años 80 del siglo XX.

En cuanto al Capítulo II del Pliego, denominado DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA QUE INCLUYA SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS, apreciamos la inclusión de características físicas y organolépticas del PAN DE ANÍS, el cual tiene forma redonda con un diámetro aproximado de unos 10 cm; alrededor de 3.5 cm de alto; aproximadamente 60 gramos de peso; tonalidades neutras y marrones; su presentación es en dos tapas (un pan sobre otro), lleva encima granos de anís; es de sabor neutro (entre dulce y salado); la textura es por fuera crocante y por dentro suave, posee aroma a anís. Es de notar que además se ha incluido una fotografía de la preparación alimenticia.

Finalmente, el Capítulo III se denomina DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN EMPLEADO, e incluye un cuadro con la relación de ingredientes o materia prima con las cantidades a utilizar, así como también una reseña de la naturaleza y características de la materia prima utilizada.

Es de resaltar, que el paso a paso de las seis etapas de elaboración, contempla explicación detallada (tiempos, actividad, temperaturas, etc.) y material fotográfico; empieza con el proceso manual de amasado que incluye preparación de la masa, y culmina con el horneado con leños de eucalipto, para lo cual que realiza

el calentamiento previo del horno artesanal en un tiempo y temperatura establecidos.

2.4 Conclusión

Del análisis de los documentos obrantes en el expediente de vista, se ha verificado que el nombre de la preparación alimenticia solicitado a registro cumple con cada uno de los requisitos establecidos en el Decreto Supremo N° 170-2021 – Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas; y que no se encuentra comprendido en los impedimentos señalados en el artículo 13 del citado dispositivo legal.

La presente resolución se emite en aplicación de las normas legales antes mencionadas y en uso de las facultades conferidas por los artículos 37, 38 literales b), c), d), e), g) del Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, sancionado por Decreto Supremo 104-2021-PCM, concordante con los artículos 3 literal n), y 4 numeral 2 del Decreto Legislativo N° 1075, de acuerdo a las modificaciones introducidas al mismo por el Decreto Legislativo N°1397; y del Reglamento del Régimen de Protección de Protección de las Especialidades Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas, aprobado por el Decreto Supremo N° 170–2021-PCM.

3. DECISIÓN DE LA DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS

PRIMERO. – INSCRIBIR en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Propiedad Industrial, la preparación alimenticia denominada PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN, con un plazo de duración indeterminada, mientras subsistan las condiciones que lo motivaron.

SEGUNDO.- RECONOCER el carácter tradicional del PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN, el cual está vinculado a la práctica panificadora de la provincia de Concepción, relacionada con la llegada del trigo al valle del Mantaro hace más de 400 años. En tal sentido, de forma continuada, por más de 30 años se mantiene el uso de ingredientes como la harina de trigo regional molida en piedra, el uso de anís y de agua de manantial, y un método de elaboración artesanal que incorpora elaboración, tableado y boleado manual de la masa, el uso de utensilios únicos y el horneado a leña.

Descripción del producto: El PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN tiene forma redonda con un diámetro aproximado de 10 cm y alrededor de 3.5 cm de alto; aproximadamente 60 gramos de peso; tonalidades neutras y marrones; su



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

presentación es en dos tapas (un pan sobre otro), lleva encima granos de anís; es de sabor neutro (entre dulce y salado); la textura es por fuera crocante y por dentro suave, posee aroma a anís.

TERCERO. - PRECISAR que la titularidad de la Especialidad Tradicional Garantizada – ETG PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN corresponde al Estado peruano.

Regístrese y comuníquese

Firmado digitalmente

Sergio Chuez Salazar
Director
Dirección de Signos Distintivos
INDECOPI



PERÚ

Presidencia
del Consejo de Ministros

INDECOPI

PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN, JUNÍN

PLIEGO DE CONDICIONES

Huancayo, 21 de marzo de 2023



ÍNDICE

CAPÍTULO I

LOS ELEMENTOS QUE ESTABLECEN EL CARÁCTER TRADICIONAL DE LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA

(Artículo 8.2 del D.S. N° 170-2021-PCM)

1.1. HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

- 1.1.1. HORNO TRADICIONAL
- 1.1.2. ARTESA
- 1.1.3. PORONGO
- 1.1.4. MESA DE MADERA
- 1.1.5. RASPADOR
- 1.1.6. JALACHO
- 1.1.7. PALA DE MADERA
- 1.1.8. VALAY Y CANASTAS
- 1.1.9. ESCOBA DE EUCALIPTO
- 1.1.10. BANDOLA DE YUTE
- 1.1.11. MAQUINARIA INDUSTRIAL

CAPÍTULO II

DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA QUE INCLUYA SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

(Artículo 8.3 del D.S. N° 170-2021-PCM)

2.1. PAN DE ANÍS



CAPÍTULO III

DESCRIPCIÓN DEL METODO DE ELABORACION EMPLEADO

(Artículo 8.4 del D.S. N° 170-2021-PCM)

3.1. INGREDIENTES DEL PAN DE ANÍS

3.2. NATURALEZA DE LOS INGREDIENTES DEL PAN DE ANÍS

3.2.1. HARINA DE TRIGO REGIONAL

3.2.2. HARINA DE TRIGO INDUSTRIAL

3.2.3. AGUA

3.2.4. SAL

3.2.5. LEVADURA

3.2.6. ANÍS

3.2.7. AZÚCAR

3.3. PREPARACIÓN DEL PAN DE ANÍS

3.3.1. EL AMASADO

3.3.2. EL REPOSADO DE LA MASA

3.3.3. LA DIVISIÓN

3.3.4. BOLEO

3.3.5. TABLEADO

3.3.6. HORNEADO



CAPÍTULO I

LOS ELEMENTOS QUE ESTABLECEN EL CARÁCTER TRADICIONAL DE LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA

(Artículo 8.2 del D.S. N° 170-2021-PCM)

A inicio de la década del ochenta del siglo XIX, unos jóvenes en la madrugada esperaban sentados en la puerta de ingreso a la panadería, quienes venían a sobar la masa, luego eran retribuidos con una bolsa con panes.

Son etapas en el proceso de elaboración del Pan de Anís de Concepción: amasado, reposado, división, boleado, tableado y por último, el horneado.

El Pan de Anís se prepara y vende durante todos los días del año. La preparación se efectúa en la capital de la provincia de Concepción y el comercio se realiza en los distritos mencionados de las provincias de Jauja, Huancayo y Concepción; siendo que, aproximadamente cada socio trabaja de 3000 a 3500 panes diarios.

Los factores que hacen únicos al **Pan de Anís** de Concepción y lo distinguen de otros panes regionales son los ingredientes y el proceso de preparación:

- Dentro de los ingredientes, la utilización de la harina regional molida en piedra, el uso del anís, el uso del agua de manantial y el horneado a leña.
- Dentro del proceso de elaboración, la utilización de las manos para la realización de la masa, el tableado y el boleado, además la utilización de utensilios únicos como la artesa de madera, las canastas de chilca y tanquish, tableros de madera, escobas de eucalipto, bandolas, jalachos y el elemento que destaca el sabor del pan; el horno artesanal (el método constructivo del horno artesanal difiere de hornos artesanales de otras regiones).

La técnica y el conocimiento tradicional de la elaboración del Pan de anís se transmite de generación en generación a través de los años.^{1,2} Es importante destacar que en la Provincia de Concepción los panaderos más antiguos trabajan esta receta por aproximadamente 50 años, para su elaboración se encuentran involucrados productos de la zona como el trigo regional, el agua de manantial, la chicha de jora y el anís, asimismo se hace uso de palas de madera, artesas de madera, caballetes, tableros, balay y canastas de Chilca y Tanquish, bandolas de yute, ganchos de hierro y hornos artesanales que son calentados con maderas de eucalipto.

De igual forma, de las diversas entrevistas realizadas a la Red de Panificadoras de Concepción, se logra identificar al pan de anís como tradicional de la provincia de Concepción, pues uno de los integrantes textualmente refiere lo siguiente: “(...) lo tradicional es el pan de anís, luego el integral ósea la semita, los bollos y el cusay¹ (...)”; asimismo hacen referencia a la Casita del Pan de Anís ubicada en la plaza principal de la provincia de Concepción, comercio que cuenta con más de 10 años de funcionamiento y es considerado el lugar principal para la distribución del pan de anís.²

La labor del panadero desde hace varias décadas es trabajar en la elaboración de los panes durante toda la noche con el objetivo de llevar los panes frescos a las mesas en el desayuno de las familias. En ese sentido, las maestras en panificación concepcioninas elaboran los panes de anís durante toda la noche de cada día. Respecto a los ingredientes utilizados en los primeros años de la elaboración del pan de anís a la actualidad se diferencian en: que en la antigüedad se utilizaba el concho de la chicha de jora como levadura natural; además hoy en día el pan de anís sufrió una reducción del porcentaje de la utilización de la harina de trigo regional; puesto que, el porcentaje de harina es 60 % de harina industrial y 40 % de harina regional.

1.1.HERRAMIENTA Y UTENSILIOS

1.1.1. HORNO TRADICIONAL

Los hornos eran hechos con una argamasa de barro mezclado con el estiércol de burros y caballos, azúcar o chancaca, vidrio molido, sal y cabello, que se combinaban, dándole una forma cóncava, con piso de ladrillo pastelero que se calentaba con chamiza de eucalipto, hasta llegar a una temperatura donde se observaba las paredes blancas, producto del calor interno del horno, que se limpiaba con escobas hechas de ramas de tanquish (*Cassia tomentosa* L.F.) y eucalipto.

1 Ver min 6.44.8

<https://www.youtube.com/watch?v=fwkYclCAVdA&abchannel=MUNICIPALIDADPROVINCIALDECONCEPCI%C3%93N>

2 Ver min 8.30.8

<https://www.youtube.com/watch?v=fwkYclCAVdA&abchannel=MUNICIPALIDADPROVINCIALDECONCEPCI%C3%93N>



FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”



FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

PROCESO CONSTRUCTIVO DE UN HORNO ARTESANAL

- Se prepara una base compacta de tierra rojiza, hasta alcanzar una altura aproximada de 80 cm, para después sostener una base de piedra natural, ubicadas de forma circular.



IMAGEN DE BASE DE PIEDRAS / FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

- La base circular de piedra se rellena de arena y sal. Alrededor del círculo formado se pirca ladrillos cónicos (de forma semi triangular). Después se coloca una base de ladrillos pasteleros de forma cuadrada de 12 cm x 12 cm, en la parte central del horno.



**IMAGEN DE BASE PARA BORDE DE LADRILLOS CONICOS / FUENTE:
“PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**



**IMAGEN DE BORDE DE LADRILLOS CONICOS Y PUERTA DE FIERRO /
FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**

- Sobre la base ladrillos cónicos se da continuidad hasta formar una cúpula que llega a la altura de 70 cm de alto.



IMAGEN DE CÚPULA / FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

- Durante todo el proceso constructivo las piezas de ladrillo cónico, ladrillo pastelero y piedras tiene como mortero un barro especial elaborado por arcilla blanca, de la misma calidad de los porongos de chicha de jora, azúcar, cabello humano, sal industrial, chancaca diluida (forma una masa elástica y brillante).

Asimismo, es al inicio de la formación de la cúpula la colocación de la puerta de hierro y zócalo de metal.



IMAGEN DE BARRO ESPECIAL / FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

1.1.2. ARTESA

Recipiente de madera de eucalipto de forma rectangular como una batea que sirve para elaborar la masa. Los residuos de masa en la artesa sirven para mantener microorganismos que ayudan a la fermentación



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.3. PORONGO

Recipiente de barro cocido que sirve para almacén de chicha de jora.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.4. MESA DE MADERA

Elemento que sirve para realizar diferentes actividades de panificación. Actualmente algunos panaderos han implementado mesas de acero quirúrgico puesto que no altera las propiedades organolépticas de los alimentos es sumamente higiénico y duradero.



Fuente:

Roque”

“Panadería Artesanal San

1.1.5. RASPADOR

Elemento que sirve para cortar la masa. Antiguamente se usaban de acero, en la actualidad hay una gran cantidad de diseños y modelos en acero y plástico.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.6. JALACHO

Es un gancho de metal con mango de madera, que sirve para retirar del interior del horno los panes y las latas.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.7. PALA DE MADERA

Elemento que sirve para ingresar los panes y latas al interior del horno.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.8. VALAY Y CANASTAS

Recipientes tejidos en chilca, que sirven para almacenar los panes recién salidos del horno. Los tallos de chilca transmiten un aroma especial a los panes calientes.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.9. ESCOBA DE EUCALIPTO

Pala de madera con hojas de eucalipto verde, sirve para barrer dentro del horno, los residuos de cenizas y madera. Este aroma queda impregnado en los panes horneados.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.10. BANDOLA DE YUTE

Pala de madera con una manta de yute húmeda, que sirve para limpiar de los residuos más pequeños de carbón. Al mismo tiempo aporta humedad a los panes.



Fuente: “Panadería Artesanal San Roque”

1.1.11. MAQUINARIA INDUSTRIAL

De acuerdo con los testimonios adjuntos en los anexos del pliego de condiciones se evidencia que la utilización de maquinarias en la Provincia de Concepción existe hace aproximadamente 30 años. Su utilización se debió a la demanda de panes en la Provincia de Concepción, se observó además que con la maquinaria la mezcla es simultanea y se consigue la masa homogénea y compacta en pocos minutos. De modo que la utilización de estas maquinarias no le quita el carácter artesanal y tradicional al **Pan de Anís**.

ALGUNAS DE LAS MAQUINAS QUE LLEGARON A LIMA
A INICIOS DEL SIGLO



Fig. 1.— Aparato para trocear la masa



Fig. 2.— Amasadora "Mousses"



Fig. 3.— Amasadora "Bruta"



Fig. 4.— Amasadora "Hamon"

FUENTE: LIBRO, LA CUESTIÓN DEL PAN-LUIS TEJADA

Se presume que la existencia de maquinarias en la panadería peruana se da a inicios del Siglo XX. De acuerdo con el libro **LA CUESTIÓN DEL PAN**, escrito por Luis tejada, se indica lo siguiente:

... "Hasta ahora hemos descrito el proceso productivo en la panificación, cuando se trabajaba a pulso y peñizcos, es decir, sin maquinas. Sin embargo, las máquinas aparecen en esta industria desde inicios de siglos en algunos establecimientos, con ello, el proceso se modifica sensiblemente las máquinas que parecen son: amasadoras o taza, sobadora o rola y cortadora."...

CAPÍTULO II

DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN ALIMENTICIA QUE INCLUYA SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

(Artículo 8.3 del D.S. N° 170-2021-PCM)

2.1 PAN DE ANÍS

El Pan de Anís de Concepción es una pieza única, fue elaborada desde la época colonial, el proceso de elaboración es tradicional y artesanal. Elaborado únicamente en la provincia de Concepción. El Pan de Anís es de forma redonda con un diámetro de 10 cm y alto de 3,5 cm, 60 gramos de peso, con tonalidades neutras y marrones, su presentación es de dos tapas (un pan sobre otro) tiene encima unos granos de anís, es de sabor neutro (entre dulce y salado), la textura es por fuera crocante y por dentro suave, posee un aroma a anís; ideal para acompañar los alimentos en el desayuno, almuerzo y cena, se complementa muy bien con el queso, las paltas, el lechón, el jamón, los embutidos, las sopas, las cremas, infusiones, café, etc. El Pan de Anís tiene como ingredientes: harina de trigo regional, harina industrial, agua, concho de la chicha de jora, levadura, azúcar, sal y anís, este último ingrediente hace referencia al nombre “El Pan de Anís de Concepción



FUENTE: PANADERÍA ARTESANAL “SAN ROQUE”.

CAPÍTULO III**DESCRIPCIÓN DEL METODO DE ELABORACION EMPLEADO**

(Artículo 8.4 del D.S. N° 170-2021-PCM)

3.1. INGREDIENTES DEL PAN DE ANÍS

(1 Quintal de Harina)

NOMBRE DEL PAN: PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN

INGREDIENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Harina de trigo regional	kilogramos	10
Harina especial blanca	kilogramos	40
Azúcar	kilogramos	2
Sal	gramos	800 - 1000
Concho de jora	litros	5
Masa madre	kilogramos	5
Levadura	gramos	400
Agua	litros	28
Anís	gramos	250
Agua de anís	litros	5

3.2.. NATURALEZA DE LOS INGREDIENTES DEL PAN DE ANÍS**3.2.1. HARINA DE TRIGO REGIONAL**

El abastecimiento de trigo regional procede de Orcotuna, Aco, Sincos, Tunanmarca y otros distritos de Jauja y Concepción.

El proceso de obtención de la harina de trigo regional tiene considerable diferencia al de la harina industrial, puesto que el molido es a través de piedras, de forma circular impulsadas por la fuerza del río.

La harina de trigo regional le otorga blandura al pan, al mismo tiempo prolonga su sabor y suavidad, de 3 a 5 días. Por otro lado, la harina blanca industrial o nacional tiene la propiedad de aumento.



FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

Molinera Artesanal en Concepción:

MOLINO “SAN JOSÉ”



FUENTE: “ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PANES ARTESANALES”.

EVOLUCIÓN DE MOLINOS DE TRIGO

MOLINO DE SANGRE

Para su funcionamiento hace el uso de la fuerza animal o la fuerza del hombre. En este grupo encontramos desde un mortero simple de piedra, de forma cóncava donde se realizaba la tritución del grano mediante repetidos golpes.



MOLINO DE PIEDRA

Los molinos de piedra rotativos, donde una piedra fija servía a la vez de recipiente de contención, y una piedra móvil superior giraba sobre la primera, triturando de esta manera el grano. El pan tiene un sabor agradable cuando el trigo es triturado con molino de piedra.



MOLINO ACTUAL

Son construidas con aceros los dos rodillos con formas fresadas que realizan el trabajo, van moliendo el grano que va descendiendo hasta la parte inferior de la máquina y funciona a electricidad.



Pag 24, FUENTE EL PAN DE ANIS DE CADA DIA, Jesús León Gonzales.

3.2.2. HARINA DE TRIGO INDUSTRIAL

La utilización de la harina de trigo industrial se introduce al Perú en el año de 1720, aproximadamente. Para esa época la costa del Perú era el proveedor principal de trigo, décadas después, fueron las regiones de la sierra las principales productoras de este grano.

De acuerdo con los testimonios y bibliografía textual, el uso de la harina industrial es utilizada en la provincia de Concepción desde hace más de 40 años.

El “**Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional**” de Sergio Zapata, señala:

“En la Memoria de la provincia de Ica, que presentó M. Paulette en 1874, el subprefecto señalaba que: Desde la primitiva fundación de Ica no se han conocido otras harinas en el abasto, que las de Nazca, Tivillo, Río Grande y después los de Ocucaje y San Cayetano. Por entonces no se conocía la harina de Chile, ni se conocía hasta después del año 1828, que se importaban en barriles las harinas norteamericanas; y el pan que se vendía en esta plaza era de buena calidad y barato”.

El libro. **LA CUESTIÓN DEL PAN**, escrita por Luis tejada, indica lo siguiente:

“Alejandro Garland en 1905 afirmaba: Desde el año de 1687, en que por causas que aún no son perfectamente conocidas, las tierras de la costa perdieron su

poder para producir este cereal y no se ha podido restablecer su cultivo en esa sección del territorio nacional. Luego concluía: “Las cosechas obtenidas cuando no se han perdido del todo, han sido pobres. Pudiendo comprar los habitantes costeros del Perú, el trigo que necesitan para su consumo a mucho menor precio en Chile, Australia y California...”. Sin embargo, este autor y otros están de acuerdo en que este cereal tiene importancia en los departamentos de la sierra, cuyo único destino era abastecer a esos pueblos. Pero esa producción no era nada despreciable”.

3.2.3. AGUA

El ingrediente distintivo del Pan de Anís de Concepción es el agua, dicho elemento se caracteriza por nacer de un puquio de nombre Chiapuquio, proveniente de las lagunas de la zona alta de Ingenio. En el 2011, Radio Programas del Perú entrevistó al exalcalde, el médico cirujano Jesús Chipana Hurtado, quien manifestó: “Esta agua no necesita potabilizarse ni cloro, ningún aditivo, solamente el agua pura e incluso ni hervir porque tiene cero coliformes”. El agua activa las proteínas de la harina para que la masa adquiera una textura blanda y moldeable, necesaria para la marcha de la fermentación.

Luis Tejada en el libro. **LA CUESTIÓN DEL PAN**, señala:

...“El agua en el amasijo es de suma importancia, ya que su contenido de sales minerales redonda directamente en el proceso de fermentación.”...

3.2.4. SAL

Según investigaciones (Pan de Calidad, 2020), la sal aumenta la consistencia de la masa y su manejabilidad, en fermentaciones largas se acostumbra añadir un poco más de sal para limitar la acción de la levadura en las primeras horas de fermentación. Así también disminuye la acidez de la levadura por su propiedad antiséptica, provoca una corteza más fina y crujiente, contribuye a la conservación del pan y mejora el sabor y el aroma del pan.

De acuerdo con el libro. **LA CUESTIÓN DEL PAN**, escrito por Luis Tejada, indica:

... “Para este oficio se recomienda el uso de sal fina, pero se ha generalizado en nuestro medio el uso de sal graneada. Es un ingrediente de suma importancia porque da a la masa fuerza y cohesión para el levante; además contrarresta el sabor desagradable de ciertas harinas, haciendo más agradables y digestivo el pan.” ...



FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

3.2.5. LEVADURA

En su composición se pueden encontrar organismos microscópicos, hongos fermentadores y cadenas complejas de moléculas de glucosa.

“El papel de la levadura en la fabricación del pan es esencial para provocar que la masa aumente su tamaño y que se forme la estructura suave y esponjosa de la miga. Además, contribuye al sabor y al aroma del pan, mejorando así sus propiedades organolépticas” afirma José María Basanta, secretario general de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)

Luis Tejada en el libro **LA CUESTIÓN DEL PAN**, indica lo siguiente:

...“Las levaduras seleccionadas y químicas no aparecen en el Perú sino hasta inicios de la década del 30 del presente siglo, primero bajo el nombre de “fermentos seleccionados” y luego, la química llamada Fleischmann, en 1932.”...

De acuerdo con los testimonios registrados, la Marca Fleishman estuvo vigente en el mercado desde hace más de 40 años.

3.2.6. ANÍS

La hierba anís o pachanis se emplea en el pan para darle un gusto y aroma pertinente. Cuenta con propiedades diuréticas, digestivas, antiespasmódicas, analgésicas, antiinflamatorias y carminativas, todas ellas importantes en una buena alimentación. Es por lo que la infusión o té de anís tiene un uso tan difundido para aliviar problemas de salud como cólicos, malestares digestivos y malestares asociados con problemas de salud como la gripe.

El primer significado que menciona la Real Academia Española (RAE) en su diccionario hace referencia a una planta del grupo familiar de las umbelíferas. De todas maneras, también se llama anís a otros vegetales similares, sobre todo que se asemejan por su aroma.

En el artículo: **“CURAHUASI, EL LUGAR DONDE TODO HUELE A ANÍS”** de fecha 28 de mayo de 2012, realizado por El Comercio, indica lo siguiente:

Curahuasi es el gran centro productor de anís del Perú, introducido por los jesuitas a mediados del siglo XVII, y a lo largo de sus calles y pistas los comercios venden esta semilla en bolsitas o destilados. Este anís también es la materia prima para el reconocido anisado Nájar que se elabora en Arequipa. Con un olor así es difícil estar de mal humor y sobre todo si llega a lugares como los miradores San Cristóbal o Capitán Rumi, o te lanzas en parapente y sobrevuelas este valle, porque también es destino para este deporte.

En tal sentido, se presume que el anís está presente en el Perú desde el Siglo XVII.



FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

3.2.7. AZÚCAR

El azúcar actúa como alimento de la levadura, ayudando a la fermentación, contribuye al ablandamiento de la mezcla y otorga coloración al pan. De ésta, depende el tiempo de horneado, y desde luego, mejora el sabor del pan.

De acuerdo con el libro **LA CUESTIÓN DEL PAN**, escrito por Luis tejada, se indica lo siguiente:

“Su uso facilita la fermentación y actúa sobre el gluten haciendo mayor el rendimiento de la harina. Además, acelera la cocción y otorga al pan sabor agradable y mejora su aspecto exterior.”



3.3. PREPARACIÓN

3.3.1. EL AMASADO

El proceso del amasado es de forma manual, dura aproximadamente 30 minutos y se desarrolla en una artesa de madera.

De acuerdo al procedimiento tradicional de los panificadores concepcioninos, el varón es quien realiza este proceso de amasado, pues se destaca por la fuerza y resistencia de sus brazos.

Procedimiento:

4. Se reúne los ingredientes secos y líquidos.
5. Se mezcla los ingredientes secos como la harina industrial y la harina

de trigo regional, levadura y anís.

6. Se mezcla el agua con el azúcar y la sal, para obtener un líquido de sabor uniforme.

7. El panificador mezcla de forma envolvente y lenta los ingredientes secos, líquidos y la masa madre. La velocidad en la elaboración de la masa influye en su temperatura, elevándose hasta conseguir una masa menos hidratada.

8. La masa está lista al momento en el que la textura no se pegue excesivamente en las manos.

9. Al finalizar el proceso del amasado el panificador cubre la artesa con un mantel o chusi (manta de lana de oveja).

** Se resalta que el pan de anís es un producto libre de ingredientes que alteran el proceso natural de maduración de los panes. Estos hacen referencia al uso de ciertos químicos que aceleran la fermentación, aumentan el tamaño y suplen ingredientes como edulcorantes artificiales y bromato.*



**IMAGEN: ELABORACION DE LA MASA/FUENTE: “PANADERÍA
ARTESANAL SAN ROQUE”**

3.3.2. EL REPOSADO DE LA MASA

El proceso de reposo/fermentación de la masa tiene una duración de ocho horas como mínimo, podría extenderse hasta 16 horas de acuerdo a ciertas condiciones como la temperatura y proporciones de levadura. En un mayor tiempo de fermentación la masa sufre un proceso químico generando mayor cantidad de gases, volviendo a la masa más firme y resistente al estiramiento.

Fermentación primaria

Pasos:

- La fermentación inicia con la culminación de la etapa del amasado. La masa en forma circular queda dentro de la artesa y es cubierta por el chusi.
- La masa permanece en fermentación por aproximadamente 8 horas como mínimo.



IMAGEN: FERMENTACIÓN DE LA MASA/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

- Después de 8 horas la masa fermentada pasa por un proceso de refinamiento; antiguamente el proceso era manual, hoy en día se utilizan las mezcladoras o amasadoras eléctricas. Es preciso mencionar que antiguamente los panificadores amasaban a mano la masa sobre mesas

de madera, hasta conseguir la textura adecuada. Hace más de treinta años en este proceso se usa la maquinaria industrial, puesto que hay una mayor demanda, resulta más eficiente, económico y rápido.



**IMAGEN: REFINAMIENTO MANUAL DE LA MASA/ FUENTE: “PANADERÍA
ARTESANAL SAN ROQUE”**



**IMAGEN: REFINAMIENTO DE LA MASA CON BATIDORA/FUENTE:
“PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**

3.3.3. LA DIVISIÓN

Pasos:

- Posteriormente al refinamiento de la masa, se pasa al proceso de división en piezas pequeñas, este procedimiento es manual o con máquina.
- **Procedimiento manual:** Las maestras en panificación dividen la masa en tiras largas con raspadores de hierro, seguidamente dividen las tiras en piezas más pequeñas con sus manos. A la persona especialista en dividir la masa con sus manos, son conocidos como “los partidores”.



IMAGEN: PARTIDO MANUAL/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

- **Procedimiento industrial:** las maestras en panificación dividen la masa en cantidades exactas, pasando por una balanza electrónica para uniformizar las medidas, posterior a ellos colocan la masa sobre la partidora/divisora industrial dividiendo la masa en 30 piezas iguales.



IMAGEN: PARTIDORA INDUSTRIAL/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

3.3.4. BOLEO

Pasos:

- Posteriormente a la división de la masa en piezas pequeñas, se pasa al procedimiento del boleado, el cual consiste en la formación de una esfera pequeña de masa en cada mano, más conocidas como “las bolas”. Este proceso es desarrollado por dos o más personas sobre una mesa de madera.



IMAGEN: BOLEADO/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

3.3.5. TABLEADO

- Al culminar con el boleado, las piezas se colocan sobre pequeñas tablas de madera previamente rociadas de harina de trigo regional. Los bolillos listos pasan a un segundo momento de fermentación, aproximadamente de 10 minutos.



IMAGEN: BOLEADO/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

- Luego de fermentar los bolillos de masa llegan a las manos de las expertas tableadoras, las cuales son maestras en panificación especialistas en convertir los bolillos en panes de forma plana con sus manos, sin la ayuda de ningún accesorio adicional.
- Las tableadoras toman una pieza de bolillo en cada mano y aplanan/estiran la masa con sus dedos, el movimiento de sus manos es de forma circular.



IMAGEN: TABLEADO/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

*Cabe destacar que las panaderas conocidas como tableadoras tienen una experiencia como mínimo de diez años para desarrollar correctamente su oficio.

- Las dos piezas planas y listas se unen una sobre la otra, teniendo en consideración que la pieza que irá en la parte superior es más pequeña y sobre ella irán los granos de anís.
- El pan de anís listo es colocado sobre los tableros de madera, estos son estructuras rectangulares planas y van rociados de harina regional previo a la colocación de los panes. Y por último se cubren los tableros con el chusi o mantel.
- Finalmente, estos panes terminados pasan por un tercer momento de fermentación que dura aproximadamente de 30 minutos a dos horas; el tiempo está en relación al porcentaje de levadura y factores de temperatura.



IMAGEN: ENFILADO DE PANES/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”

3.3.6. HORNEADO

Pasos.

- El proceso del horneado inicia con el calentamiento del horno artesanal, se ubican los leños de eucalipto en la parte central del horno artesanal y se prende el fuego, la duración de este procedimiento es de una a dos horas aproximadamente. El color blanco en los muros y piso del horno es

una señal de que está listo. La temperatura alcanzada aproximadamente está entre 350 °C y 450 °C.

- Las piezas de carbón y madera prendida son retirados del medio del horno, hacia un lado con la ayuda de un palo de madera. Este procedimiento para mantener la temperatura conseguida. La limpieza de la parte central del piso del horno artesanal, consiste en retirar los residuos de carbón y ceniza hacia un lado, utilizando una pala de madera con ramas de eucalipto fresco, consiguiendo no solo retirar las cenizas sobrantes sino aportar un aroma de eucalipto en el pan. Finalmente, el piso del horno es refregado por la bandola, el cual es un trapo de yute húmedo atado a un palo de madera. El objetivo de este procedimiento es el de conseguir humedad en el ambiente interno del horno, aportando suavidad a los panes.



**IMAGEN: LIMPIEZA DE HORNO CON ESCOBA DE EUCALIPTO/ FUENTE:
“PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**

- La cocción estándar se realiza a temperaturas comprendidas entre 160° y 180 °C, dependiendo del tamaño del pan y de las características del horno.
- Con el horno listo, se procede a colocar los tableros repletos de panes fermentados sobre caballetes de madera, por otro lado, el hornero alista su pala de madera.
- Las panificadoras enfilan los panes sobre la pala uno tras de otro, por pala ingresan 25 piezas aproximadamente, esto va de acuerdo a las

medidas del horno. Este procedimiento se repite hasta rellenar el área libre del horno.



**IMAGEN: ENFILAR PANES SOBRE PALA DE MADERA/ FUENTE:
“PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**

- De acuerdo a la temperatura del horno, cada periodo de tiempo se ingresa la bandola para mantener húmedo el ambiente interno del horno artesanal, caso contrario los panes horneados tienen una textura muy crocante.
- La cocción de los panes oscila entre los cinco a diez minutos, esto depende de la temperatura del horno y tamaño e ingredientes del pan.
- Los panes horneados son retirados del horno con un jalacho, el cual es una pala de madera con un gancho de lata o hierro delgado, en forma de arco.



**IMAGEN: HORNEADO DE PANES/ FUENTE: “PANADERÍA ARTESANAL
SAN ROQUE”**

**La experiencia del hornero para dominar el arte del horneado, se aproxima en unos diez años como mínimo, puesto que las características de cada horno varían en tamaño, forma y materiales.*

- El hornero retira los panes del horno con el jalacho y otro maestro en panificación recibe estos panes en un balay para luego ser depositado en canastas ambos elementos tejidos con ramas de tanquish y chilca.



**IMAGEN: APARAR PANES HORNEADOS SOBRE BALAY / FUENTE:
“PANADERÍA ARTESANAL SAN ROQUE”**

- Finalmente, los panes horneados están listos para ser distribuidos por los maestros en panificación a los hogares conceptioninos.