INFORME 2026 PROYECTO ELABORACION DE PAN CON MASA MADRE

INFORME DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Elaboración de Pan con Masa Madre en Cinco Panaderías

Panaderías participantes

- Panadería La Antigua
- Yurassic Pan
- Café Victoria
- Michin
- Delicias del Occidente

Elaboración de Pan con Masa Madre

1. Introducción

Con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas y productivas de las panaderías participantes, se desarrolló una jornada de transferencia de conocimiento enfocada en la elaboración de pan con masa madre. Esta actividad permitió compartir técnicas artesanales y buenas prácticas de panificación orientadas a mejorar la calidad nutricional, sensorial y comercial de los productos ofrecidos por las panaderías beneficiarias.

La capacitación estuvo dirigida a los equipos de producción de las siguientes panaderías: Panadería La Antigua, Yurassic Pan, Café Victoria, Michin y Delicias del Occidente.

2. Objetivos

Objetivo general

Transferir conocimientos técnicos y prácticos sobre la elaboración de pan con masa madre a cinco panaderías participantes, promoviendo procesos de producción artesanal y de valor agregado.

Objetivos específicos

- Capacitar al personal en la preparación y mantenimiento de masa madre.
- Enseñar técnicas de fermentación natural y manejo de tiempos.
- Mejorar la calidad y textura del pan artesanal.
- Promover alternativas de producción con identidad artesanal y mayor valor comercial.

3. Metodología

La actividad se desarrolló mediante una metodología teórico-práctica, incluyendo:

- Explicación sobre principios de fermentación natural.
- Elaboración paso a paso de masa madre.
- Demostración práctica de amasado, fermentación y horneado.
- Resolución de dudas y recomendaciones técnicas.
- Intercambio de experiencias entre las panaderías participantes.

4. Contenidos desarrollados

Durante la transferencia se abordaron los siguientes temas:

4.1 Elaboración de masa madre

- Concepto y beneficios.
- Ingredientes básicos.
- Proceso de activación y alimentación.
- Control de temperatura y tiempos de fermentación.

4.2 Formulación del pan

- Selección de harinas.
- Hidratación de la masa.
- Uso de sal y otros ingredientes complementarios.

4.3 Técnicas de fermentación

- Fermentación en bloque.
- Fermentación final.
- Factores que afectan el crecimiento y sabor.

4.4 Horneado y acabado final

- Manejo de temperaturas.
- Generación de vapor.
- Evaluación de corteza, miga y aroma.

5. Resultados obtenidos

- Participación activa de las cinco panaderías convocadas.
- Apropiación de conocimientos básicos y avanzados sobre masa madre.
- Elaboración práctica de productos panificados con fermentación natural.
- Interés de los participantes en incorporar nuevas líneas de pan artesanal.
- Fortalecimiento de capacidades técnicas en procesos de panificación.

6. Impacto esperado

La implementación de técnicas de masa madre permitirá a las panaderías:

- Diversificar su portafolio de productos.
- Mejorar la calidad y diferenciación del pan ofrecido.
- Incrementar el valor agregado y competitividad comercial.
- Promover productos más digestivos y de mayor aceptación entre consumidores.

7. Conclusiones

La jornada de transferencia de conocimiento fue desarrollada satisfactoriamente, logrando fortalecer las capacidades técnicas de las panaderías participantes en la elaboración de pan con masa madre. Se evidenció interés y disposición por parte de los asistentes para aplicar los conocimientos adquiridos en sus procesos productivos, contribuyendo al fortalecimiento del sector panificador artesanal.

8. Recomendaciones

- Realizar acompañamiento técnico posterior a la capacitación.
- Implementar pruebas piloto en cada panadería.
- Promover procesos continuos de innovación en panificación artesanal.
- Fortalecer estrategias de comercialización de productos con masa madre.

9. Evidencias sugeridas para anexar

- Registro fotográfico de la capacitaci
- Recetas y formulaciones entregadas.
- Evidencia de productos elaborados.

10. Anexos

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL: Boyacà
CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustria CIAS.

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	La Antigua.	**Tipo de identificación** C.C.X NIT ___	**No.** 74260501
Nombre Persona Responsable de la panadería	Tito Alonso G	**Tipo de identificación** C.C.X CE ___ Otro___	**No.** 74260501
Rol de la persona responsable	**Propietario** X **Administrador**___ **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3133017935	**Dirección**	Cra 4 # 8 - 54.
Departamento	Boyacá	**Municipio**	San Pablo Borbur

Powered by CamScanner

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
13	04	2026

4. OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma:
Nombre: Yoly Paulino Gonzalez P.	Nombre: Tito Aloso Gutierrez
CC N° 28.068.785	CC N° 74'260501

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



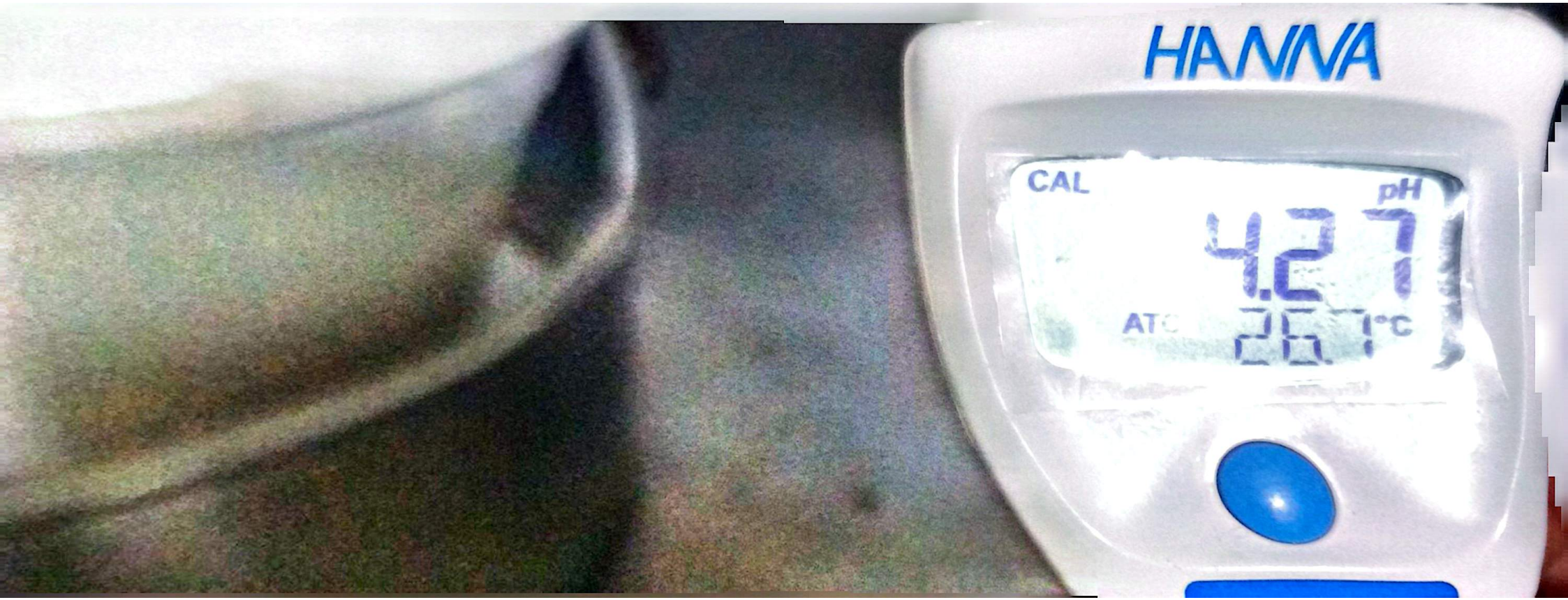
Powered by CamScanner



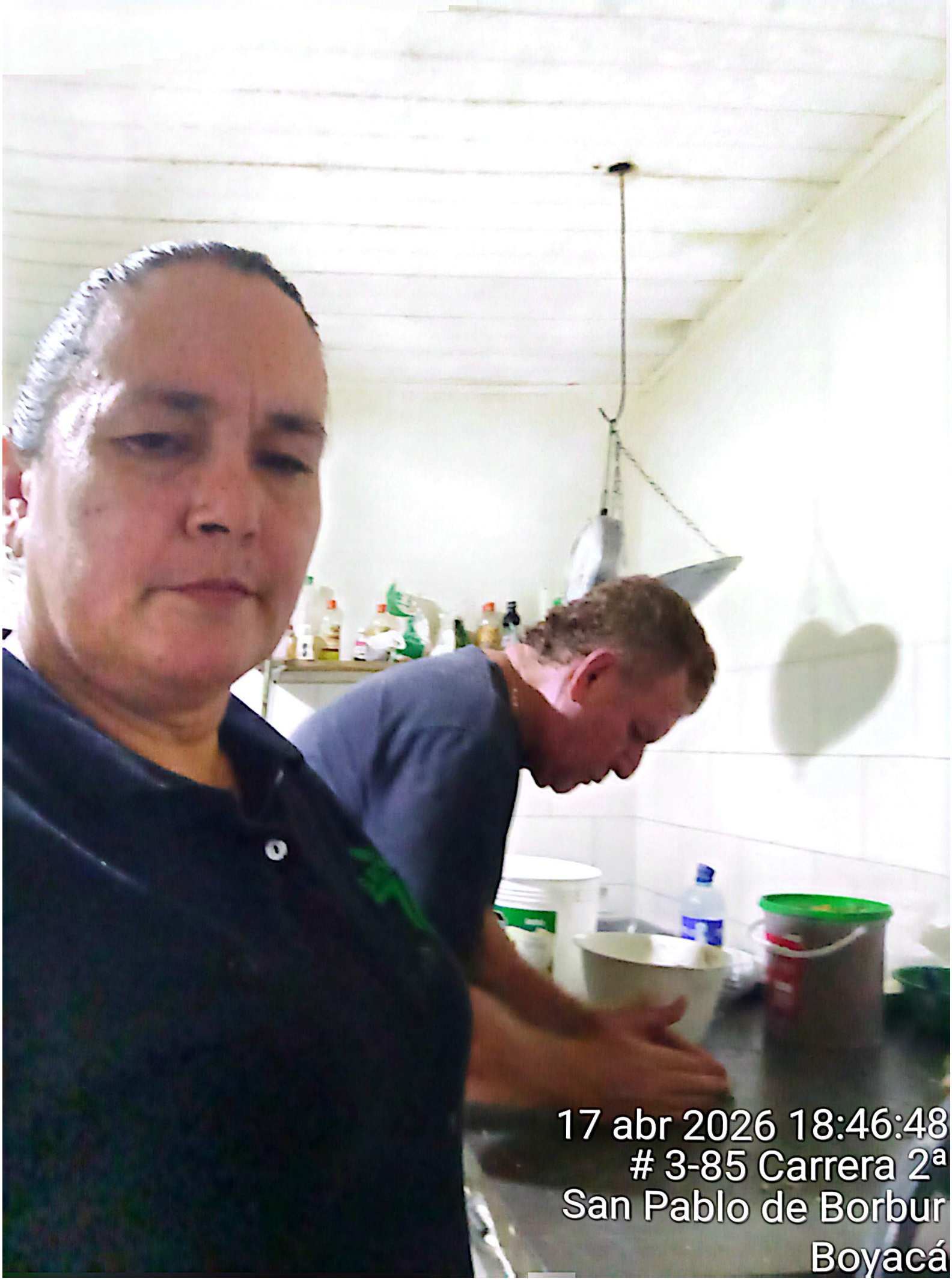
Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL: Boyacá
CENTRO: Centro de Innovación Agroindustrial CIAS.

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Panaderia Michín	**Tipo de identificación** C.C. X NIT ___	**No.** 1056502189
Nombre Persona Responsable de la panadería	Natalia Caldas	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro__	**No.** 1056502189
Rol de la persona responsable	**Propietario** __ **Administrador** X **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3127468152	**Dirección**	San Martin
Departamento	Boyacá	**Municipio**	San Pablo de Borbur

Powered by CamScanner

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
19	04	2026

4. OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: Natalia Caldas
Nombre: Yoni Paulino Gonzalez	Nombre: Natalia Caldas
CC N° 28.068.785	CC N° 1.056.502.189.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL: Boyacà

CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial CIAS.

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Café Victoria.	**Tipo de identificación** C.C. ___ NIT ___	**No.** 52493848
Nombre Persona Responsable de la panadería	Jonay Hernandez.	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 52493848
Rol de la persona responsable	**Propietario** X **Administrador**___ **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3208657491	**Dirección**	Santo Barbara
Departamento	Boyacà	**Municipio**	San Pablo de Borbur.

Powered by CamScanner

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
20	04	2025

4. OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: Yancy Hernández.
Nombre: Yoly Paulino Gonzalez.	Nombre: Yancy Hernández
CC N° 28.068.785.	CC N° 52.493 848

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL: Boyacá
CENTRO: Centro de Innovación Agroindustrial y de Servicios.

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Jurassic Pan	**Tipo de identificación C.C. ___ NIT ___**	**No.**
Nombre Persona Responsable de la panadería	Yerlis Andrey Real Vanegas	**Tipo de identificación C.C. X CE ___ Otro___**	**No.** 80.373372.
Rol de la persona responsable	**Propietario X Administrador___ Otro ___ Cuál? _____**		
Teléfono o Celular	3227083737	**Dirección**	Santa barbara
Departamento	Boyaca	**Municipio**	Barbur

Powered by CamScanner

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
20	04	2026

4. OBSERVACIONES

Nota. El proceso tuvo que suspender. uno días ya que el panadero tuvo un. inconveniente. Se recomienda guardar. en Refrigeración la masa madre.

Powered by CamScanner

NOTA: El señor Yerlis Elaboró pan de 60 gramos, asegura que con buenos resultados Enviando evidencia de ello. Ya que por cuestión de tiempos no se pudo acompañar en la elaboración del pan.
Quedo pendiente para Profundización.

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: Yerlis Real
Nombre: Yoly Paulino Gonzalez	Nombre:
CC N° 28.068.785.	CC N° 80323372

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Santa Barbara

ACTA ACEPTACIÓN E INICIO DE LA TRANSFERENCIA

REGIONAL: Boyacá

CENTRO: Centro de la Innovación Agroindustrial y Servicios.

PROYECTO NACIONAL

"FORTALECIMIENTO DE LA PANADERÍA CAMPESINA Y POPULAR CON MASA MADRE: HACIA UNA CADENA DE VALOR SOSTENIBLE Y EL BANCO NACIONAL DE MASAS MADRE"

Esta transferencia se realiza con el objetivo de Promover la adopción y aplicación de la técnica de masa madre a través de transferencia técnica, distribución de materiales didácticos y una campaña de sensibilización sobre sus beneficios a panaderos en la elaboración de productos de panadería con masa madre de alta calidad.

Se informa al beneficiario las condiciones de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia, destacando entre ellas que se trata de una transferencia personalizada, realizada directamente en las instalaciones de las panaderías beneficiarias, con un entrenamiento en la técnica durante (5) días, con duración de media jornada (mañana o tarde) y resaltando que esta transferencia es totalmente gratuita.

Así mismo, se informa que la transferencia entregada por el SENA, se brinda a través de un Extensionista, con formación, experiencia y además con entrenamiento especializado en la metodología técnica del proyecto para usar masa madre en panificación, con el fin de proporcionar el conocimiento necesario y de calidad para la apropiación e implementación de la técnica.

1. INFORMACION DE LA PANADERIA BENEFICIARIA

Nombre de la Panadería Beneficiaria	Los de Delicias de Occidente.	**Tipo de identificación** C.C. X NIT X	**No.** 1056411757
Nombre Persona Responsable de la panadería	Jhon Benitez.	**Tipo de identificación** C.C. X CE ___ Otro___	**No.** 1056411757.
Rol de la persona responsable	**Propietario** X **Administrador**___ **Otro** ___ **Cuál?** _____		
Teléfono o Celular	3142084823.	**Dirección**	Plazoleta Centro
Departamento	Boyacá	**Municipio**	San Pablo Barbar. San Barbara

2. COMPROMISOS

2.1 Beneficiario

1. Disponer de mínimo una (1) persona de la panadería con el tiempo para asistir y participar a las 5 sesiones prácticas de la transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre conforme a lo acordado con el extensionista.
2. Aportar la instalación, equipos, materiales e insumos necesarios para realizar las prácticas de la transferencia de conocimiento directamente en la panadería.
3. Recibir y utilizar el material didáctico entregado
4. Suministrar la información requerida para diligenciar el Formulario de caracterización de la panadería beneficiada.
5. Diligenciar la encuesta al finalizar la transferencia tecnológica y el Formulario de seguimiento a la transferencia con indicadores.
6. Mantener durante la transferencia de conocimiento y visitas técnicas un buen trato y respeto con el extensionista y el equipo de profesionales de seguimiento.

2.2 Extensionista

1. Proporcionar el apoyo y recursos necesarios al Beneficiario durante la transferencia de conocimiento.
2. Cumplir con la transferencia de conocimiento en los términos y el tiempo asignado en el proyecto.
3. Mantener durante la transferencia de conocimiento en las visitas técnicas un buen trato y respeto con el Beneficiario y participantes en las visitas técnicas.

3. FECHA

DD:	MM:	Año:
06	05	2026

4. OBSERVACIONES

El representante o delegado de la Panadería beneficiaria acepta lo expuesto y socializado en el presente documento y por lo anterior se da inicio efectivo a la transferencia tecnología de acuerdo con el cronograma definido con el extensionista tecnológico.

En constancia firman:

Extensionista SENA	Panadería beneficiaria:
Firma:	Firma: JHON Benitez
Nombre: Yoly Paulino Gonzalez. 28.068.785.	Nombre: JHON Benitez
CC N° 28.068.785.	CC N° 1056077757


HANNA
6.00
pH
ATC
26.4°C
Foodcare
Bread & Dough
pH Tester
5 may 2026 10:54:35
San Pablo de Borbur
Boyacá


6 may 2026 09:01:32
San Pablo de Borbur
Boyacá


7 may 2026 09:19:51
San Pablo de Borbur
Boyacá


ESSENTIALS
FEAR OF GOD
OLIMPIADAS
CampeSENA
9 may 2026 09:48:47
San Pablo de Borbur
Boyacá


2026.5.8 12:33


8 may. 2026 11:27:09
San Pablo de Borbur
Boyacá


EL MEJOR
MASA
DRE
POR FAVOR
ESPERE
SU TURNO
familia
PONY
Shira


Shira