

*Rutas del*  
**PAN**  
*Artesanal Puneño*



**Creditos:****Responsable de la organización 2024**

Juana Gloria Salas Flores

**Equipo organizador**

Aurelia Viviana Curtihuanca Lima

Yovanni Manrique Ruelas

Luis Alberto Salvador Pilco

Carlos Fernandez Baca

Edgar Reynaldo Condori Alanoca

Stephany Lucero Butron Mamani

**Fotógrafos:**

Alexander Calsina Luque

Alex Kenny Pacosonco Mamani

**Diseño y diagramación:**

Victor Neira Quispe

**Recolección de datos/ Aplicación de fichas**

Yurema Quispe Puma

Yaneth Pumaquispe Saya

**Instituciones involucradas**

Centro Estudios Multidisciplinarios Cem- Perú

Radio Onda Azul

Gobierno Regional de Puno

Gerencia de Desarrollo Económico

Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo

Dirección Regional de Producción

Instituto Nacional de defensa de la competencia

y de la protección de la propiedad intelectual

Dirección Desconcentrada de Cultura-Puno

**Apoyo:**

Sheyla Aguilar Velasquez

Roger Wilson Caceres Velazquez

Edith Candelaria Ramos

Walter Jaime Mamani Velasquez

Andree Brayan Ruelas Canaza

Victor Ccama Condori

Ivan Diego Quispe Ramos

Mireya Merce Chura Condori

William Alex Arizanca Barrantes

Wilber Arce Barrientos





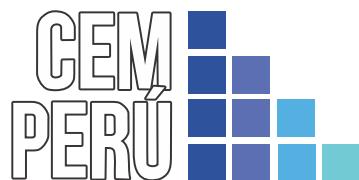


**Radio Onda Azul**



El 16 de octubre de 2007, la gastronomía peruana es reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación. Y es que el Perú tiene una riquísima tradición culinaria en la costa, sierra y selva, sin embargo, de todas las riquezas gastronómicas, el PAN constituye el elemento principal y representativo de cada uno de los miles de distritos, cientos de provincias y ciudades principales que provoca una degustación por lo original de una localidad. Tacna tiene su pan característico la "Marraqueta". Moquegua, a su vez tiene el "bollo". Arequipa su pan "Tres Puntas" y finalmente el Cusco con su "Pan Chuta", son algunos ejemplos de esta representación cultural en cada uno de nuestros pueblos. Para el caso del departamento de Puno, no tenemos un pan emblemático o representativo, lo que tenemos es pan característico de cada provincia y distrito; por lo tanto, podríamos establecer rutas del pan artesanal, los cuales marcan nítidamente cada zona del altiplano y selva puneña. Desde el inicio, se ideó unificar a los panificadores de la región, plantear el fortalecimiento de las actividades económicas familiares. Por lo general muchos panificadores artesanales comparten sus conocimientos hasta en segunda y tercera generación, lo cual implica seguir apoyando esta tradición panificadora que es parte de la gastronomía nacional. A nombre de Monseñor Jorge Carrión Pavlich, Obispo de la Diócesis de Puno, la administración y todos los compañeros de Onda Azul, les quedamos agradecidos a todos los panificadores que estarán presentes en este IV Festival de Pan Artesanal Puneño y a cada uno de ustedes que son parte importante de la cadena de consumo de este producto en sus diferentes presentaciones. Finalmente, recordarles que cuando viajen a cualquier distrito del departamento... "traigan pancito".

**Yovanni Manrique Ruelas**  
**Administrador de radio Onda Azul**



El pan a lo largo de los años tiene un espacio importante en la vida de las familias, también es relevante en diversos sectores como el turismo. En este ámbito, no olvidarnos que la gastronomía está ligado al desarrollo del sector, porque a través de ello, mostramos la riqueza culinaria de Puno. Este aspecto debe de continuar seguir en crecimiento y mostrar al mundo lo que tenemos como una oportunidad de desarrollo. El pan es parte de la riqueza cultural que debe ser mostrado en todos los espacios y valorado por las nuevas generaciones, porque el pan es símbolo de unión, cultura y sobre todo identidad. En la actualidad el Centro de Estudios Multidisciplinarios (CEM-PERU) saluda el trabajo arduo de los panaderos de la región Puno, el cual pretendemos destacar con el Festival Regional “Por las Rutas del Pan Artesanal Puneño 2024” desde hace cuatro años atrás, y como tal, reconocido por Resolución Directoral N° 00183-2021 DDC PUN/MC, emitido el 22 de octubre del 2021 que declara el Festival Regional del Pan en Puno, como un evento de carácter cultural.

**Luiz Salvador Pilco**  
**Representante legal de CEM- Perú**



El pan puneño, además de ser una muestra significativa de la gastronomía regional, es un testimonio vivo de las tradiciones y costumbres del sur andino, puesto que revela una manera de ser, sentir y proceder mediante su preparación, exposición e incluso comercialización. En ese marco, es gratificante presentar el IV Festival “Por las rutas del pan artesanal puneño”, en el que los panaderos de todas las provincias de la región Puno ponen de manifiesto su arte y sazón, para beneplácito y disfrute de la población general, en un acto que, simultáneamente, promociona y salvaguarda nuestra rica cultura gastronómica. El Gobierno Regional de Puno, a través de ordenanzas regionales como la N° 025-2019-GRP-CRP, que prioriza el consumo de alimentos elaborados con productos locales; y también mediante las dependencias pertinentes, una vez más hace sus máximos esfuerzos para el éxito de esta actividad que, dicho sea de paso, hermana y vincula culturalmente a todos los puneños, al tiempo que celebra su diversidad culinaria ante los visitantes nacionales y extranjeros.



**Richard Hanco Soncco**  
**Gobernador Regional de Puno**



# Rutas del **PAN** Artesanal Puneño

- 1.- Puno: Pan Tres esquinas, Sarnita, Carioca Cachito, Cauquita, trigo.
- 2.- Sandia: Jachi pan, Sarnita.
- 3.- Melgar: Pan con queso, Chuta.
- 4.- San Antonio de Putina-Pan Sarnita.
- 5.- Azangaro: Pan de leche, cuatro esquinas (especial).
- 6.- Lampa: Pan Sarnita, pan corriente (circular).
- 7.- Huancane: Cachi pan, Sarnita.
- 8.- Moho: Pan corriente (circular), Sarnita.
- 9.- San Román: Pan corriente (tres esquinas).
- 10.- Carabaya: Pan corriente (circular), pan Buello largo.
- 11.- El Collao-Pan Sarnita, tres esquinas y Mantequita.
- 12.- Chucuito: Pan de Juli, Rosca, Sarnita.
- 13.- Yunguyo: Pan Pachita.



# PUNO

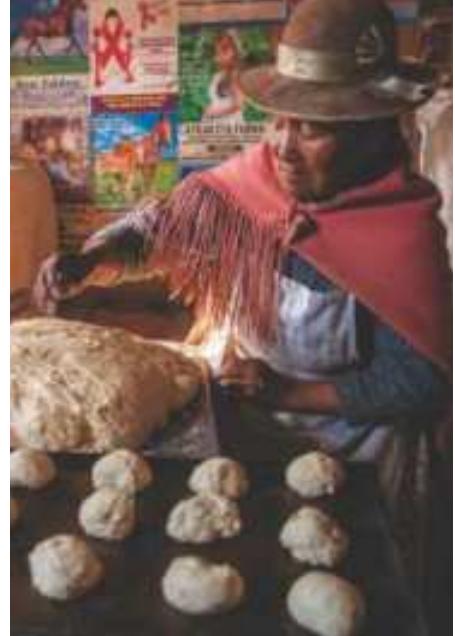


**PAN TRES ESQUINAS**

LA PROVINCIA DE PUNO, LIMITA POR EL NORTE CON LAS PROVINCIAS DE HUANCANÉ Y SAN ROMÁN, POR EL ESTE CON EL LAGO TITICACA, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE EL COLLAO Y POR EL OESTE CON EL DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA. SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN CORRIENTE (FORMA TRIANGULAR), TAMBIÉN CUENTA CON VARIETADES COMO PAN SARNITA, PAN CACHITO, PAN CARIOCA, PAN CAUQUITA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



**PAN SARNITA**



**PAN CARIOCA**



**CACHITO, CAUQUITA Y TRIGO**



# SANDIA



**JACHI PAN DE SANDIA**

LA PROVINCIA DE SANDIA, ESTÁ UBICADA EN LA PARTE NOR-ORIENTAL DEL DEPARTAMENTO DE PUNO, ABARCA UNA SUPERFICIE DE 11862.41 KM<sup>2</sup>. SU PAN REPRESENTATIVO ES JACHI PAN (FORMA CIRCULAR), EL CUAL SE EXPENDE EN FIESTAS PATRONALES. TAMBIÉN CUENTA CON PANES COMO EL PAN DE MAÍZ, PAN BUELOS Y PAN SARNITA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



**PAN BUELLO**



**PAN SARNITA**



# MELGAR



PAN CON QUESO

LA PROVINCIA DE MELGAR, ESTA UBICADO EN EL DEPARTAMENTO DE PUNO, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE AZÁNGARO, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE LAMPA Y POR EL OESTE CON LAS PROVINCIAS DE CANCHIS Y CANAS (CUSCO). SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN CORRIENTE (FORMA ESQUINADO) Y EL PAN CON QUESO, TAMBIEN CONOCIDO COMO PAN SARNITA (FORMA CIRCULAR). ADEMÁS, TIENE VARIEDADES COMO PAN CHUTA, PAN SARNITA Y PAN CON CAÑIHUA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO/ BOSTA.



**PAN CHUTA**



# SAN ANTONIO DE PUTINA



**PAN SARNITA**

LA PROVINCIA DE SAN ANTONIO DE PUTINA, LIMITA POR EL NORTE CON LA PROVINCIA DE CARABAYA Y LA PROVINCIA DE SANDIA, POR EL ESTE CON BOLIVIA, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE HUANCANÉ Y POR EL OESTE CON LA PROVINCIA DE AZÁNGARO. SU PAN REPRESENTATIVO ES PAN CORRIENTE (FORMA CIRCULAR) Y PAN SARNITA (FORMA CIRCULAR). TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO/TAJA.



**PAN PARA OFRENDAS**



# AZANGARO



**PAN DE LECHE**

LA PROVINCIA DE AZANGARO ESTA SITUADA A 3859 M S. N. M. EN LA MESETA DEL COLLAO, AL NOROESTE DEL LAGO TITICACA. SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN CON LECHE (FORMA CIRCULAR), EL INGREDIENTE BASICO ES LA CANTIDAD DE LECHE QUE SE UTILIZA EN SU ELABORACIÓN, SIN EMBARGO, TAMBIEN CUENTA CON DIFERENTES VARIETADES DE PAN COMO EL PAN JALLULLA, PAN CUATRO ESQUINAS (ESPECIAL), PAN SARNITA Y BUELLO. TIPO DE LEÑA: BOSTA / EUCALIPTO.



**PAN CUATRO ESQUINAS (ESPECIAL)**



**PAN SARNITA**



# LAMPA



**PAN SARNITA**

LA PROVINCIA DE LAMPA, LIMITA POR EL NORTE CON LA PROVINCIA DE MELGAR, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE AZÁNGARO, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE SAN ROMÁN Y POR EL OESTE CON LOS DEPARTAMENTOS DE AREQUIPA Y CUSCO. SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN SARNITA (FORMA CIRCULAR), ASIMISMO NOS MUESTRA VARIEDADES COMO EL PAN CORRIENTE (FORMA CIRCULAR) Y PAN THAKTITA. TIPO DE LEÑA: QUEÑUA / TOLA.



**PAN CORRIENTE**



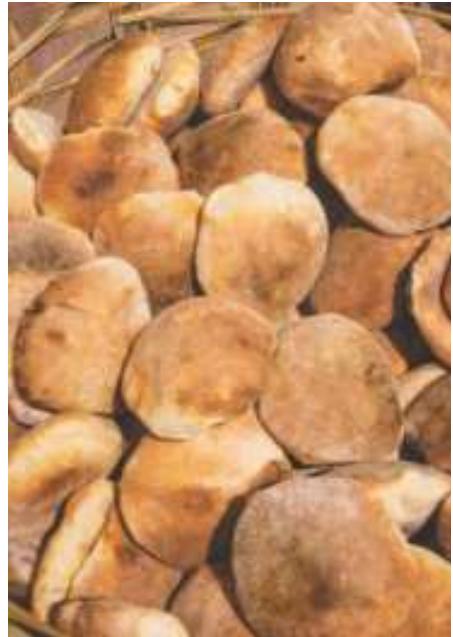
**PAN THAKTITA**

# HUANCANE



**Q´ACHIPAN**

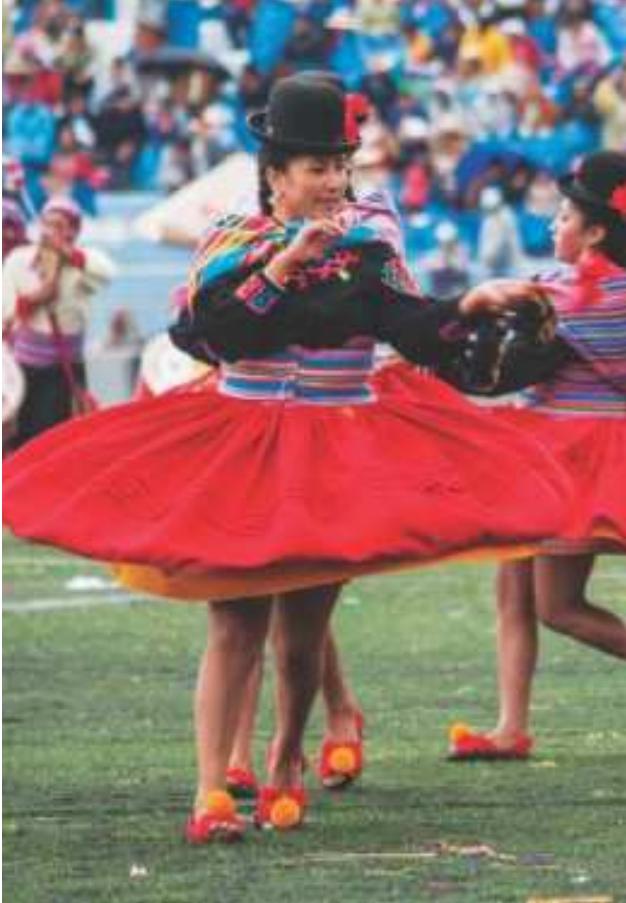
LA PROVINCIA DE HUANCANE, LIMITA POR EL NORTE CON LA PROVINCIA DE SAN ANTONIO DE PUTINA; POR EL ESTE CON BOLIVIA; POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE MOHO, LA PROVINCIA DE PUNO Y EL LAGO TITICACA, Y POR EL OESTE CON LA PROVINCIA DE AZÁNGARO Y LA PROVINCIA DE SAN ROMÁN. SU PAN REPRESENTATIVO ES Q´ACHIPAN (FORMA CIRCULAR) Y PAN CORRIENTE (FORMA CIRCULAR), TAMBIEN CUENTA CON VARIEDADES COMO PAN SARNITA, PAN CACHITO Y CARIOCA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



**PAN SARNITA DE HUANCHO LIMA**



# MOHO



**PAN CORRIENTE**

LA PROVINCIA DE MOHO, LIMITA POR EL NORTE CON LA PROVINCIA DE HUANCANÉ Y POR EL ESTE CON BOLIVIA, EL SUR Y EL OESTE CON EL LAGO TITICACA. SU PAN REPRESENTATIVO ES PAN CORRIENTE (FORMA CIRCULAR), ADEMÁS CUENTA CON VARIEDADES COMO PAN SARNITA (CIRCULAR) Y PAN CAÑIHUA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



**PAN SARNITA**



**EMPANADA**

# SAN ROMÁN

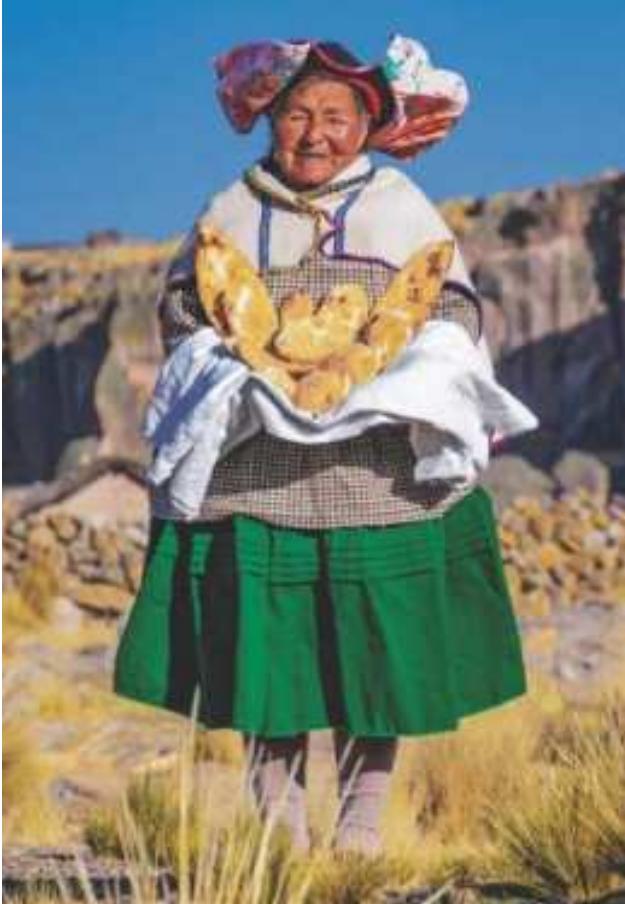


**PAN CORRIENTE  
(TRES ESQUINAS)**

LA PROVINCIA DE SAN ROMAN, LIMITA POR EL NORTE CON LAS PROVINCIAS DE AZÁNGARO Y LAMPA, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE HUANCANÉ, AL SUR CON LA PROVINCIA DE PUNO Y POR EL OESTE CON LOS DEPARTAMENTOS DE AREQUIPA Y MOQUEGUA. SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN ESQUINADO (FORMA TRIANGULAR), EL TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



# CARABAYA



**PAN CORRIENTE**

LA PROVINCIA DE CARABAYA LIMITA POR EL NORTE CON EL DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE SANDIA, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE AZÁNGARO Y LA PROVINCIA DE MELGAR Y POR EL OESTE CON EL DEPARTAMENTO DEL CUSCO, SU PAN REPRESENTATIVO ES EL PAN CORRIENTE (FORMA CIRCULAR) Y EL PAN BUELLO, ADEMÁS, MUESTRAN SU TRADICIÓN CULTURAL A TRAVÉS DE SUS VARIETADES DE PAN COMO PAN DE Q'AYA, PAN DE MACA Y PAN DE CAÑIHUA. TIPO DE LEÑA: BOSTA / TAJA.



**PAN BUELLO LARGO**



**PAN DE Q'AYA**



**PAN DE CAÑIHUA**



# EL COLLAO



**PAN SARNITA, TRES ESQUINAS  
Y MANTEQUITA**

LA PROVINCIA EL COLLAO, LIMITA POR EL NORTE CON EL LAGO TITICACA, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE CHUCUITO Y BOLIVIA, POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE CANDARAVE (TACNA) Y POR EL OESTE CON LA PROVINCIA DE MARISCAL NIETO (MOQUEGUA) Y LA PROVINCIA DE PUNO. SU PAN REPRESENTATIVO ES PAN SARNITA, TRES ESQUINAS Y MANTEQUITA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO



**PAN TRES ESQUINAS**



# CHUCUITO



**PAN DE JULI**

LA PROVINCIA DE CHUCUITO, LIMITA POR EL NORTE CON LA PROVINCIA DE YUNGUYO Y EL LAGO TITICACA, POR EL ESTE CON LA PROVINCIA DE YUNGUYO Y BOLIVIA, POR EL OESTE CON LA PROVINCIA DE EL COLLAO Y POR EL SUR CON EL DEPARTAMENTO DE TACNA. SU PAN REPRESENTATIVO ES PAN DE JULI, MARRAQUETA Y PAN ROSCA DE POMATA. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO/BOSTA



**PAN ROSCA DE POMATA**



**PAN TIPO SOMBRERO PARA  
RITUAL**



# YUNGUYO



**PAN PACHITA**

LA PROVINCIA DE YUNGUYO, LIMITA POR EL NORTE CON BOLIVIA, POR EL ESTE Y POR EL OESTE CON EL LAGO TITICACA, Y POR EL SUR CON LA PROVINCIA DE CHUCUITO. SU PAN REPRESENTATIVO ES PAN PACHITA (FORMA CIRCULAR), TAMBIEN CUENTA CON VARIETADES COMO PAN MAÍZ, PAN SUSPIROS, PAN SARNITA Y PAN DE TRIGO. TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO.



**PAN SARNITA**



**EMPANADA**

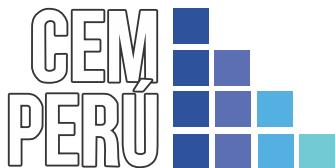


**PAN PACHITA ACOMPAÑANDO  
UN TRADICIONAL ESCABECHE**



## **AGRADECIMIENTO:**

AGRADECEMOS EL APOYO DE LOS PANADEROS DE LAS 13 PROVINCIAS DE LA REGIÓN PUNO, QUIENES FORMARON PARTE DE LA CUARTA EDICIÓN DEL FESTIVAL REGIONAL "POR LAS RUTAS DEL PAN ARTESANAL PUNEÑO" 2024. A LAS AUTORIDADES PROVINCIALES QUE APORTARON EN EL TRABAJO FOTOGRÁFICO DE LOS PANES REPRESENTATIVOS DE SUS PROVINCIAS. A LOS ESPECIALISTAS EN CULTURA Y TURISMO QUE FORMARON PARTE DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA LA CUARTA EDICIÓN DEL FESTIVAL REGIONAL "POR LAS RUTAS DEL PAN ARTESANAL PUNEÑO" 2024.



GOBIERNO REGIONAL  
**PUNO**



Gerencia Regional de  
Desarrollo Económico  
**GOBIERNO REGIONAL  
PUNO**  
2023-2026



Dirección  
Regional de Comercio  
Exterior y Turismo  
Puno



DIRECCIÓN DE MYPE  
Y COOPERATIVAS

Obras  
con  
Corazón





**RUTA 1: QUECHUA  
LAMPA, MELGAR**

**RUTA 2: QUECHUA 2  
AZANGARO  
CARABAYA**

**RUTA 3: QUECHUA  
AYMARA  
SAN ROMÁN**

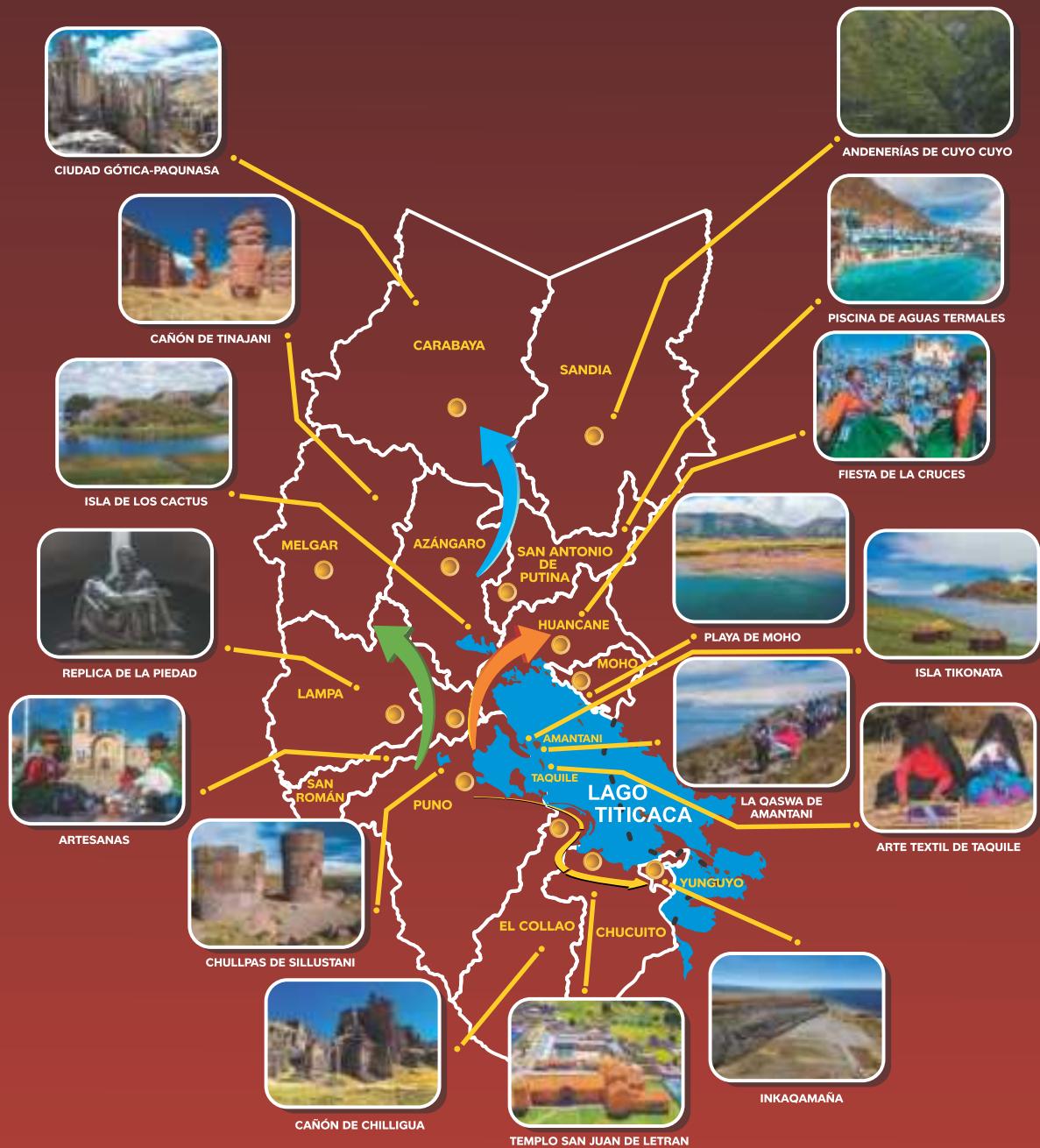
**SAN ANTONIO DE  
PUTINA  
SANDIA**

**RUTA 4: AYMARA/QUECHUA  
HUANCANE  
MOHO**

**RUTA 5: AYMARA  
PUNO**

**EL COLLAO  
CHUCUITO  
YUNGUYO**

**RUTA 6: LACUSTRE  
(PAN ANCESTRAL)  
HUATA, COATA,  
CAPACHICA  
AMANTANI,  
TAQUILE**



*Rutas del*  
**PAN**  
*Artesanal Puneño*