



<b>ACTA No. (1)</b>			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> CAPACITACIÓN DE PRESENTACION DEL PROYECTO Y GENERALIDADES. PROYECTO NACIONAL MASA MADRE			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b> Popayán 03 de Julio del 2025		<b>HORA INICIO:</b> 8:00 AM	<b>HORA FIN:</b> 12:00 PM
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> VIRTUAL <a href="https://meet.google.com/ysz-ejus-ewn?hs=197&amp;hs=187&amp;authuser=0&amp;ijlm=1751547610178&amp;adhoc=1">https://meet.google.com/ysz-ejus-ewn?hs=197&amp;hs=187&amp;authuser=0&amp;ijlm=1751547610178&amp;adhoc=1</a>		<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> Sena -Regional Cauca Centro de comercio y Servicios	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1. PRESENTACION DEL PROYECTO.</li><li>2. GENERALIDADES DE LA MASA MADRE.</li><li>3. PRESENTACION DE INGREDIENTES Y MICROBIOLOGIA.</li></ol>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Socializar los lineamientos del Proyecto Nacional de Pan con Masa Madre y su implementación.</li><li>• Introducir los conceptos fundamentales sobre la masa madre: su origen, beneficios y cuidados.</li><li>• Presentación de ingredientes fundamentales en la panificación artesanal y su composición microbiológica.</li></ul>			
<b>DESARROLLO DE LA REUNIÓN</b>			
<p>Se dio inicio a la presentación del Proyecto Nacional de pan con masa madre por parte de la instructora Angie Bravo donde se explicó el objetivo del proyecto mediante el uso de la masa madre, la trasferencia tecnológica de conocimientos y el fin de impactar 360 panaderías en el Cauca.</p> <p>Posteriormente, se abordaron las generalidades de la masa madre, su origen, su composición microbiana y los tipos de masa madre que existen junto con sus usos artesanales e industriales. También se revisaron los ingredientes fundamentales en la panificación con masa madre como la harina, agua, sal,</p>			




grasas, huevos, harinas especiales y sus funciones en la elaboración del pan, además de sus funciones estructurales, sensoriales y de conservación.

Por último, se explicaron los procesos fisicoquímicos de la fermentación como la producción de ácidos, transformación de almidones y proteínas, y condiciones óptimas como el pH, la temperatura y el tiempo.


### CONCLUSIONES

- Se llevo a cabo la temática y se comprendió el enfoque integral del proyecto.
- Los participantes identificaron los beneficios de la masa madre frente a la levadura comercial: mayor vida útil, sabor, perfil nutricional mejorado y menor índice glucémico.
- Se evidenció interés y participación en el grupo.

### ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Capacitación sobre la elaboración de pan con masa madre, enfocada en el proceso de fermentación natural, uso de ingredientes básicos y reconocimiento de los microorganismos implicados.	03/07/25	Angie Bravo	

### DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO )	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
ANGIE BRAVO	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	SI	N/A	



<b>Estiven David Cuaspud Alpala</b>	<b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA</b>	<b>SI</b>	<b>N/A</b>	<i>Estiven David Cuaspud</i>
<b>Gabriela Valdes Carvajal</b>	<b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA</b>	<b>SI</b>	<b>N/A</b>	<i>Gabriela Valdes Carvajal</i>
<b>Andres Santiago Erazo Quevedo</b>	<b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA</b>	<b>SI</b>	<b>N/A</b>	<i>Andres Erazo Q</i>
<b>Cindy Yasmin Alvarez Cifuentes</b>	<b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA</b>	<b>SI</b>	<b>N/A</b>	<i>Cindy Yasmin Alvarez C.</i>
<b>Jhann Hanner Ortiz Gomez</b>	<b>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA</b>	<b>SI</b>	<b>N/A</b>	<i>Jhann Hanner Ortiz</i>



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.