

INVENTARIO PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

DATOS ETNOGRÁFICOS

CÓDIGO FICHA: 02811

ENLACE: <https://fichacarta.fedac.org/fichas/2811>

NOMBRE: DESPACHO DE PAN DE LA PANADERÍA LOS MERLO, PANIFICADORA TECÉN

ACTIVIDAD: COMERCIO

GRUPO / TIPO: VENTA DE PRODUCTOS / PAN

D.G.P.H.:

LOCALIZACIÓN

ISLA: GRAN CANARIA

MUNICIPIO: PALMAS DE GRAN CANARIA, LAS

LOCALIDAD:

DIRECCIÓN: TECÉN Nº 127

CÓDIGO POSTAL: 35009

TELÉFONO:

UMT (CUADRANTE-X-Y): 28 - 458532 - 3114048

ALTITUD: 15m

TOPONIMIA: LA ISLETA

CARTOGRAFIA: GOOGLE EARTH - GRAFCAN

OBSERVACIONES: EL BIEN SE LOCALIZA EN LA CALLE TECÉN DE LA ISLETA, JUNTO A LA CALLE TABAIBA.

[Mapa localización](#)

ESTADO DE CONSERVACIÓN

DESTRUCCIÓN POR OBRAS: NO

SAQUEOS: NO

ALTERACIONES NATURALES: NO

OTRAS ALTERACIONES: SI

ESTADO DE CONSERVACIÓN: BUENO

FRAGILIDAD: MEDIA

VALOR CIENTÍFICO PATRIMONIAL: MEDIO

OBSERVACIONES: NO CONSERVA MOBILIARIO ANTIGUO, NI MAQUINARIA. HACE UNOS 20 AÑOS AMPLIARON LA ZONA DE ELABORACIÓN DEL PAN.

DATOS ASOCIADOS AL BIEN ETNOGRÁFICO

FECHA DE CONSTRUCCIÓN: INICIOS S. XX

ANTIGÜEDAD: SIGLO XX

HISTORIA: MARÍA TERESA MARÍN GONZÁLEZ ES NIETA DE UNO DE LOS ANTIGUOS DUEÑOS Y TIENE 66 AÑOS, Y SU ABUELO MURIÓ CUANDO ELLA TENÍA 4 AÑOS. DE AHÍ QUE SE HAGA LA ESTIMACIÓN DE LA ANTIGÜEDAD DE 100 AÑOS. JOSÉ MARTÍN CHIRINO ABRIÓ ESTA PANADERÍA Y TRABAJABAN SUS HIJOS CON ÉL (ISIDORO MARTÍN LÓPEZ Y HERMANOS), QUE LO VENDIERON A JOSÉ SANTANA SANTANA, CUYO HIJO CARMELO SANTANA DÉNIZ ES QUIÉN LO LLEVA EN LA ACTUALIDAD. ELABORAN PAN DE PASAS, ALMENDRAS Y NUECES; PAN MORENO Y PAN FINO.

USO ACTUAL: COMERCIAL

SUPERFICIE: 20 m²

DESCRIPCIÓN: EL COMERCIO DISPONE DE UN PEQUEÑO LOCAL DE DESPACHO DE PAN QUE CONECTA EN SU PARTE TRASERA CON UN GRAN ESPACIO DE ELABORACIÓN DE PAN, COMPUESTO POR VARIOS HORNOS, CÁMARAS DE FERMENTACIÓN Y UNA SALA DE ELABORACIÓN.

DOCUMENTACIÓN

NOS HAN CEDIDO UNA FOTOGRAFÍA REALIZADA POR CARMELO SANTANA DÉNIZ HACE UNOS 30 AÑOS EN ESTA MISMA PANADERÍA. EN ELLA APARECEN: ESTEBAN FALCÓN, JUAN GRIMÓN, FRANCISCO SANTANA Y MANUEL (NO RECUERDA EL APELLIDO). SE TOMARON FOTOS DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN.

SITUACIÓN JURIDICO - ADMINISTRATIVA

PROPIEDAD: PRIVADA

DECLARACIÓN B.I.C.: NO

CLASIFICACIÓN DEL SUELO: URBANO

CALIFICACIÓN DEL SUELO: URBANO CONSOLIDADO

NIVEL DE PROTECCIÓN: 6

INTERVENCIONES PERMITIDAS:

GRADO DE PROTECCIÓN: INTEGRAL

SUGERENCIAS

REALIZAR UNA INVESTIGACIÓN SOBRE LOS PANES TRADICIONALES Y SU ELABORACIÓN EN CANARIAS.

OBSERVACIONES

LA PROPIETARIA ACTUAL ES LA MADRE DE CARMELO SANTANA DÉNIZ, CUYO NOMBRE ES BENITA DÉNIZ MONTESDEOCA. ACTUALMENTE HACEN PAN ARTESANAL, Y GRACIAS A ESTO TIENEN CLIENTELA QUE ANTES NO TENÍAN. LA PANADERÍA TIENE TRES TRABAJADORES. 1 MUCHACHA DEPENDIENTA Y 1 REPARTIDOR. LA PRINCIPAL GANANCIA SE OBTIENE DEL PAN QUE HACEN DE MANERA INDUSTRIAL, Y CON LA MASA SOBRANTE ES CON LA QUE REALIZAN EL PAN ARTESANAL. ESTA FOTO ESTÁ VINCULADA A LA Nº 9364, LA PANADERÍA "LOS MERLO".

FOTOGRAFÍAS

