**INFORME DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA**

**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**

**CIUDAD Y FECHA:** Puerto Boyacá, 12 de abril de 2026
**PRESENTADO A:** Keila Karina González- Eliana Marcela Tunarrosa.

**FECHA DE INICIO:** 06-04-2026
**FECHA DE FINALIZACIÓN:** 10-04-2026

**LUGAR DEL DESPLAZAMIENTO:**
Bogotá D.C.
Regional Boyacá / CIAS – Puerto Boyacá

**OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO**

Transferencia metodológica para el fortalecimiento de la panadería campesina y popular con masa madre, orientada hacia una cadena de calor sostenible y la consolidación del banco nacional de masas madre.

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS**

***DÍA 1***

- 8:00 a.m. – 9:00 a.m.: Bienvenida a extensionistas – Paula Bello (Charla)
- 9:00 a.m. – 10:00 a.m.: Introducción al proyecto – Paula Bello (Charla)
- 10:00 a.m. – 12:00 m.: Pedagogía básica – Carlos David Martínez (Charla)
- 12:00 m. – 1:00 p.m.: Almuerzo
- 1:00 p.m. – 2:00 p.m.: Introducción a la masa madre – Gustavo Rojas Morales (Charla)
- 2:00 p.m. – 5:00 p.m.: Tipos de masa madre e iniciación – Guillermo Arévalo y Gustavo Rojas (Taller práctico)

***DÍA 2***

- 8:00 a.m. – 10:00 a.m.: Tipos de harinas y usos – Gustavo Rojas Morales (Charla)
- 10:00 a.m. – 12:00 m.: Calidad del agua en la fermentación – Miguel Parra (Charla)
- 12:00 m. – 1:30 p.m.: Almuerzo
- 1:30 p.m. – 4:00 p.m.: Balanceo y cálculo de humedad – Gustavo Rojas (Taller práctico)
- 4:00 p.m. – 5:00 p.m.: Seguimiento de masas madre – Guillermo Arévalo (Taller práctico)

*DÍA 3*

- 8:00 a.m. – 10:00 a.m.: Conversiones matemáticas – Miguel Parra (Taller práctico)
- 10:00 a.m. – 12:00 m.: Fermentaciones: defectos y efectos – Miguel Parra (Práctica demostrativa)
- 12:00 m. – 1:00 p.m.: Almuerzo
- 1:00 p.m. – 3:00 p.m.: Fermentación en acción – Miguel Parra (Taller práctico)
- 3:00 p.m. – 5:00 p.m.: Alimentación de masa madre – Miguel Parra (Taller práctico)

***DÍA 4***

- 8:00 a.m. – 10:00 a.m.: Fundamentos del ecosistema – Miguel Parra (Charla)
- 10:00 a.m. – 12:00 m.: Costos reales del pan artesanal – Gustavo Rojas Morales (Charla)
- 12:00 m. – 1:00 p.m.: Almuerzo
- 1:00 p.m. – 3:00 p.m.: Sensibilidad alimentaria (gluten, digestión y tolerancia) – Paula Bello (Charla)
- 3:00 p.m. – 5:00 p.m.: Elaboración de panes de masa madre – Guillermo Arévalo y Gustavo Rojas (Taller práctico)

***DÍA 5***

- 8:00 a.m. – 12:00 m.: Reposo, fermentación, decoración y horneo – Guillermo Arévalo y Gustavo Rojas (Taller práctico)
- 12:00 m. – 1:30 p.m.: Almuerzo
- 1:30 p.m. – 3:30 p.m.: Puesta en común y degustación – Equipo formador
- 3:30 p.m. – 5:00 p.m.: Socialización de resultados – Equipo formador

**RESULTADOS**

1. Fortalecimiento de capacidades técnicas en procesos de panificación con masa madre.
2. Apropiación de conocimientos sobre fermentación, materias primas y sostenibilidad.
3. Intercambio de saberes entre actores del sector de panadería campesina y popular.

1. Registro fotográfico.

**COMPROMISOS**

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | FECHA |
|---|---|---|
| Recibir y aplicar la transferencia metodológica en el fortalecimiento de la panadería campesina y popular | Yoly Paulina González Peña | Desde 12/04/2026 en adelante |

**CONCLUSIONES**

1. La metodológica, entendida como el conjunto de saberes tradicionales y prácticas culturales, fortalece la panadería campesina al vincularla con la identidad territorial y la memoria colectiva.
2. La masa madre representa un patrimonio vivo que promueve la soberanía alimentaria y reduce la dependencia de insumos industriales.
3. El trabajo en red impulsa economías locales, genera ingresos dignos y preserva oficios tradicionales.

**DATOS DEL CONTRATISTA**

**Nombre:** Yoly Paulina González Peña

**Firma:** ___ 

1. Registro fotográfico













