



"PAN SALUDABLE, UN VEHÍCULO NUTRICIONAL PARA TODOS LOS COLOMBIANOS"



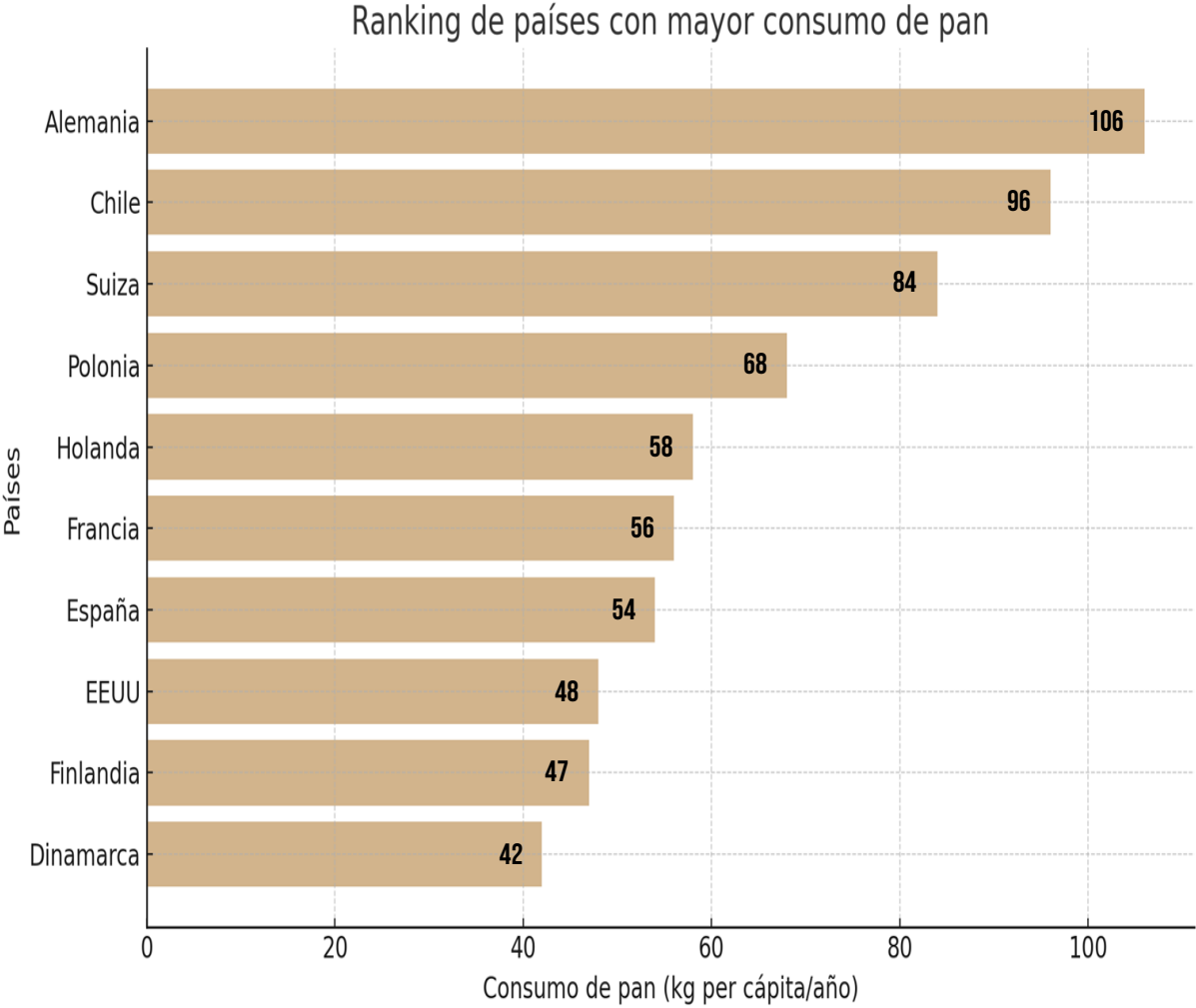
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
SENA REGIONAL DISTRITO CAPITAL
NOV 2024

SITUACIÓN ACTUAL



EL CONSUMO DE PAN EN COLOMBIA ES BAJO FRENTE AL MUNDO

Colombia consume 22 kg por habitante
vs Chile que consumen 96 kg / año.



AUNQUE ES UN SECTOR IMPORTANTE PARA LA ECONOMÍA



- 24.000 panaderías en el país.
- Generan 400.000 empleos directos.
- Un 85% de panaderías son tradicionales, **con métodos de producción empíricos.**

EL CONSUMO DE PAN HA BAJADO (-30% en 2023)



Revista C-Level

<https://revistaclevel.com> > bajo-el-consumo-del-pan-en-... ⋮

Bajó el consumo del pan en un 30%: ¿Qué sucede detrás .

Más de 24.000 panaderías en toda Colombia han visto grandes afectaciones en sus ventas por la disminución del consumo de su producto entre el público. De ...



RCN Radio

<https://www.rcnradio.com> > Colombia ⋮

Consumo de pan en Colombia cayó un 30%, según Fedemol

29 feb 2024 — En diálogo con RCN Radio, Pilar Ortiz, directora de la Cámara Fedemol, aseguró que el consumo de pan ha disminuido en un 30% en el país.



Pulzo

<https://www.pulzo.com> > Economía ⋮

Hay problema grande con pan que se vende en Colombia

28 feb 2024 — El pan que se vende en Colombia tiene problema grande con el consumo que cayó un 30 %. Más de 24.000 panaderías del país están afectadas.



Caracol Radio

<https://caracol.com.co> > 2024/02/27 > colombianos-han-... ⋮

Colombianos han dejado de comer pan; consumo cayó 30%

27 feb 2024 — Al cierre de 2023 y en lo corrido del año, el consumo de pan viene registrado una caída del 30%, confirmó la directora de la Federación de ...

..Y LAS PANADERÍAS DE BARRIO SON LAS MÁS AFECTADAS



Preocupación por fuerte caída del consumo de pan en el país, la...



PANADERÍAS en ALERTA por la CAÍDA de las VENTAS y el...



1

FACTORES ECONÓMICOS



- Inflación incrementó el precio del pan en 30,6% (2023).
- Ingredientes han doblado su precio en los 2 últimos años: harina +26%, azúcar +41%, huevos +25%, aceite de palma +33%.
- Colombia importa el 99,7% del trigo con el que se hace el pan.

2

ESCASEZ DE PANADEROS CUALIFICADOS

Los panaderos colombianos siguen siendo muy empíricos, con poco manejo en técnicas y herramientas que mejoren su producto y brinden una mejor experiencia al consumidor.

3

PANES IMPORTADOS

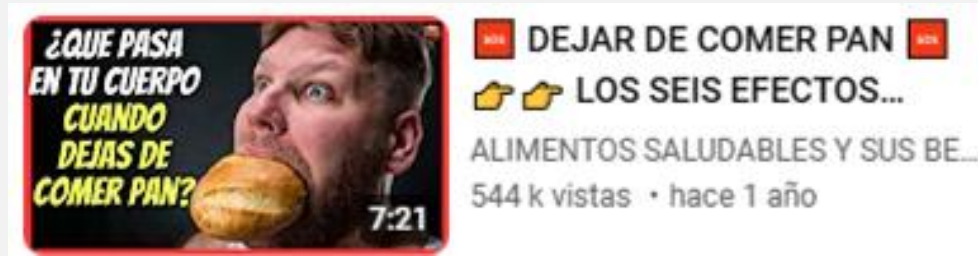
Están tomando fuerza en Colombia, porque tienen mejores precios que las panaderías de barrio.

Ej. **TOSTAO' Café & Pan**, que todo su pan es importado y congelado, de buen sabor y buen precio.

4

CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE CONSUMO

Los consumidores son más conscientes de la salud y buscan alternativas más saludables y el pan genera la percepción de ser poco saludable y engorda.



EL PAN TRADICIONAL CADA VEZ TIENE MÁS DETRACTORES



¡REVELADO EL SECRETO DEL PAN! ¿DEBES DEJAR DE COMER PAN? EL GLUTEN INFLAMA TU CUERPO





@florelorelove hace 1 año

Logré dejar el pan y de inmediato se bajó la inflamación. Sin dolor en el Colón.



Angélica Silva
@AngelicaSilVel

Seguir

Hoy hace 2 años decidí dejar el pan. Nunca lo cumplí pero siempre recuerdo la fecha.

7:29 p. m. · 10 oct. 2024 · 1,6 M Reproducciones



NuancedIntellect
@Bobbiemartins75

Seguir

Doctor una pregunta. Y esas panadería que ahora ofrecen pan con masa madre que llaman ellos . Es bueno , malo o que ?

11:25 a. m. · 28 oct. 2024 · 105 Reproducciones



Lorena M... Lorena_mss @mss_lmss

Es más fácil dejar al marido



Liz Montañez
@LizCmh

Yo no puedo desayunar sin pan . Para mi no es desayuno si no existe el pan , lo cambie por uno de masa madre que me cae súper bien .

2:43 p. m. · 11 oct. 2024 · 113 Reproducciones



David Camilo
@David_Camilo_RC

Síndrome de abstinencia por dejar de comer pan. 😞



JoelitoSky Country 🇨🇴 🇺🇸 🇵🇪 @PaisDeLocosS · 11 oct.
Es imposible dejarlo.

Lo mejor es reducir el consumo, no comerse todo el pan o un pedacito y ya.



@3527martha hace 2 años

Total doctor! Hace 6 meses deje el pan y fue la mejor decisión de mi vida bajé 8 kilos y me siento mucho mejor.



Matías Schrank
@MatiasSchrank

Seguir

10. Si comes pan, que sea de masa madre, ya que ayuda a alimentar las bacterias buenas del intestino.

3:55 p. m. · 2 oct. 2024 · 32,6 mil Reproducciones

LLEVANDO A LAS PERSONAS A
BUSCAR OTRAS OPCIONES QUE
PERCIBEN MÁS SALUDABLES

CAMBIO EN LAS PREFERENCIAS en el mundo



Alimentos de origen vegetal



Considera que los alimentos de origen vegetal son más sanos que los de origen animal

muchos productos de panadería aún dependen de ingredientes de origen animal como leche, huevos y mantequilla.



Natural y orgánico

71% de consumidores está dispuestos a pagar más por productos horneados frescos y naturales



3 de cada 4

Se fijan en la información de los empaques de los productos de panadería.



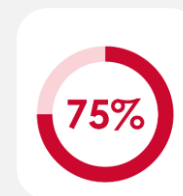
28%

Pagaría más productos de panadería minimamente procesados y sin aditivos artificiales.

Masa madre y salud gastrointestinal



Intestino feliz, vida feliz



Están interesados en productos que mejoren su salud intestinal

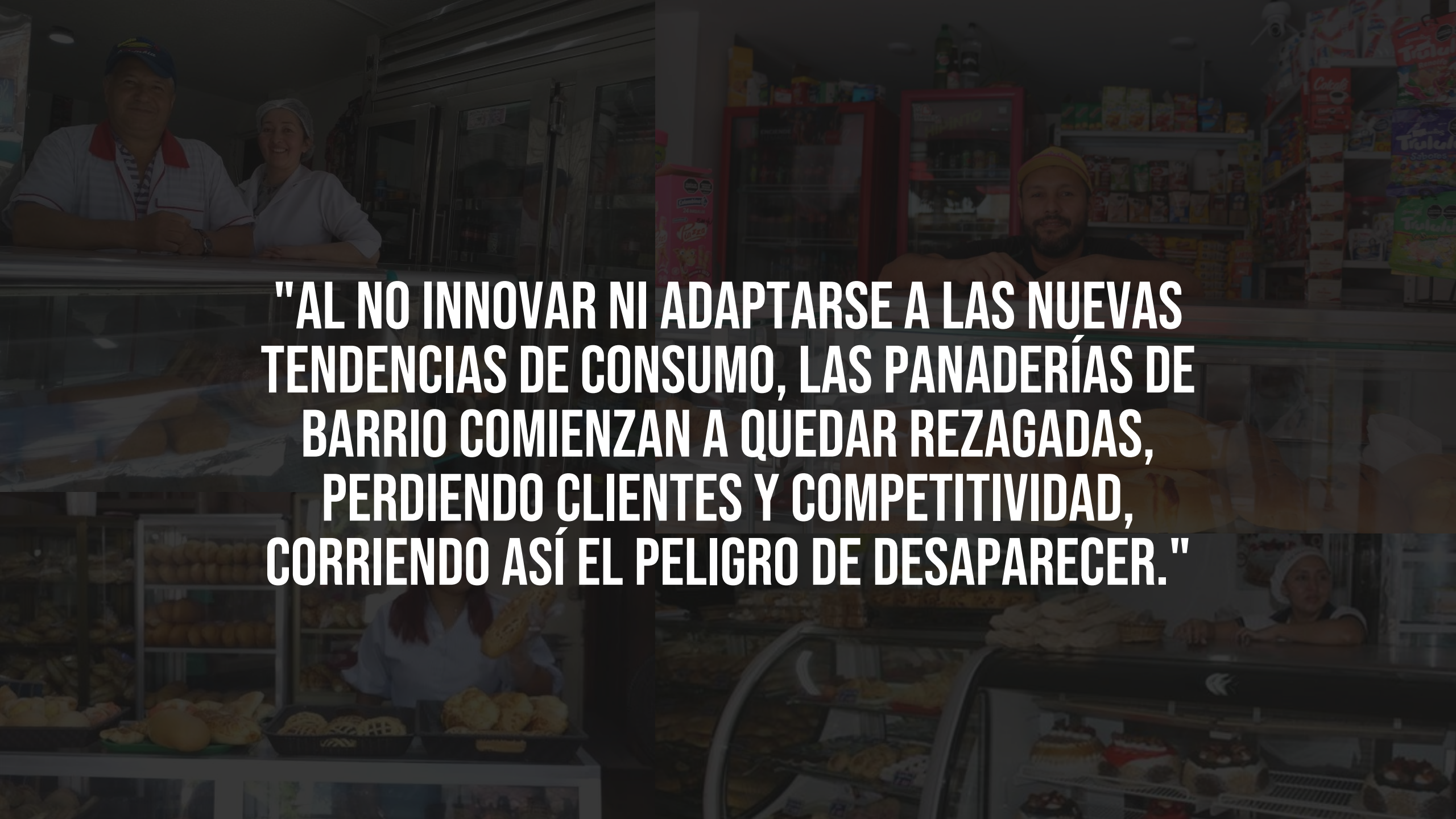
Auge de la masa madre

62%

percibe productos con masa madre como saludables

58%

Cree que la fermentación realza el sabor de los alimentos

The background is a collage of three images. The top-left image shows a man and a woman in white uniforms and hairnets behind a bakery counter. The top-right image shows a man in a yellow beanie behind a grocery store counter with shelves of snacks. The bottom image shows a woman in a white uniform behind a bakery counter with various breads. A large, semi-transparent dark rectangle is overlaid in the center, containing white text.

**"AL NO INNOVAR NI ADAPTARSE A LAS NUEVAS
TENDENCIAS DE CONSUMO, LAS PANADERÍAS DE
BARRIO COMIENZAN A QUEDAR REZAGADAS,
PERDIENDO CLIENTES Y COMPETITIVIDAD,
CORRIENDO ASÍ EL PELIGRO DE DESAPARECER."**

En Colombia

LAS PERSONAS QUIEREN SABER MÁS SOBRE EL PAN DE MASA MADRE



TOP 5 TEMAS DE BÚSQUEDA

1. ¿Qué es pan de masa madre?
2. ¿Cómo hacer pan de masa madre?

Destacados Más recientes Personas Videos

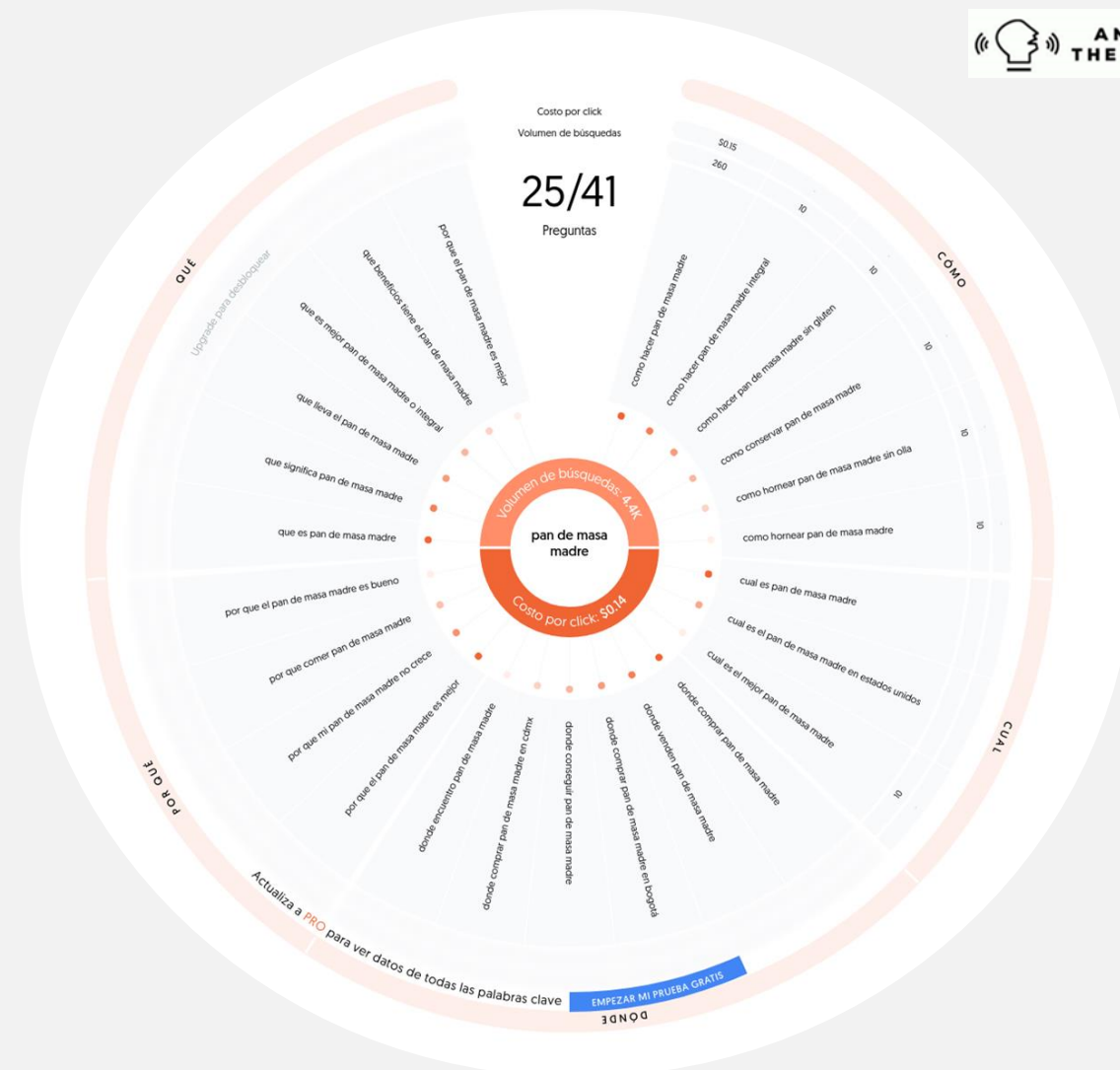


carolina jaramillo s @carojaras... · 4/04/20 ...

#CocinaEnCuarentena

Cómo lo prometido es deuda, a partir de hoy les enseñaré a hacer una **MASA MADRE**. No soy panadera, pero quiero intentarlo! Quién quiere hacerla conmigo?

3. ¿Dónde comprar pan de masa madre?
4. ¿Por qué el pan de masa madre es mejor?
5. Pan de masa madre vs pan normal



¿Y EL SENA QUÉ?



ESTRATEGIA

Capacitar a los panaderos en el uso de masa madre, centrándose en mejorar la calidad del producto, resaltando la autenticidad y la tradición, diferenciándose en el mercado, fortaleciendo los lazos con la comunidad y promoviendo la sostenibilidad y la salud.



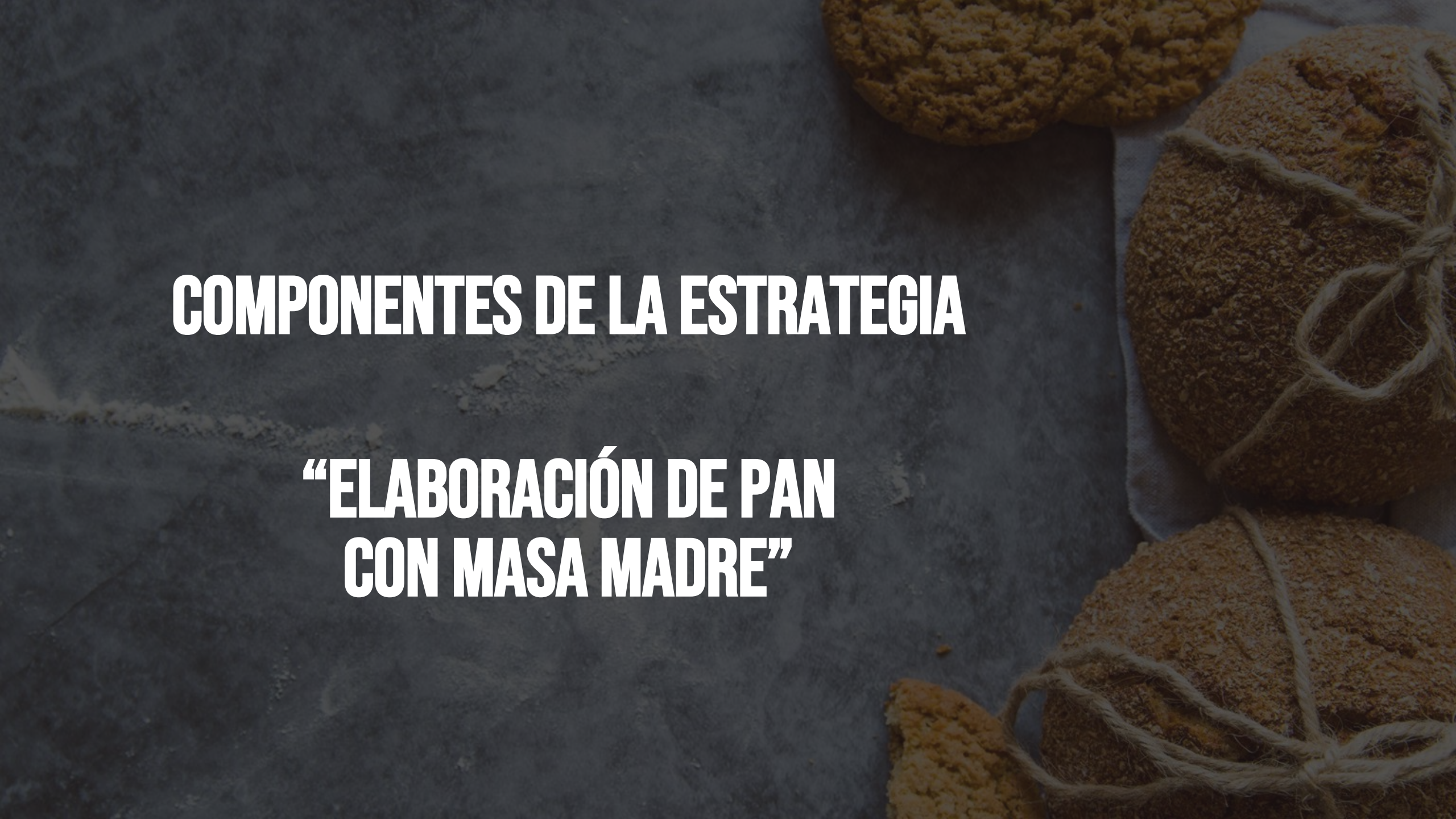
“Masa Madre es un fermento natural que se obtiene al mezclar agua y harina para que se multipliquen las levaduras y bacterias ácido lácticas”.

EQUIDAD

A TRAVÉS DE LA ESTRATEGIA DEL **PAN CON MASA MADRE**, EL SENA CONTRIBUIRÁ A:

Democratizar el acceso a formación de calidad para dueños de panadería, panaderos, empleados, emprendedores, que no cuentan con el tiempo ni el dinero para capacitarse en un centro de formación.

Fomentar el consumo de pan de masa madre, llevando este producto saludable y de calidad a los barrios, a través de las panaderías que hayan sido capacitadas y certificadas por el SENA.



COMPONENTES DE LA ESTRATEGIA

**“ELABORACIÓN DE PAN
CON MASA MADRE”**

COMPONENTES ESTRATEGIA

Formación

“Elaboración de panes con masa madre” 48 horas

Materiales de Formación

Kit de formación para los instructores.



Asistencia técnica

Formación en sitio (panaderías) y acompañamiento

Kit para los panaderos

Decálogo
Cartilla
Sello

CURSO: “ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE”



Diseño curricular para formación complementaria

NOMBRE	TIEMPO	CÓDIGO	ESTADO	OBSERVACIONES
Elaboración de panes con masa madre	48 Horas (1 crédito)	63520002/1	Elaboración	Verificación metodológica por parte de la Dirección de Formación Profesional a cargo de Darío Leonel Rodríguez Torres Validación

KIT INSTRUCTOR



Cada Instructor llevará un kit en una nevera pequeña con pila que contiene: **(Presupuesto)**



Nevera con pila



Cinta pH



Termómetro



Gramera



Cinta Cloro



Agua embotellada

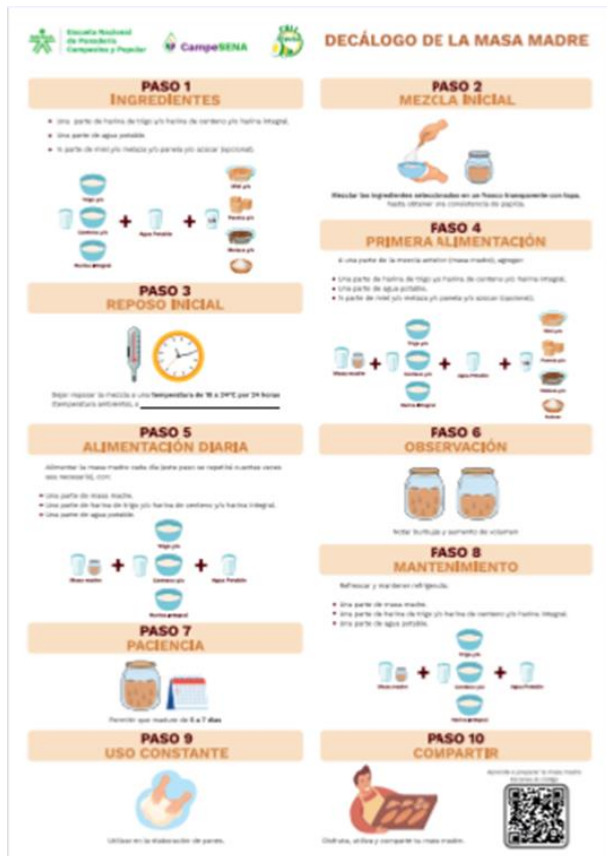


Frasco con Masa Madre

DECÁLOGO, CARTILLA Y SELLO

Cada panadería recibirá elementos de apoyo: **(Presupuesto)**

Decálogo Impresión



Cartilla Impresión



Sello Diseño comunicaciones e Impresión



METODOLOGÍA



SABER – HACER (UNIDAD DE INTERVENCIÓN)



1 Instructor – 2 Panaderías/semana

\$1'125.000



1 Kit por Instructor

\$700.000



2 Cartillas para 2 Panaderías

\$25.000



2 Decálogos para 2 Panaderías

\$90.000



2 Sello para 2 Panaderías

\$60.000



Curso – 1 crédito – 48 horas – 2 panaderías – 1 semana (5 días) – 1 Instructor

\$2.000.000

PROYECCIÓN BOGOTÁ (REFERENTE)

20 Localidades



1 Instructor por localidad



20 Instructores



1 Instructor al año cubriría 80 panaderías

PLAN OPERATIVO 2025 - BOGOTÁ

Enero

- Planeación operativa
- 20 instructores
- Materiales de Formación

Febrero

- Planeación pedagógica

Marzo a Noviembre

- Oferta de servicio -160 panaderías por mes

RESULTADOS ESPERADOS

Cubrimiento : 1.440 Panaderías asistidas

Acción de formación: 720 cursos

Horas formación: 57.600 horas

Inversión: \$1.440 millones (\$2' 000.000/curso)

**EL RETO,
SI DECIDEN
ACEPTARLO**



TRANSFERENCIA NACIONAL

La transferencia Nacional se realizará bajo el liderazgo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos por un equipo interdisciplinario de Instructores.

Duración 1 semana





CENTROS LÍDERES POR ZONAS DE CAMPESENA (APOYO)

ZONAS	CENTRO	REGIONAL	CIUDAD
Zona 1	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura	HUILA	NEIVA
Zona 2	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	DISTRITO CAPITAL	BOGOTÁ
Zona 3	Complejo Tecnológico Agroindustrial. Pecuario y Turístico	ANTIOQUIA	TURBO - APARTADÓ
Zona 4	Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial	ATLÁNTICO	SABANALARGA
Zona 5	Centro Agroempresarial y Minero	BOLIVAR	LA TERNERA
Zona 6	Centro Agropecuario de Buga	VALLE DEL CAUCA	BUGA
Zona 7	Centro Tecnológico de la Amazonía	CAQUETÁ	BELÉN-FLORIDA
Zona 8	Centro de Producción Transformación Agroindustrial de la Orinoquía	VICHADA	LA PRIMAVERA

RETO NACIONAL



ZONA 1	SANTANDER	NORTE DE SANTANDER	TOLIMA	HUILA
No INSTRUCTORES				10

ZONA 2	BOYACÁ	CUNDINAMARCA	DISTRITO CAPITAL
No INSTRUCTORES			20

ZONA 3	ANTIOQUIA	CALDAS	QUINDIO	RISARALDA
No INSTRUCTORES	10			

ZONA 4	ATLÁNTICO	GUAJIRA	CESAR	MAGDALENA
No INSTRUCTORES	10			

RETO NACIONAL



ZONA 5	BOLIVAR	CÓRDOBA	SUCRE	SAN ANDRÉS
No INSTRUCTORES	10			

ZONA 6	CHOCÓ	VALLE DEL CAUCA	CAUCA	NARIÑO
No INSTRUCTORES		10		

ZONA 7	CAQUETÁ	PUTUMAYO	AMAZONÍA	VAUPÉS	GUAINÍA
No INSTRUCTORES	5				

ZONA 8	META	CASANARE	ARAUCA	VICHADA	GUAVIARE
No INSTRUCTORES				5	

CONSOLIDADO 2025 (PROYECTADO)



ZONA	REGIONAL	INSTRUCTORES	META	CURSOS	COSTO	PANADERÍAS
ZONA 1	Huila	10	720 Panaderías	360	\$700'000.000	720
ZONA 2	Distrito Capital	20	1440 Panaderías	720	\$1'400'000,000	1440
ZONA 3	Antioquia	10	720 Panaderías	360	\$700'000.000	720
ZONA 4	Atlántico	10	720 Panaderías	360	\$700'000.000	720
ZONA 5	Bolívar	10	720 Panaderías	360	\$700'000.000	720
ZONA 6	Valle	10	720 Panaderías	360	\$700'000.000	720
ZONA 7	Caquetá	5	360 Panaderías	180	\$350'000.000	360
ZONA 8	Vichada	5	360 Panaderías	180	\$350'000.000	360
PAIS		80	5760	2880	\$5.760'000.000	5760



**“ HAY QUE CACAREAR
EL HUEVO”**



“Redescubrir la herencia de la masa madre
para impulsar el futuro de las panaderías,
conectando tradición e innovación”

Pensamiento Estratégico

¿QUÉ QUEREMOS?

Desarrollar una estrategia de comunicación que **popularice el pan de masa madre**, incentivando su producción (panaderías) y consumo en Colombia.



¿CÓMO?

1



2



3



GENERAR CONOCIMIENTO QUE CAMBIE PERCEPCIONES

Incrementar el conocimiento sobre el **pan de masa madre**, sus **bondades, beneficios y oportunidades** en el mercado.

GENERAR INTERÉS Y ATRACCIÓN

Hacia el **programa de formación del SENA** en elaboración del **pan de masa madre** por parte de las panaderías del país (**economía popular**)

INCENTIVAR EL CONSUMO

Crear **cultura de consumo del pan de masa por parte del consumidor final**, como una opción saludable, deliciosa, asequible y versátil.

¿DÓNDE COMPRAR PAN DE MASA MADRE?, LAS OPCIONES SE LIMITAN A PANADERÍAS DE ESTRATOS ALTOS EN CIUDADES PRINCIPALES



Foto: @somosmasa

¿Y DÓNDE QUEDAN LAS PANADERÍAS DE BARRIO?

Esas familias que hacen parte de la **economía popular y cuya panadería no solo es su sustento, sino que son parte de la comunidad.**





NECESIDADES DESATENDIDAS

- Falta de acceso a oportunidades que les brinden bienestar.
- Dificultades para mejorar su estatus dentro de la sociedad y los escenarios productivos.
- Muchas veces se sienten solos. No se sienten respaldados ni acompañados.
- Grandes carencias en temas claves para su negocio: contabilidad, gestión del tiempo, manejo de personal, **desarrollo de productos y progreso social y económico.**

OPINIONES SOBRE EL PAN CON MASA MADRE



PANADERÍA LA REAL



Cra 70 f # 74 B , Engativá, Bogotá



PANADERÍA VILLA MORALA



Cll 73 #73- 4, Engativá, Bogotá



NUESTRA OPORTUNIDAD

Conectar desde la emoción y movilizar a partir de la razón, destacando los beneficios únicos de la masa madre y las oportunidades que este puede representar para las panaderías y para el bienestar de las personas.



CAMPAÑA



1

PAN CON HISTORIA, PAN CON FUTURO



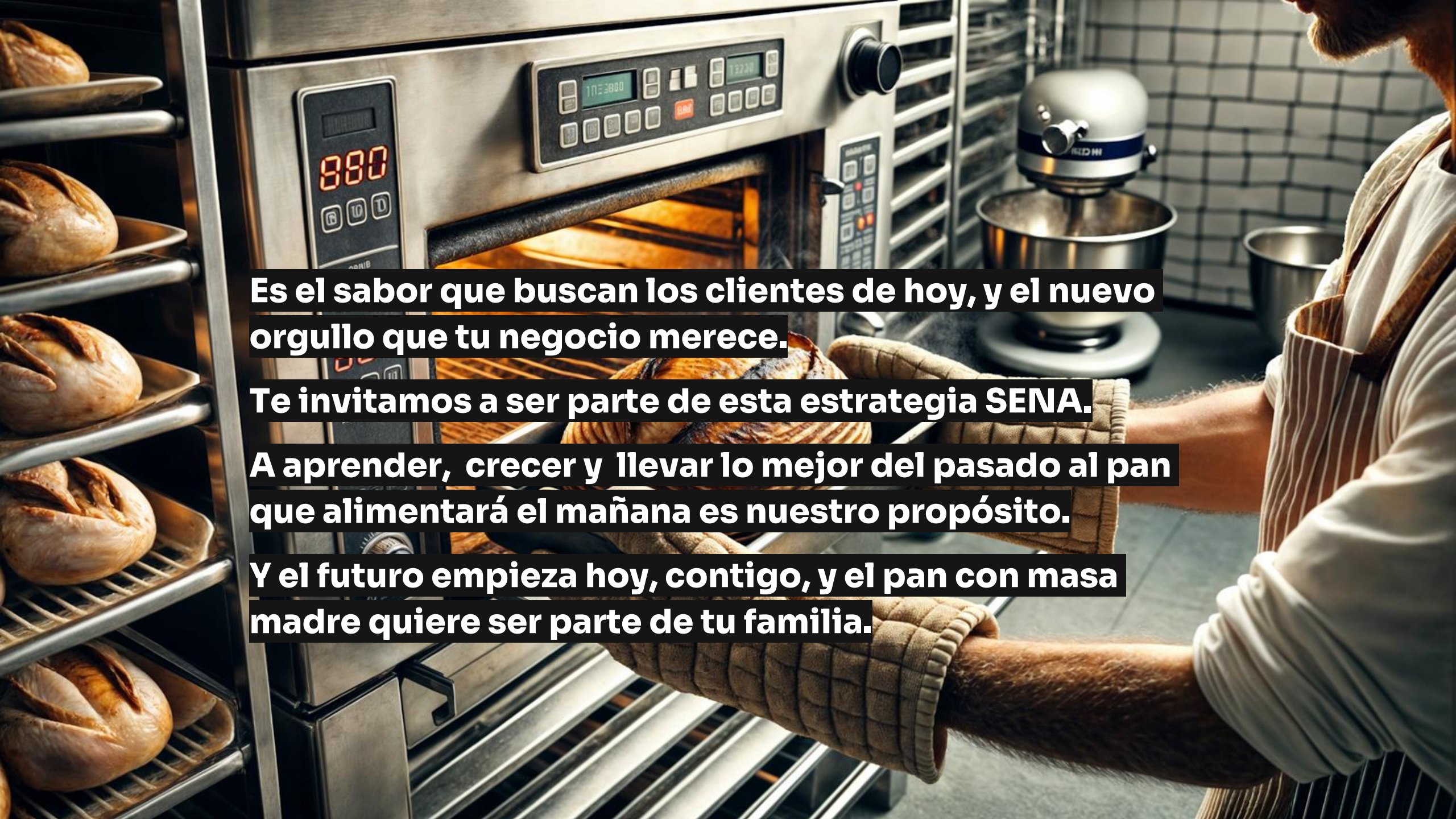
MANIFIESTO

A warm, golden-lit kitchen scene where a family is baking bread. A man with a beard and a woman are smiling as they work with dough on a wooden table. Two young boys are also present, one holding a basket of bread. The background features shelves with various jars and a window letting in natural light.

En cada panadería familiar hay una historia que amasa generaciones. Manos que trabajan juntas, unidas por el calor del horno y el amor por lo que hacen.

Hoy, el pan de masa madre que nos conecta con el pasado, tiene el poder de transformar nuestro futuro.

La masa madre no es solo tradición, es innovación.



Es el sabor que buscan los clientes de hoy, y el nuevo orgullo que tu negocio merece.

Te invitamos a ser parte de esta estrategia SENA.

A aprender, crecer y llevar lo mejor del pasado al pan que alimentará el mañana es nuestro propósito.

Y el futuro empieza hoy, contigo, y el pan con masa madre quiere ser parte de tu familia.

¿ACEPTAN EL RETO?



A warm, rustic scene featuring a woman with dark, curly hair smiling as she eats a slice of bread. She is wearing a vibrant, multi-colored shawl. In the foreground, a large, golden-brown loaf of bread sits on a wooden cutting board, with a slice already cut. To the left, a white cup of coffee sits on a saucer next to a small wooden dish containing a block of butter. The background is softly blurred, showing a brick wall, a blue teapot, and a window with warm, golden light filtering through. The word "GRACIAS" is overlaid in large, white, bold letters across the center of the image.

GRACIAS