



CARACTERISTICAS DE LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUCUTA

CHARACTERISTICS OF THE TRADITIONAL BAKERIES OF THE CITY OF CUCUTA

Angela Daniela Vargas Bautista - 1093784513
Angie Valero Romero - 96101808197
Henry Sepúlveda García - 95052711941
Lizbeth Andreina Peña Mendoza – 1093746123
CARLOS HUMBERTO DIAZ ORTEGA

RESUMEN

En el presente trabajo se realiza un análisis sobre las características más relevantes que presentan las panaderías tradicionales de la ciudad de Cúcuta, considerado uno de los sectores más influyentes en la economía regional y un producto básico en la dieta de nuestra alimentación. Mediante una visita efectuada a varias panaderías ubicadas en los barrios de la ciudad y aplicando entrevista a sus propietarios y panaderos, se obtiene información necesaria para conocer las particularidades de este tipo de establecimientos y la manera en que realizan su artesanal trabajo milenario.

Palabras Claves: Panadería tradicional, tipos de panes, características socioeconómicas.

ABSTRACT

In the present work an analysis is made on the most relevant characteristics presented by the traditional bakeries of the city of Cúcuta, considered one of the most influential sectors in the regional economy and a basic product in the diet of our food. Through a visit to several bakeries located in the neighborhoods of the city and applying an interview to their owners and bakers, information is obtained to know the particularities of this type of establishments and the way in which they perform their artisanal millennial work.

Keywords: Traditional bakery, Types of breads, Socioeconomic characteristics

I. INTRODUCCIÓN

El pan está presente en la dieta humana desde hace más de 10.000 años. Parece ser que el cultivo de los cereales fue la causa del asentamiento de las primeras tribus para que dejaran de ser nómadas para dar inicio a la agricultura como forma de vida. De este modo, el cultivo de los cereales poco a poco fue germinando el arte de la panadería, la cual se ha perpetuado por miles de años de ejercicio, influenciado de manera positiva la evolución y transformación de nuestras sociedades. Es, mediante esta técnica, que se obtiene el pan, el cual es considerado como un alimento vital en muchas culturas haciendo parte de la dieta alimentaria y a la par contribuye a la configuración del sentir cultural y religioso de muchos pueblos del mundo.



El arte de la panadería ha evolucionado a través de los años mejorando las técnicas de fabricación y los ingredientes utilizados para la elaboración del pan, el cual depende de la influencia cultural, la tradición y las características culinarias de los pueblos, los cuales hacen que el sabor y textura de este producto varían de un lugar a otro, dándole una cualidad propia y única.

En la actualidad, la panadería hace parte del engranaje socio-económico de nuestra sociedad, por lo que es muy común encontrar este tipo de establecimientos en los barrios de la ciudad, que además sirven para dinamizar la economía, debido a su estatus comercial, que les permite manejar varios negocios alternos al mismo, con una serie de categorías adicionales de producto, como el bebidas gaseosas y similares, chocolate, café, lácteos, entre otros, convirtiendo a las panaderías en negocios diversos y multisectoriales con diferentes grados y tipos de automatización (Checa Rojas & Rojas Alvarado 2014) y uso de tecnologías (Díaz Rodríguez, Pabon Fernandez , & Torres Chavez, 2012).

Pero a pesar de ser un sector tan activo y emprendedor, son pocas las aproximaciones y escritos que se tienen del mismo, que permitan ilustrar a fondo su modo de operación y desarrollo, por tal motivo, el propósito de esta investigación, pretende hacer una aproximación para conocer las características más relevantes del sector de la panadería tradicional de la ciudad de Cúcuta, para comprender su forma de operación, la manera en que gestionan sus recursos, el manejo del servicio al cliente y la forma en que conciben e implementan las estrategias de costeo de sus productos.

II. METODOLOGIA

Para el presente estudio se utilizó la metodología investigativa descriptiva, la cual permite conocer y reseñar, las características o rasgos de la situación o fenómeno objeto de estudio. Mediante este método, se describen todos los aspectos y características fundamentales de la panadería tradicional de la ciudad de Cúcuta, determinados por la interacción entre los investigadores y las personas miembros del sector objeto de estudio. Para tal efecto, fue necesario el desplazamiento a diferentes barrios de la ciudad, donde se realizó el trabajo de campo, acompañado de entrevistas y charlas casuales, las cuales se documentaron por medio de grabaciones, registros escritos, visuales y fílmicos.

REFERENTES TEORICOS Y CONCEPTUALES

2.1. La Panadería Tradicional

Es importante dar a conocer el desarrollo que ha tenido el oficio de la fabricación del pan a través de la historia, su desarrollo y su expansión, para enfocarlo en la ciudad de Cúcuta y sus barrios tradicionales.

Según la definición otorgada por el Diccionario de La Real Academia de la Lengua Española (2000), se considera una panadería como el sitio, casa o lugar donde se hace o se vende el pan. De la misma manera, el panadero es alguien que se dedica principalmente a preparar y vender pan. Este también puede fabricar pasteles y alimentos parecidos. De acuerdo con Wikipedia el lugar en el que un panadero ejerce su oficio se llama Panadería.



En este orden de ideas, el pan es un alimento básico que se elabora con una mezcla de harina, generalmente de trigo, agua, sal y levadura, que se amasa y se cuece en un horno en piezas de distintas formas y tamaños; su sabor, color y textura pueden variar según el tipo de harina empleado y los ingredientes secundarios añadidos, como leche, mantequilla, frutos secos, entre otros.

Ahora bien, para los efectos del presente trabajo se conceptualiza a la panadería tradicional, como el sitio o lugar donde se prepara el pan de manera manual y artesanal, que le conceden a éste, atributos especiales y únicos en su sabor, textura, color, entre otros. Normalmente, la panadería tradicional, se ubica en los diferentes barrios de la ciudad, y por lo general se convierten en un sitio de reunión social de la comunidad para compartir con la familia y amigos.

2.2. Breve Historia del Pan

Desde el momento en que el ser humano por accidente descubrió la forma de preparar el pan, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas y civilizaciones hasta nuestros días, encontrando gran variedad de los mismos, que varían de acuerdo a la cultura, región y costumbres. Para Ashton (2004), la evolución en la panificación se produjo de forma importante en la civilización egipcia, quienes fueron los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el pan fermentado.

El pan denominado ácimo o sea sin fermentar -sin levadura- aparece en el código de Hammurabi (2000 A. de C.) en el cual se menciona la "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura.

Los romanos aportan al arte de la panadería el perfeccionamiento de los molinos, las máquinas de amasar, y los hornos de tal manera, que, inclusive en la actualidad se denomina "horno romano" al horno de calentamiento directo.

De acuerdo con Davidson (2006), la importancia del pan en la cultura griega radica en su presencia en los rituales de sacrificio denominados psadista, en los que se ofrecían a los dioses los tres alimentos básicos: pan, aceite y vino. En la Edad Media, de acuerdo con Dupaigne (1999), se consolida en las grandes urbes europeas la profesión de panadero, y desde esta época ya se empieza a encontrar la clásica panadería de barrio en las ciudades más pobladas.

Durante el Renacimiento, los cocineros italianos fueron famosos en Europa por su habilidad en el horneado y cocción del pan y por esta razón, las familias nobles inglesas y francesas solían contratarlos como cocineros particulares en sus casas. Los nuevos productos del pan que introdujeron los denominaron biscuits (bizcocho, literalmente: «dos veces cocinado»), lo anterior se favorece con la adición de mantequilla, azúcar y chocolate a la masa panadera, que hace una clara distinción entre la elaboración tradicional del pan y la repostería (que emplea masas dulces no sólo de harina).

La revolución industrial trajo varias mejoras en los molinos que permitieron incrementar la producción de pan, aunque también se comenzaron a adulterar las harinas introduciendo blanqueadores como la alúmina y rellenos elaborados a base de polvo de huesos de animales. Este proceso de industrialización hizo que la elaboración doméstica decayera, sobre todo en las áreas urbanas Heinrich, (2007).

En la actualidad, la utilización de varios aditivos en las masas como antioxidantes, enzimas, emulsionantes, entre otras, suelen tener el nombre común de, “mejoradores para



pan”, práctica habitual en la industria panadera y cuyo objetivo de su uso es alargar la vida comestible de los panes, en otras palabras, permiten fechas de vencimiento más largas, para el consumo humano.

La panadería en Colombia, tradicionalmente se ha caracterizado por ser de estructura blanda y de sabores en sal y dulce, encontrando una gran variedad de productos en la cual los panaderos han modificado texturas y sabores de acuerdo a las regiones del país. La zona del país más consumidora de pan es el altiplano Cundi-boyacense, especialmente la capital del país, con un 80% de consumo diario. El colombiano promedio prefiere el pan de panadería, el fresco, el recién salido del horno y mucho mejor si es de doscientos pesos.

En nuestro contexto, a diferencia de otros países, el pan es sinónimo de desayuno, más no de acompañante de otro tipo de comidas, y esto se debe a que culturalmente el colombiano prefiere la arepa, el arroz o la papa, como complemento nutricional.

III. RESULTADOS

Una vez analizada la información recolectada en las diferentes panaderías visitadas se encuentra que esta actividad como canal tradicional de la economía de la ciudad de Cúcuta, presenta una serie de particularidades que pese a realizar una misma actividad con características comunes, también posee factores diferenciadores de acuerdo al nivel socioeconómico en el que se encuentra ubicado el local y al conocimiento casi siempre empírico de sus propietarios. A continuación se presentan algunos de los principales atributos encontrados:

1. Las ventas en la panadería tradicional, no exigen género específico para la atención al público y comercialización de sus productos, esta se realiza de manera amable cordial, simpática, atrayendo su clientela y fidelizándola. El horario de atención promedio está entre las 7:00 A.M. hasta las 10:00 P.M. Se destaca que el panadero, en 100% es de sexo masculino, caracterizados por llevar largo tiempo, más de 20 años en promedio, en la fabricación del pan.
2. En todos los establecimientos observados se alterna el negocio de la panadería tradicional con galletería, pastelería, y otros productos de repostería.
3. La panadería tradicional de Cúcuta posee negocios adicionales en el mismo local, se observa que algunas tienen venta de minutos, cafetería, heladería y variedades, entre otras. Con estas actividades adicionales buscan mejorar sus ingresos y de paso sirven para atraer clientela que se antoja y comprar los productos ofrecidos en las vitrinas de las panaderías.
4. El empaque del producto en las panaderías tradicionales de la ciudad hace parte del costo del mismo, debido a que al marcarlo con el nombre del establecimiento, es utilizado con fines publicitarios y además sirve para proteger y transportar el producto adquirido.
5. En el portafolio de productos presentado por las panaderías analizadas, se destacan como artículos principales la producción de pan mantequilla, de leche, aliñado, integral, cascarita, tajado; seguido de los productos de repostería y bizcochería como cucas, mantecadas, palitos, croissant, tostadas y en algunos casos pizza.



6. De acuerdo con lo manifestado con los propietarios de las panaderías, los ingresos diarios promedio oscilan entre \$500.000 a \$800.000, así mismo manifiestan que el porcentaje de utilidad oscila entre un 40% de las ventas.
7. Las panaderías tradicionales presentan una inversión promedio en maquinaria y equipo de \$30.000.000 aproximadamente, entre las cuales se destacan los hornos, congeladores, vitrinas, amasadores, rodillos, mesas de trabajo, entre otros. Igualmente, los panaderos manifiestan que el local en donde funciona su establecimiento es de su propiedad.
8. Aunque los propietarios entrevistados se sienten satisfecho con el comportamiento de su negocio, manifiestan la necesidad de conseguir un capital de trabajo adicional para la ampliación de su local, compra de hornos modernos, vitrinas panorámicas, entre otras.
9. Los propietarios de los establecimientos observados, consideran que sus clientes prefieren su panadería sobre la competencia por la calidad de sus productos, el servicio prestado, la buena atención que brindan a sus clientes, por los productos frescos y de presentación agradable, en general por la calidad y tradición.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- En la panadería tradicional de la ciudad de Cúcuta, los productos son comprados por todos los estratos sociales, a cualquier hora del día, debido a precios al alcance de todos, a su valor nutricional, y a la fuerte costumbre de su consumo principalmente en los desayunos y en las llamadas “onces”.
- Tradicionalmente las panaderías de barrio de la ciudad de Cúcuta, se han formado y desarrollado como una empresa familiar, que poco a poco ha ido mejorando sus técnicas y procesos de fabricación e implementando una mejora sustancial en sus equipos y maquinarias, cuyos principales clientes son los habitantes de su sector en los cuales depositan toda su confianza mercantil.
- A través de los años el precio de los productos no ha sufrido cambios sustanciales en su valor así al panadero le aumenten los costos de materia prima, lo anterior, se hace para no afectar el consumo por parte de los clientes quienes por costumbre le atrae el tradicional y vigente el pan de \$200.
- En la panadería tradicional de la ciudad de Cúcuta a pesar de poseer un margen de rentabilidad sobre las ventas superior al 40%, se observa que todas poseen otras fuentes alternativas de ingresos que también les sirve como “gancho” para atraer a sus clientes.
- Una de los retos a los cuales se enfrentan las panaderías tradicionales es tratar de aumentar el consumo per cápita del pan, ya que en Colombia se utilizan alimentos sustitutos en la dieta alimenticia tales como la arepa, yuca, arroz, plátano, que compiten con el pan, lo que no sucede en muchos países en los cuales el pan está presente en todas las comidas del día.
- El panadero, a pesar de no tener una preparación académica alta, posee grandes conocimientos del negocio, conoce su estructura de costos, sus márgenes de rentabilidad y por ende, puede establecer precios, realizar estrategias de venta, innovar sus productos y se preocupa por ofrecer un buen servicio con calidad y excelente atención.



- En la actualidad, las panaderías de barrio no poseen una asociación o agremiación que les permita establecer una serie de vínculos y alianzas que las fortalezca y consolide como factor primordial en la economía de la región.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Ashton, J. (2004). *The History of Bread from Pre-historic to Modern Times*, 1ª edición (en inglés), Brooke house publishing co, 2004.
- Davidson, E, A. (2006). JAINE, Tom, SABERI, Helen. VANNITHONE, Soun. *Enciclopedia de los alimentos. El alimento y su compañía*. Publicado por Oxford University Press.
- Diego Checa Rojas, Oscar Rojas Alvarado. (2014). *Ontología para los sistemas holónicos de manufactura basados en la unidad de producción*. RCTA, ISSN 1692-7257 vol. 1, núm. 23.
- Dupaigne, B (1999). *The History of Bread*, primera edición (en inglés), Harry N Abrams, pp. 256. Dini, M., Ferraro, C. & Gasaly, C.
- Heinrich, E. J. (2007). *Seis mil años de pan: Su Historia sagrada y pagana*. Editorial Skyhorse Publishing. Nueva York.
- Jorge Luis Díaz Rodríguez, Luis David Pabón Fernández, Ivaldo Torres Chávez. (2012). *Análisis comparativo de la distorsión armónica en inversores de potencia*. vol 1 no 19. p 92 – 99.
- Real Academia Española (2000). *Diccionario de la Real Academia Española*, Edición 21, Editorial Espasa.