



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá D.C., julio de 2026

Señor

Antonio José Sánchez Suarez

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9227467

Instructor G17

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Bogotá D.C

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de agosto del año 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR. 9227467 del año 2026

Maira Alejandra Mayorga Bautista, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.031.132.636, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CIENTO DIECISIETE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 117.326.149). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de DIEZ MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. (\$ 10.341.819). b) Diez (10) pagos iguales por los meses de marzo a diciembre de 2026, por valor de DIEZ MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO.

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2026.



Objeto: Prestar servicios profesionales especializados para diseñar, ejecutar y liderar la investigación social y la sistematización de la experiencia del Proyecto Nacional “Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre”, con énfasis en la documentación de los impactos sociales, culturales, organizativos y comunitarios de la estrategia en los territorios.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Diseñar y ejecutar el plan de investigación, sistematización y documentación del proyecto, orientado a reconstruir, analizar y valorar la experiencia de la Estrategia Nacional de Masa Madre 2025 y al monitoreo de su implementación durante 2026.	1.1. Actualicé el cronograma de entrega de productos contractuales.	*Anexo 1.1. 280726 Cronograma entrega de productos - Contratista Maira Alejandra Mayorga Bautista.
2	Sistematizar integralmente la experiencia desarrollada en 2025, recopilando, organizando, analizando e interpretando la información técnica, social, territorial y metodológica producida por el proyecto.	2.1. Realicé entrega del artículo académico sobre el Proyecto Masa Madre vigencia 2025.	*Anexo 2.1. 310726 Entrega artículo académico sobre el Proyecto Masa Madre vigencia 2025.
3	Realizar el seguimiento, monitoreo y documentación del proceso de implementación en 2026, identificando avances, dificultades, aprendizajes, transformaciones productivas, sociales y organizativas en los territorios.	3.1. Envié propuesta de contenido (Introducción y Capítulo Aprendizajes) del libro de experiencias significativas.	*Anexo 3.1. 120826 Propuesta contenido libro de sistematización de experiencias.
4	Diseñar y aplicar instrumentos de recolección de información cualitativa y cuantitativa, tales como entrevistas, relatos de experiencia, estudios de caso, registros de campo, análisis documentales y otros que se requieran para la investigación.	4.1. Diseñé la entrevista semiestructurada dirigida la Líder Técnica del Proyecto. 4.2. Apliqué la entrevista semiestructurada los 3 expertos en panificación, 1 extensionista, 3 panaderías y a la Líder Técnica del Proyecto.	*Anexo 4.1. Guía de entrevista semiestructurada a Líder Técnica del Proyecto. *Anexo 4.2. Aplicación de entrevistas semiestructuradas.
5	Articular su trabajo con el equipo técnico nacional, el ingeniero en fermentación, los monitores regionales y el productor audiovisual, asegurando coherencia entre la	5.1. Articulé con el equipo de Monitores para concretar el cronograma de entrevistas virtuales a	*Anexo 5.1. 040826 Solicitud apoyo para contactar extensionistas y panaderías.



	documentación técnica, audiovisual y social del proyecto.	extensionistas y panaderías.	
6	Definir, junto con el CNHTA, la estructura, enfoque y línea editorial de los productos de investigación, garantizando su pertinencia institucional, rigor metodológico y valor estratégico para el SENA.	6.1. Participé en reunión para socializar y retroalimentar propuesta de sistematización de experiencias significativas el 6 de agosto. 6.2. Participé en reunión para revisión de la sistematización de experiencias significativas el 10 de agosto.	*Anexo 6.1. 060826 Reunión revisión propuesta de sistematización de experiencias significativas. *Anexo 6.2. 100826 Reunión definición estructura sistematización de experiencias significativas.
7	Elaborar los documentos de investigación, informes de sistematización, estudios de caso, análisis de impacto y demás productos editoriales del proyecto, conforme a los lineamientos técnicos y metodológicos definidos por el SENA.	7.1. Realicé la transcripción de las entrevistas a los expertos panificadores Gustavo Rojas y Guillermo Arévalo; y del experto en Fermentación Miguel Parra. 7.2. Realicé la transcripción de la entrevista al extensionista Luis Landinez del Centro Agroempresarial Y Acuícola de La Guajira. 7.3. Realicé la transcripción de las entrevistas a las panaderías J Cake de La Guajira, Antojos de Córdoba y Asafram del Huila.	*Anexo 7.1. Transcripción entrevistas experto en fermentación y expertos panificadores. *Anexo 7.2. Transcripción entrevista al extensionista Luis Landinez. *Anexo 7.3. Transcripción entrevistas a panaderías beneficiarias.
8	Acompañar la producción de contenidos audiovisuales desde el punto de vista conceptual y metodológico, asegurando coherencia entre los productos escritos, los registros audiovisuales y los objetivos del proyecto.	8.1. Apoyé la grabación de las entrevistas semiestructuradas de los 3 expertos en panificación y fermentación, y de la	*Anexo 8.1. Grabación de entrevistas a equipo técnico del Proyecto Masa Madre.



		Líder Técnica del Proyecto.	
9	Participar en comités técnicos, mesas metodológicas y espacios de seguimiento del proyecto, aportando análisis, interpretaciones y recomendaciones para la mejora de la estrategia.	9.1. Participé en reunión para revisión de la sistematización de experiencias significativas el 14 de julio. 9.2. Participé en reunión para revisión del artículo de investigación 2025 el 15 de julio. 9.3. Participé en reunión para revisión del artículo de investigación 2025 el 24 de julio. 9.4. Participé en reunión para revisión del artículo de investigación 2025 el 28 de julio.	*Anexo 9.1. 140726 Reunión revisión sistematización de experiencias significativas. *Anexo 9.2. 150726 Reunión revisión artículo de investigación 2025. *Anexo 9.3. 240726 Reunión revisión artículo de investigación 2025. *Anexo 9.4. 280726 Reunión revisión artículo de investigación 2025.
10	Presentar informes periódicos de avance y un informe final consolidado de investigación y sistematización, junto con los soportes y productos acordados en el plan de trabajo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
11	Garantizar que todos los documentos, textos, metodologías, instrumentos, análisis, bases de datos, contenidos y productos de investigación generados en el marco del contrato sean propiedad intelectual del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos para fines distintos a los autorizados por la entidad.	11.1. Firmé acta de coautoría del artículo de investigación sobre el Proyecto Masa Madre 2025.	*Anexo 11.1. Firma acta de coautoría – Artículo científico Proyecto Nacional Masa Madre 2025.
12	Mantener la confidencialidad de la información institucional, técnica, estratégica y territorial del proyecto, absteniéndose de divulgarla o utilizarla sin autorización expresa del SENA.	12.1. Cargué en el OneDrive del proyecto las evidencias relacionadas con la investigación cualitativa.	*Anexo 12.1. 030826 Cargue evidencias investigación cualitativa.
13	Entregar oportunamente los documentos e informes requeridos por la supervisión del contrato para efectos de seguimiento contractual y trámite de pago de	13.1. Entregué oportunamente el informe de obligaciones del mes de julio.	*Anexo 13.1. Correo informe de obligaciones de julio.



	honorarios, conforme a los procedimientos institucionales.		
14	Participar en reuniones, sesiones de trabajo, jornadas técnicas, espacios de socialización y actividades convocadas por el CNHTA y la supervisión del contrato, relacionadas con la ejecución del objeto contractual.	14.1. Participé en reunión del Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre el 14 de julio. 14.2. Participé en reunión del Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre el 27 de julio. 14.3. Participé en reunión del Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre el 5 de agosto.	*Anexo 14.1. 140726 Reunión Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre. *Anexo 14.2. 270726 Reunión Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre. *Anexo 14.3. 050826 Reunión Equipo Técnico Administrativo del Proyecto Masa Madre.
15	Ejecutar las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que le sean asignadas por la supervisión y que resulten necesarias para el cumplimiento de los objetivos del proyecto.	15.1. Realicé gestiones para concretar la firma del Acta de Reunión cierre del Proyecto Masa Madre en la Regional Boyacá.	*Anexo 15.1. Gestión firma del Acta Cierre de Proyecto Regional Boyacá.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 11 de agosto de 2026.
- **Certificación de antecedentes penales:** 11 de agosto de 2026.
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 11 de agosto de 2026.



- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas** 11 de agosto de 2026.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 93841643 Mi Planilla referente al mes de julio de 2026.

Cordialmente,

Maira Alejandra Mayorga Bautista
Contratista
C.C. No. 1.031.132.636

Antonio José Sánchez Suarez
Supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.922746



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.”
3	Julio 2026	Se incluye apartado en relación con la obligación de adjuntar los certificados penales, fiscales y disciplinario, la cual deberá diligenciarse indicando la fecha de expedición de las certificaciones, la cual deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301005303



PIB
16:02:18
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 11 de agosto del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MAIRA ALEJANDRA MAYORGA BAUTISTA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1031132636:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.



www.procuraduria.gov.co



Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750
ext. 13170; Bogotá D.C.



Línea gratuita 018000910315

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

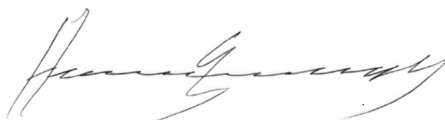
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 11 de agosto de 2026, a las 15:59:59, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1031132636
Código de Verificación	1031132636260811155959

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:01:09 PM horas del 11/08/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **1031132636**

Apellidos y Nombres: **MAYORGA BAUTISTA MAIRA ALEJANDRA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado # 75
– 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y
2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: [dijin.araic-
atc@policia.gov.co](mailto:dijin.araic-atc@policia.gov.co)



Presidencia de
la República



Ministerio de
Defensa Nacional



Portal Único
de Contratación



GOV.CO

Todos los derechos reservados.



Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

 Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 11/08/2026 04:04:03 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **1031132636** y Nombre: **MAIRA ALEJANDRA MAYORGA BAUTISTA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **145579316** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Búsqueda Imprimir

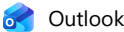
Información

515 9000

**Dios y
Patria**

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Cra. 59 N° 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.
Línea de atención: 018000-910112

**COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA****GOV.CO**



RE: Seguimiento a compromisos del Proyecto Nacional de Masa Madre - Reunión 27 de julio de 2026

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>
Fecha Mar 28/07/2026 14:26
Para Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>; Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jdurantv@sena.edu.co>; Cheryl Zabala Correa <czabala@sena.edu.co>; David Nicolas Montañó Moreno <dnmontanom@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>; Angie Lorena Sanchez Garcia <sanchezg@sena.edu.co>; Miguel Fernando Parra Hernandez <mfparra@sena.edu.co>; Gustavo Rojas Morales <grojasmo@sena.edu.co>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lguzmanr@sena.edu.co>; Guillermo Arevalo Roncancio <guarevalor@sena.edu.co>
CC Tania Ximena Muñoz Montoya <txmunoz@sena.edu.co>; CH8803CH@GMAIL.COM <CH8803CH@GMAIL.COM>; niclo_96@hotmail.com <niclo_96@hotmail.com>; Julian Jaraba <julianjaraba18@gmail.com>; Lorena Sánchez <angielsanchezg@gmail.com>; yisethbenduq@hotmail.com <yisethbenduq@hotmail.com>; siaqmph@gmail.com <siaqmph@gmail.com>; gustavo rojas morales <gustavorm1965@gmail.com>; alejandra0616@gmail.com <alejandra0616@gmail.com>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lauracguzman01@gmail.com>; sandramilenarodriguez0106@gmail.com <sandramilenarodriguez0106@gmail.com>; bioho1@yahoo.com <bioho1@yahoo.com>; Johanjjmm@gmail.com <Johanjjmm@gmail.com>

Buen día estimada Subdirectora y estimado Antonio,

En cumplimiento de los compromisos establecidos durante la reunión de seguimiento del Proyecto Nacional de Masa Madre y como resultado de la mesa de trabajo realizada el día de hoy con la Líder Técnica, me permito remitir el cronograma de actividades correspondiente a los productos de investigación previstos para la presente vigencia.

Este cronograma consolida las actividades asociadas al desarrollo de los productos científicos y técnicos del proyecto, incluyendo la sistematización de experiencias, el artículo científico y el libro tanto del 2025 como del 2026, estableciendo responsables y tiempos estimados para su ejecución y seguimiento.

El cronograma tiene como propósito servir de instrumento de planificación y control para el cumplimiento de los compromisos del proyecto, así como facilitar el seguimiento por parte de la Subdirección y la Coordinación Académica.

CRONOGRAMA DE TRABAJO - PROYECTO MASA MADRE 2026																							
MAIRA ALEJANDRA MAYORGA BAUTISTA - INVESTIGADORA SOCIAL																							
#	PRODUCTO	JUL					AGO				SEP					OCT				NOV			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Artículo de investigación 2025																						
2	Sistematización integral de la experiencia 2025																						
3	Libro de experiencias significativas panaderías (historias)																						
4	Artículo de investigación 2026																						
5	Sistematización integral de la experiencia 2026																						

Elaboración
Revisión
Aprobación

Agradezco la revisión del cronograma remitido y quedo atenta a las observaciones o recomendaciones que consideren pertinentes, con el fin de realizar los ajustes necesarios y continuar con la ejecución de las actividades programadas.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista
Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

 [Instagram](#)  [Facebook](#)  [Twitter](#)  [YouTube](#)  [LinkedIn](#)

[am](#) [ok](#) [ter](#) [be](#) [din](#) 

 [Redes](#)

De: Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>
Enviado: martes, 28 de julio de 2026 13:59
Para: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>; Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jdurantv@sena.edu.co>; Cheryl Zabala Correa <czabala@sena.edu.co>; David Nicolas Montañó Moreno <dnmontanom@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>; Angie Lorena Sanchez Garcia <sanchezg@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Miguel Fernando Parra Hernandez <mfparra@sena.edu.co>; Gustavo Rojas Morales <grojasmo@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lguzmanr@sena.edu.co>; Guillermo Arevalo Roncancio <guarevalor@sena.edu.co>
Cc: Tania Ximena Muñoz Montoya <txmunoz@sena.edu.co>; CH8803CH@GMAIL.COM <CH8803CH@GMAIL.COM>; niclo_96@hotmail.com <niclo_96@hotmail.com>; Julian

Jaraba <julianjaraba18@gmail.com>; Lorena Sánchez <angielsanchezg@gmail.com>; yisethbenduq@hotmail.com <yisethbenduq@hotmail.com>; siaqmph@gmail.com <siaqmph@gmail.com>; gustavo rojas morales <gustavorm1965@gmail.com>; alejandra0616@gmail.com <alejandra0616@gmail.com>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lauracguzman01@gmail.com>; sandramilenarodriguez0106@gmail.com <sandramilenarodriguez0106@gmail.com>; bioho1@yahoo.com <bioho1@yahoo.com>; Johanjjmm@gmail.com <Johanjjmm@gmail.com>

Asunto: RE: Seguimiento a compromisos del Proyecto Nacional de Masa Madre - Reunión 27 de julio de 2026

Cordial saludo.

En atención al correo remitido, me permito informar que el cronograma correspondiente a los productos de investigación no pudo ser elaborado durante la jornada de ayer, debido a que la profesional Alejandra continuaba indisputada, razón por la cual fue necesario reprogramar la reunión de trabajo.

En consecuencia, la reunión quedó programada para el día de hoy a las 2:00 p. m., espacio en el cual se definirá el cronograma de actividades asociado a los productos de investigación del proyecto. Una vez se encuentre consolidado y validado, remitiré la información correspondiente al equipo, teniendo en cuenta la importancia de este insumo para la planeación, el seguimiento y el cumplimiento de los compromisos establecidos.

Como fue informado previamente, durante la jornada de ayer tenía previsto avanzar en la estructuración de las carpetas y en la organización documental del proyecto; sin embargo, esta actividad no pudo desarrollarse debido a que no fue posible contar con el apoyo de Adriana Benjumea, quien no se encontraba en la oficina de Masa Madre ni en la mañana ni en la tarde.

Es importante resaltar que esta actividad requiere prioridad, toda vez que permitirá centralizar la información del proyecto, garantizar la trazabilidad de las evidencias y facilitar el acceso oportuno por parte de todos los integrantes del equipo. Lo anterior cobra aún mayor relevancia considerando que algunos contratistas continúan presentando inconvenientes con el funcionamiento de sus cuentas institucionales del SENA, lo que limita el acceso a la documentación compartida.

Así mismo, por la naturaleza y confidencialidad de la información técnica del proyecto, considero necesario que la organización de la estructura documental, la definición de las carpetas y la asignación de permisos se realicen con mi acompañamiento, con el fin de asegurar una adecuada clasificación y administración de la información.

Quedo atenta a las instrucciones que se impartan para avanzar con esta actividad. En caso de que se autorice, este proceso podría desarrollarse conjuntamente con el apoyo administrativo de Julián David Jaraba, siempre que sus actuales circunstancias personales se lo permitan.

Cordialmente,

De: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

Enviado: martes, 28 de julio de 2026 1:28 p. m.

Para: Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>; Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jduranv@sena.edu.co>; Cheryl Zabala Correa <czabala@sena.edu.co>; David Nicolas Montaña Moreno <dnmontanom@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>; Angie Lorena Sanchez Garcia <sanchezg@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Miguel Fernando Parra Hernandez <mfparra@sena.edu.co>; Gustavo Rojas Morales <grojasmo@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>; Laura Camila Guzman Rodriguez <luzmanr@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Guillermo Arevalo Roncancio <guarevalor@sena.edu.co>

Cc: Tania Ximena Muñoz Montoya <txmunoz@sena.edu.co>; CH8803CH@GMAIL.COM <CH8803CH@GMAIL.COM>; niclo_96@hotmail.com <niclo_96@hotmail.com>; Julian Jaraba <julianjaraba18@gmail.com>; Lorena Sánchez <angielsanchezg@gmail.com>; yisethbenduq@hotmail.com <yisethbenduq@hotmail.com>; siaqmph@gmail.com <siaqmph@gmail.com>; gustavo rojas morales <gustavorm1965@gmail.com>; alejandra0616@gmail.com <alejandra0616@gmail.com>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lauracguzman01@gmail.com>; sandramilenarodriguez0106@gmail.com <sandramilenarodriguez0106@gmail.com>; bioho1@yahoo.com <bioho1@yahoo.com>; Johanjjmm@gmail.com <Johanjjmm@gmail.com>

Asunto: Seguimiento a compromisos del Proyecto Nacional de Masa Madre - Reunión 27 de julio de 2026

Cordial saludo,

De manera atenta, me permito recordar la importancia de dar cumplimiento oportuno a los compromisos adquiridos durante la reunión de seguimiento del Proyecto Nacional de Masa Madre, realizada el 27 de julio de 2026, con el propósito de garantizar el avance de las actividades programadas y el cumplimiento de las metas establecidas para la presente vigencia.

En este sentido, se adjunta el acta de la sesión, en la cual se encuentran relacionados los compromisos, responsables y fechas acordadas para su ejecución. Agradecemos revisar el documento y, en caso de existir observaciones o ajustes, remitirlos oportunamente; de no recibirse comentarios, se entenderá que el contenido del acta es aceptado.

Asimismo, se solicita a cada responsable mantener actualizados y dar cumplimiento a los cronogramas de actividades correspondientes a los productos y obligaciones a su cargo, así como remitir la información requerida para facilitar el seguimiento al avance del proyecto y la verificación del cumplimiento de los entregables.

De igual forma, se solicita gestionar los accesos necesarios a la información del proyecto y realizar oportunamente la carga de las evidencias y soportes en los espacios definidos para tal fin, garantizando la organización, trazabilidad, disponibilidad y consulta de la información por parte de todos los integrantes del equipo.

Finalmente, agradecemos informar de manera oportuna cualquier novedad que pueda afectar el cumplimiento de los compromisos establecidos, con el fin de adoptar las acciones de seguimiento que correspondan.

Agradecemos su compromiso y colaboración para continuar fortaleciendo el cumplimiento de los objetivos y metas del proyecto.

Cordialmente,

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos -
Instructor G12
ajsanchezs@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



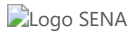
Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Paula Lucila Bello Gualtero

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos -
Instructor G20
pbello@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Fecha Vie 31/07/2026 16:26

Para Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrodriguez@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

CC Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>

 1 archivo adjunto (3 MB)

Articulo_Proyecto Masa Madre Vigencia 2025_V6.docx;

Buenas tardes estimadas Paula y Pilar y estimado Antonio,

Mediante la presente, envío adjunto la versión 6 del artículo de investigación y sistematización del Proyecto Masa Madre vigencia 2025. Esta versión corresponde a los ajustes solicitados en la última reunión realizada el pasado 28 de julio con Pilar y Paula.

Quedo muy atenta a sus comentarios.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

 [instagr](#)  [Facebo](#)  [Twit](#)  [Youtu](#)  [Linke](#)
[am](#) [ok](#) [ter](#) [be](#) [din](#) 
 [Redes](#)

De: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 19 de junio de 2026 14:33

Para: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrodriguez@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Buenas tardes estimada Pilar,

Mediante la presente, envío la versión 3 del artículo sobre el Proyecto Nacional de Masa Madre 2025, con los ajustes solicitados por tu parte.

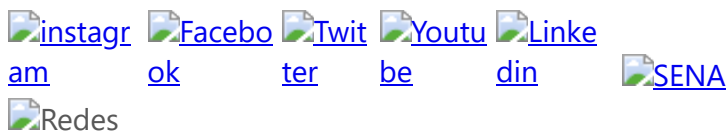
Como dialogamos en días anteriores, lo único pendiente por aclarar es el tema de la autoría del artículo. Yo quedo muy atenta a las orientaciones de Dirección General al respecto.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20



De: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Enviado: martes, 16 de junio de 2026 10:00

Para: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrrodriguez@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Buen día estimada Pilar,

Muchas gracias por la lectura y los comentarios. Procederé a realizar los ajustes solicitados.

Sin embargo, tengo una duda sobre la solicitud realizada sobre la autoría del artículo, tomando en cuenta que, dentro de mis obligaciones contractuales, está la siguiente:

"Garantizar que todos los documentos, textos, metodologías, instrumentos, análisis, bases de datos, contenidos y productos de investigación generados en el marco del contrato sean propiedad intelectual del SENA, sin que el contratista pueda reclamarlos como propios ni utilizarlos para fines distintos a los autorizados por la entidad."

En ese sentido, solicito amablemente me puedan aclarar cómo proceder en ese sentido. Quedo muy atenta.

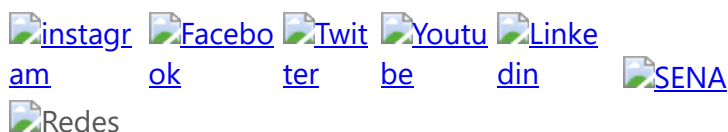
Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co

3152797814
Carrera 31 No 14-20



De: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrodriguez@sena.edu.co>

Enviado: martes, 16 de junio de 2026 9:21

Para: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Cordial saludo, Alejandra.

Muchas gracias por el envío del manuscrito ajustado y por el trabajo realizado en esta nueva versión del documento.

Luego de revisarlo, me permito reenviar algunas observaciones y sugerencias adicionales, principalmente relacionadas con la política editorial y los lineamientos de presentación establecidos por la revista **Desarrollo & Sociedad** de la Universidad de los Andes, con el propósito de fortalecer la postulación y garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la publicación.

Sugerencias y correcciones al manuscrito

"La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia"

Con el propósito de ajustar el manuscrito a los lineamientos editoriales de la revista **Desarrollo y Sociedad** de la Universidad de los Andes, se recomienda realizar las siguientes correcciones:

1. **Fuente y tamaño del texto:** Cambiar la tipografía del manuscrito de **Calibri** a **Times New Roman**, **tamaño 12**, manteniendo uniformidad en todo el documento.
2. **Extensión del manuscrito:** Una vez realizado el ajuste de formato, verificar que la extensión total del artículo **no exceda las 40 páginas**, incluyendo anexos, cuadros, tablas, figuras y referencias, conforme a las políticas editoriales de la revista.
3. **Numeración de páginas:** Todas las páginas del manuscrito deben estar **numeradas de manera consecutiva**.
4. **Formato de títulos y subtítulos:** De acuerdo con las **Normas APA (7.ª edición)**, los subtítulos no deben presentarse en mayúscula sostenida. Deben ajustarse siguiendo la regla de **capitalización de oración**, utilizando mayúscula únicamente en la primera palabra, nombres propios y términos posteriores a dos puntos. Asimismo, debe revisarse la jerarquía de títulos y subtítulos empleada en el documento, utilizando los niveles establecidos por APA, conservando la misma fuente del texto y aplicando negrilla según corresponda.
5. **Formato de figuras:** Revisar el formato de todas las figuras del manuscrito. Según APA (7.ª edición), el número de la figura debe ir en **negrilla** y alineado a la izquierda (por ejemplo, *Figura*

1); el título de la figura debe ubicarse en la línea siguiente, en **cursiva y con capitalización de oración**; las notas deben situarse debajo de la figura, alineadas a la izquierda, iniciando con la palabra *Nota*. en cursiva, seguida de la explicación correspondiente.

6. **Información de autoría:** En la primera página del manuscrito, inmediatamente después del título, debe incluirse el nombre completo del(os) autor(es), afiliación institucional y/o cargo, dirección completa de correspondencia y correo electrónico. Esta información debe incorporarse mediante una **nota al pie identificada con asterisco (*)**, independiente de la numeración consecutiva de las demás notas del documento.

7. **Palabras clave:** De acuerdo con los requisitos de la revista, las palabras clave deben corresponder a términos incluidos en el **Tesoro de la UNESCO (THESAURUS)**. Se sugieren las siguientes:

Consulta del Tesoro UNESCO: <http://databases.unesco.org/thesaurus/>

- Desarrollo económico y social.
- Economía popular. (Palabra clave del autor)
- Transformación social.
- Procesamiento de alimentos.
- Enseñanza técnica.

8. **Denominación del proyecto:** A lo largo de todo el manuscrito debe utilizarse la denominación oficial del proyecto correspondiente a la vigencia 2025: **“Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”**. Debe evitarse el uso del nombre **“Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre: hacia una Cadena de Valor Sostenible y el Banco Nacional de Masas Madre”**, dado que esta corresponde a la formulación del proyecto para la vigencia 2026. Se recomienda revisar integralmente el documento para asegurar la consistencia en esta denominación.

- **Fortalecimiento del apartado de conclusiones:** Se sugiere incorporar explícitamente el concepto de **economía popular** como eje teórico central del artículo, destacando cómo la transferencia tecnológica en panaderías populares y rurales contribuye a procesos de inclusión productiva, fortalecimiento de capacidades y transformación socioeconómica. Este ajuste permitirá una mejor articulación del manuscrito con el enfoque temático de la revista *Desarrollo y Sociedad*, orientado al análisis de fenómenos económicos y sociales desde una perspectiva crítica y contextualizada.

*Comparto el portal en donde aparecen los últimos artículos publicados por la revista para que se tengan como referencia: <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/dys/issue/view/714>

Quedo atenta a cualquier inquietud y a continuar trabajando conjuntamente en los ajustes que sean necesarios.

Atentamente,

De: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 12 de junio de 2026 20:20

Para: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrodriguez@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Buenas noches estimada Paula y estimado Antonio,

Conforme al correo de comentarios que antecede, y a la reunión adelantada el pasado martes 9 de junio en el que se me realizaron recomendaciones sobre este producto, envío adjunto el artículo 2025 con los ajustes solicitados.

Agradezco de antemano la lectura del mismo y quedo muy atenta a comentarios u observaciones adicionales.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

[instagr](#) [Facebo](#) [Twit](#) [Youtu](#) [Linke](#)
[am](#) [ok](#) [ter](#) [be](#) [din](#)



De: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrrodriguez@sena.edu.co>

Enviado: martes, 9 de junio de 2026 9:24

Para: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Buenos días, Antonio.

Muchas gracias por la revisión realizada y por las observaciones compartidas. Valoramos la retroalimentación recibida, la cual contribuirá al fortalecimiento y mejora del documento.

En atención a tus comentarios, procederemos a realizar los ajustes correspondientes y a incorporar las recomendaciones formuladas.

Agradezco nuevamente tu apoyo y acompañamiento en este proceso.

Cordialmente,

De: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

Enviado: domingo, 7 de junio de 2026 17:13

Para: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrrodriguez@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Asunto: RE: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Cordial saludo,

Por temas asociados a las actividades propias de mi cargo y distintos compromisos institucionales, me había sido imposible realizar una lectura detallada y el análisis del documento en mención. Una vez revisado, considero importante compartir algunas apreciaciones generales con el ánimo de fortalecer el escrito y orientar su consolidación hacia un documento con mayor robustez técnica y académica, acorde con la magnitud, alcance e impacto del Proyecto Nacional de Masa Madre liderado por el SENA.

En términos generales, se evidencia un ejercicio desarrollado con buena intención académica y un esfuerzo importante de recopilación de información. No obstante, desde mi perspectiva, el documento aún no logra reflejar plenamente el alcance, impacto y valor estratégico del proyecto, particularmente en lo relacionado con la transferencia tecnológica, la apropiación del conocimiento, el fortalecimiento de la economía popular y campesina, así como las transformaciones productivas, organizativas, culturales y territoriales generadas en el marco de la implementación nacional.

De igual manera, se identifican algunos aspectos metodológicos, estructurales y de enfoque conceptual que considero importante revisar y fortalecer, especialmente teniendo en cuenta las implicaciones y el potencial que podría tener este documento como producto técnico-científico, de divulgación institucional o incluso como referente metodológico para futuras intervenciones.

En este sentido, y con el propósito de orientar un posible fortalecimiento o reconstrucción integral del documento, sin que ello implique necesariamente seguir una estructura rígida, considero importante que el artículo logre evidenciar con mayor claridad la importancia, trascendencia y magnitud del proyecto, así como sus impactos reales en los territorios y en las unidades productivas beneficiarias.

En primer lugar, considero relevante revisar el título, procurando que este resulte más llamativo y representativo del alcance del proyecto, resaltando especialmente la transferencia tecnológica, el fortalecimiento de la panificación artesanal, la economía popular y campesina y el impacto nacional de la estrategia liderada por el SENA.

Con respecto al resumen, considero importante que este logre integrar de manera clara y concreta el problema de investigación, el objetivo del estudio, el enfoque metodológico empleado, los principales resultados cuantitativos y cualitativos, así como las conclusiones más relevantes y las palabras clave, de forma que el lector pueda comprender desde el inicio el valor y aporte del documento.

Posteriormente, se recomienda fortalecer la introducción, resaltando aspectos relacionados con el contexto global de la panificación artesanal y la fermentación natural, el papel de la economía popular y campesina en la panificación artesanal en Colombia, los procesos de transferencia tecnológica en unidades productivas de pequeña escala, los vacíos existentes en este tipo de investigaciones en el contexto nacional y, finalmente, la pertinencia y contextualización del Proyecto Nacional SENA 2025 como eje central del estudio.

A partir de ello, podría plantearse de manera más clara el objetivo general y los objetivos específicos del estudio, permitiendo orientar metodológicamente el documento y dando mayor coherencia a la estructura analítica propuesta.

De igual forma, considero pertinente fortalecer el marco conceptual, desarrollando aspectos asociados a la economía popular y campesina y su relación con el desarrollo productivo territorial, la transferencia tecnológica, la adopción tecnológica en pequeñas unidades productivas y la panificación con masa madre entendida como una innovación productiva y diferenciadora dentro de la panadería artesanal.

En cuanto a la metodología, considero importante robustecer elementos relacionados con el diseño metodológico, el contexto del estudio, el componente cuantitativo y cualitativo, la población y muestra, las variables analizadas, los instrumentos de recolección de información, el procesamiento y análisis de los datos, las categorías de análisis utilizadas, el abordaje de la información y las consideraciones éticas, de manera que el documento gane mayor consistencia metodológica y rigurosidad académica.

Teniendo claridad sobre estos elementos, los resultados podrían organizarse y analizarse de forma más estructurada, centrando el análisis en la cobertura territorial del proyecto, la caracterización sociodemográfica de las panaderías beneficiarias, la apropiación tecnológica de la masa madre, la disposición y sostenibilidad de la adopción tecnológica, las barreras de implementación y los impactos generados desde dimensiones sociales, organizativas, culturales, gastronómicas, comunitarias, comerciales y territoriales.

Así mismo, la discusión podría orientarse hacia el análisis de la transferencia tecnológica en economías populares y campesinas, los factores de éxito del modelo implementado por el SENA, las limitaciones identificadas para la sostenibilidad de los procesos, la relación entre innovación, tradición y resignificación cultural, así como las posibles implicaciones del estudio para el fortalecimiento de políticas públicas y procesos de formación técnica.

Finalmente, se recomienda consolidar unas conclusiones centradas en los principales hallazgos del estudio, sus contribuciones, limitaciones, recomendaciones para futuras intervenciones y posibles líneas de investigación, dejando igualmente abiertos aquellos elementos complementarios relacionados con anexos y referencias bibliográficas según el alcance final que se defina para el documento.

Considero importante revisar y analizar estas observaciones, dadas las implicaciones y el potencial de este documento como producto representativo del proyecto. Quedo atento a sus comentarios y, de ser necesario, a apoyar el proceso de fortalecimiento técnico y estructural del mismo.

Atentamente,

De: Rosa Del Pilar Rodriguez Garay <rdrrodriguez@sena.edu.co>

Enviado: miércoles, 6 de mayo de 2026 17:37

Para: Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Cc: Flor Angela Bastidas Diaz <fbastidas@sena.edu.co>; Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Asunto: Envío de manuscrito – Artículo de impacto 2025 proyecto nacional de panificación artesanal con masa madre

Estimada Paula, cordial saludo.

Por medio del presente me permito compartir el manuscrito correspondiente al artículo académico que representa la síntesis del impacto alcanzado durante la vigencia 2025 del proyecto nacional de

“Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías

populares y rurales de Colombia", con el fin de avanzar en la revisión y redacción del apartado de planteamiento del problema junto con el Dr. Jorge Eduardo Londoño.

Asimismo, me permito comentar que la revista inicialmente prevista para la postulación del artículo es la *Revista Desarrollo y Sociedad de la Universidad de los Andes*:

<https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/dys>

La selección de esta revista responde a los siguientes criterios académicos y técnicos:

- Es una revista científica colombiana, lo que contribuye al fortalecimiento de la producción académica nacional.
- Cuenta con categoría A2 en Colciencias (ISSN 19007760, 01203584), lo que respalda su calidad y reconocimiento académico.
- Su enfoque en economía y desarrollo resulta coherente con el análisis de economía popular y desarrollo productivo abordado en el artículo.
- Está vinculada al CEDE de la Universidad de los Andes, referente en estudios de desarrollo económico.
- Tiene periodicidad trimestral, lo que favorece tiempos de evaluación y publicación más ágiles, y actualmente cuenta con convocatoria abierta para recepción de artículos.

Por supuesto, si institucionalmente se considera pertinente realizar la publicación en una revista del SENA, con todo gusto se adelantará dicho proceso. No obstante, es importante señalar que actualmente no se cuenta con una revista institucional indexada en categoría A, aspecto que limita el alcance y reconocimiento académico esperado para este tipo de productos de investigación. Para lograr la publicación en la próxima convocatoria de la revista el plazo para enviar el manuscrito con la sección faltante sería el **19 de mayo**.

Agradezco mucho tu apoyo y acompañamiento en este proceso académico y quedo atenta a cualquier observación o ajuste que consideres pertinente.

Cordialmente,

Rosa del Pilar Rodríguez Garay

Dinamizadora de Competitividad y Desarrollo Tecnológico Productivo - CNHTA.



Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos -
Contratista
rdrodriguez@sena.edu.co
3118497852
Carrera 31 No 14-20



am



ok



ter



be



din



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Antonio Jose Sanchez Suarez

Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos -
Instructor G12
ajsanchezs@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

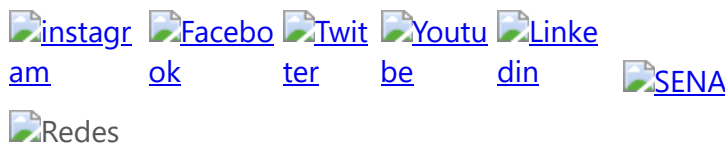
Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos -
Contratista
rdrrodriguez@sena.edu.co
3118497852
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

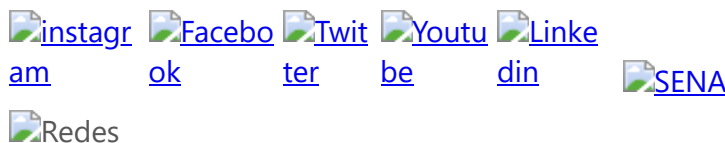
Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

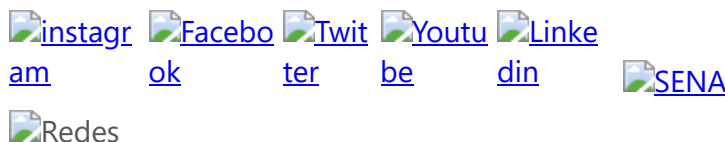
Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalcidudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos -
Contratista
rdrrodriguez@sena.edu.co
3118497852
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalcidudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Outlook

Borrador Introducción y Capítulo Aprendizajes - Libro de Sistematización

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Fecha Mié 12/08/2026 8:20

Para Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

CC Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

 2 archivos adjuntos (36 KB)

3. Lo que aprendimos juntos.docx; 1. Introducción.docx;

Buen día estimada Paula,

Conforme a tu orientación, te dejo adjuntas la propuesta de Introducción y del capítulo de aprendizajes del libro de sistematización de experiencias.

Quedo atenta a tus observaciones.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

[am](#)[ok](#)[ter](#)[be](#)[din](#)

Anexo 4.1.

GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA A LÍDER TÉCNICA

Proyecto Nacional de Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre 2025 – 2026

Realizado por: Alejandra Mayorga Bautista
(Investigadora Social – Proyecto Masa Madre)

Bloque 1. Historia personal y relación con el proyecto

1. Nombre completo, profesión y rol dentro del Proyecto.
2. ¿Qué relación personal tiene con la masa madre o con la panadería artesanal?
3. ¿Por qué cree que la masa madre es importante?
4. ¿Qué significa para usted que el SENA, en particular el CNHTA, haya decidido llevar la masa madre a la panadería popular y campesina de Colombia?

Bloque 2. La Escuela Nacional de Panadería, el Libro de Fórmulas y el decálogo

5. ¿Qué es la Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular y cómo nació?
6. ¿Qué significa para el sector panadero popular y campesino la creación de la Escuela y qué cambia con que eso exista?

Bloque 3. Origen, estructura y etapas del proyecto

7. ¿Cuál es la necesidad que originó el proyecto?
8. ¿Cómo nació el proyecto y quiénes participaron en su formulación inicial?
9. El proyecto ha tenido distintas etapas. ¿Puede describirlas?
10. ¿Qué decisiones y circunstancias explican la expansión que el proyecto ha tenido?
11. En particular, ¿por qué y cómo surgió la etapa de profundización? ¿Qué problema buscaba resolver que la etapa básica no cubría?
12. ¿Qué es el Plan Padrino y cómo se articula con los CF?

Bloque 4. La técnica en el territorio

13. ¿En qué consiste la metodología de transferencia tecnológica y cómo se formuló?
14. ¿Cómo fue el proceso de transferencia metodológica con los extensionistas?
15. ¿Qué factores territoriales (clima, agua, equipos disponibles, nivel de formación del panadero) incidieron más en el éxito o fracaso de la adopción de la técnica?
16. ¿Qué descubrieron sobre esa diversidad al ver cómo respondía la técnica en distintos territorios?

17. ¿Hubo ingredientes autóctonos, prácticas locales o adaptaciones que los extensionistas o las panaderías hicieron y que ustedes no habían anticipado?
18. ¿Cuáles fueron los errores técnicos más comunes en territorio y cómo los resolvieron?
19. ¿Qué estrategias se implementaron para asegurar que el conocimiento no se perdiera ni se distorsionara?
20. ¿Cómo fue el proceso de construir el Libro de Fórmulas y qué criterios se usaron para seleccionar y estandarizar las formulaciones?
21. ¿Cómo fue el proceso de diseño el decálogo que llegó a las panaderías y cuál es la importancia de esta herramienta?
22. Describame el kit del extensionista y su funcionalidad.

Bloque 5. El equipo técnico nacional: cada perfil

23. El proyecto involucra varios perfiles en el equipo técnico nacional. ¿Puede describir el rol de cada uno y por qué es necesario?
Profundización: Extensionistas: ¿qué hacen, qué perfil deben tener, cómo se seleccionan?
Profundización: Monitores: ¿cómo se diferencian de los extensionistas, qué supervisan?
Profundización: Expertos en panificación y fermentación: ¿qué lugar ocupan en la cadena de conocimiento?
Profundización: Comunicaciones y logística: ¿qué función cumple más allá de la difusión?
Profundización: Investigación social: ¿por qué es necesaria la investigación social en un proyecto de transferencia tecnológica?
Profundización: Equipo administrativo y jurídico: ¿qué retos específicos plantea administrar un proyecto de esta escala?

Bloque 6. El Banco Nacional de Masas Madre

24. ¿Qué es el Banco Nacional de Masas Madre?
25. ¿Qué esperan encontrar en los cultivos recolectados en distintas regiones?
26. ¿Qué podría revelar esa diversidad microbiológica sobre la identidad alimentaria del país?
27. ¿Qué significa, desde el punto de vista técnico y científico, que Colombia esté construyendo un Banco Nacional de Masas Madre?

Bloque 7. La estrategia de comunicaciones

28. ¿Cómo fue diseñada la estrategia de comunicaciones del proyecto?
29. ¿Cuáles son los mensajes clave, los públicos objetivo y los canales?
30. Materiales de comunicaciones.
31. Agencia de publicidad.
32. Correo y WhatsApp del Proyecto.
33. ¿Cuáles han sido los principales retos en la estrategia de comunicaciones?
34. ¿Cuáles han sido los aliados estratégicos del proyecto y qué papel han tenido esos aliados?
35. ¿Cuáles han sido los principales escenarios o eventos de visibilización del proyecto?

36. ¿Cuál considera que ha sido el impacto de esos escenarios?

Bloque 8. Retos y aprendizajes de gestión

37. ¿Qué aprendizajes de la vigencia 2025 generaron ajustes en la implementación del Proyecto en la vigencia 2026?

38. ¿Qué ajustes están proyectando para la vigencia 2027?

Bloque 9. Experiencia significativa y recomendaciones

39. A lo largo del proyecto, ¿hubo una experiencia o un momento que los marcó especialmente?
¿Puede contarla?

40. ¿Cómo imagina este proyecto a futuro?

41. ¿Qué le falta a este proyecto para su sostenibilidad?

42. ¿Qué recomendaciones tiene para el proyecto en futuras fases?

43. ¿Qué recomendaría a otras instituciones o programas que quieran replicar este modelo de transferencia tecnológica en economías populares?

Cierre

44. ¿Hay algo que quiera agregar y que no hayamos abordado durante la entrevista?

Anexo 4.2.

Entrevista Proyecto Masa Madre Profe Miguel: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Viva Insights

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Entrevista Proyecto Masa Madre Profe Miguel

Confidencialidad

Miguel Fernando Parra Hern...

Laura Camila Guzman Rodrig...

Seguimiento

Mar 14/07/2026, de 8:00 a 8:30

Programador

Centro Nacional de Hotelería...
Desconocido

Reunión de Teams

Seguimiento

Organizador

M Maira Alejandra Mayorga Bautista
Enviado el Jueves, 02/07/2026 a las 14:12

Asistentes

Sin respuesta: 2

M Miguel Fernando Parra Hernandez
Obligatorio

L Laura Camila Guzman Rodriguez
Obligatorio

📅 Evento

↺ Serie

🗑️ Cancelar

↶ ↷

📱

📅 Ocupado

🕒

📍

🔒

📄 Mis plantillas

🔗 Viva Insights

🗃️

🖨️

ⓘ

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

🗨️

Entrevista Proyecto Masa Madre profe Guillermo

🛡️ Confidencialidad

👤

GR Guillermo Arevalo Roncancio ✕

L Laura Camila Guzman Rodrig... ✕

👤 Seguimiento

⚙️

🕒

Mar 14/07/2026, de 9:00 a 9:30

🗨️ Programador

📍

Agregar una sala o ubicación

⚙️

📺

☒

Reunión de Teams

☰

✎

✎

🖼️

😊

✍️

ABC

📄

👤

Seguimiento

⋮ ➡

Organizador

M

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Enviado el Lunes, 06/07/2026 a las 15:34

Asistentes

▼ Sin respuesta: 2

GR

Guillermo Arevalo Roncancio

Obligatorio

L

Laura Camila Guzman Rodriguez

Obligatorio

📅 Evento

↺ Serie

🗑️ Cancelar

↶ ↷

📱

🗒️ Ocupado ▾

🕒 ▾

🏷️ ▾

🔒 ▾

📄 Mis plantillas

🔗 Viva Insights

🔍 ▾

🖨️

ⓘ

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

🗨️

Entrevista Proyecto Masa Madre profe Gustavo

🛡️ Confidencialidad

👤

GM

Gustavo Rojas Morales

✕

L

Laura Camila Guzman Rodrig...

✕

👤 Seguimiento

👤 ▾

🕒

Mar 14/07/2026, de 11:00 a 11:30

🗨️ Programador

📍

📍 Centro Nacional de Hotelería

Desconocido

✕

📍 ▾

📺

☒

Reunión de Teams

☰

📎 ▾

🖋️ ▾

🖼️

😊

✍️

ABC

🔒

👤

Seguimiento

⋮ ➡

Organizador

M

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Enviado el Jueves, 02/07/2026 a las 14:13

Asistentes

▾ Sin respuesta: 2

GM

Gustavo Rojas Morales

Obligatorio

L

Laura Camila Guzman Rodriguez

Obligatorio

 Evento Serie  Ocupado ▾ ▾ Mis plantillas Viva Insights ▾

...

 Unirse Chatear

Entrevista Panadería Arauca - Deisy Bustamante

 Confidencialidad

Invite a los asistentes obligatorios



Mar 04/08/2026, de 10:00 a 10:30



Programador

<https://meet.google.com/jxz...>
Desconocido☒ Reunión de Teams

WhatsApp: 3026170945

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: [https://teams.microsoft.com/meet/223990927534380?
p=iCasghPNluqUDQHig9](https://teams.microsoft.com/meet/223990927534380?p=iCasghPNluqUDQHig9)

Id. de reunión: 223 990 927 534 380

Código de acceso: em93cv7z

<  > Mar, 04 Ago, 2026 ▾

10

10:00 - 10:30

11

12

13

14

15

16

17

 Evento  Serie    Ocupado     Mis plantillas  Viva Insights  



Entrevista Extensionista La Guajira - Luis Landinez

 Confidencialidad

 Invite a los asistentes obligatorios  

 Mié 05/08/2026, de 12:00 a 12:30  Programador

  <https://meet.google.com/sw...>  Desconocido  

 ☒ Reunión de Teams



WhatsApp: 3247785902

     ABC  

<  > Mié, 05 Ago, 2026 

12	12:00 - 12:30
13	Entrevista Panadería La Guajira - Yina Soto
14	
15	Entrevista Panadería Córdoba - Yeni Mora
	Entrevista Panadería Huila - Francenid Perdomo
16	
17	Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Agosto 05
18	
19	

Evento | Serie | 🗑️ | 📱 | 📅 Ocupado ▾ | ⌚ ▾ | 🏷️ ▾ | 🔒 ▾ | 📄 Mis plantillas | 🌐 Viva Insights | 🗃️ ▾ | 🖨️



Entrevista Panadería La Guajira - Yina Soto

🛡️ Confidencialidad



Invite a los asistentes obligatorios



Mié 05/08/2026, de 13:00 a 13:30



Programador



<https://meet.google.com/hz...>
Desconocido



☒ Reunión de Teams



WhatsApp: 3153935660



Mié, 05 Ago, 2026 ▾



13

13:00 - 13:30

14

15

Entrevista Panadería Córdoba - Yeni Mora

Entrevista Panadería Huila - Francenid Perdomo

16

Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa
Madre Agosto 05

17

18

19

20

Evento | Serie | 🗑️ | 📄 | 📅 Ocupado ▾ | ⌚ ▾ | 🔒 ▾ | 📎 Mis plantillas | 🌐 Viva Insights | 🗃️ ▾ | 🖨️

 **Entrevista Panadería Córdoba - Yeni Mora** 🛡️ Confidencialidad

 Invite a los asistentes obligatorios 👤 ▾

 Mié 05/08/2026, de 15:00 a 15:30 🗒️ Programador

  <https://meet.google.com/edj...> Desconocido ✕ 👤 ▾

 ☒ Reunión de Teams

 **WhatsApp: 3215784300**

 ▾ |  ▾ |  |  |  |  |  | 

< 🗒️ > **Mié, 05 Ago, 2026** ▾ 🔗

15	15:00 - 15:30 Entrevista Panadería Huila - Francenid Perdomo
16	Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Agosto 05
17	
18	
19	
20	
21	
22	

Evento | 🔄 Serie | 🗑️ | 📄 | 📅 Ocupado ▾ | ⌚ ▾ | 🔒 ▾ | 📎 Mis plantillas | 🧠 Viva Insights | 🗃️ ▾ | 🖨️

 **Entrevista Panadería Huila - Francenid Perdomo** 🛡️ Confidencialidad

 Invite a los asistentes obligatorios 👤 ▾

 Mié 05/08/2026, de 15:30 a 16:00 📅 Programador

 📍 <https://meet.google.com/edj...> Desconocido ✕ 👤 ▾

 ☒ Reunión de Teams



 ▾  ▾    ABC  

< 📅 > **Mié, 05 Ago, 2026** ▾ 🔗

	15:30 - 16:00
16	
17	Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Agosto 05
18	
19	
20	
21	
22	

 Evento Serie Cancelar Ocupado ▾ Mis plantillas Unirse Chatear

 Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

[Abrir](#)

Entrevista Líder Técnica Proyecto Masa Madre

 Confidencialidad

Paula Lucila Bello Gualtero ✕



Seguimiento



Laura Camila Guzman Rodrig... ✕



Mar 11/08/2026, de 11:00 a 12:00



Programador

Reunión de Microsoft Teams
Desconocido ✕☐ Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: <https://teams.microsoft.com/meet/215537575305024?>

Seguimiento



Organizador

Maira Alejandra Mayorga Bautista
Enviado el Martes, 04/08/2026 a las 14:59

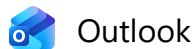
Asistentes

▾ Aceptado: 1

Laura Camila Guzman Rodriguez
Obligatorio

▾ Sin respuesta: 1

Paula Lucila Bello Gualtero
Obligatorio



Outlook

Solicitud apoyo para contactar extensionistas y panaderías

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Fecha Mar 04/08/2026 15:09

Para Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jdurav@sena.edu.co>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>

CC Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>

Buenas tardes estimados monitores,

Conforme la orientación de la Líder Técnica del proyecto, solicito amablemente su apoyo para establecer un cronograma de entrevistas con extensionistas y panaderías con las que no se ha realizado levantamiento de información cualitativa. Para ello, solicito amablemente su gestión para que yo pueda establecer contacto, bien sea con el extensionista o la panadería.

1. Regionales que faltan de entrevista a extensionista y a panadería:

Guainía
Casanare
Cesar
La Guajira
Guaviare
Valle del Cauca
Caldas
Meta
San Andres
Vaupés

2. Regionales que faltan de entrevista a panadería:

Putumayo
Magdalena
Risaralda
Santander
Huila
Cauca
Norte de Santander
Quindío
Córdoba
Vichada

3. Regionales que faltan de entrevista a extensionista:

Caquetá
Amazonas

Agradezco de antemano su atención y apoyo.

Cordialmente,

 Logo SENA

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

 [instagr](#)
[am](#)

 [Facebo](#)
[ok](#)

 [Twit](#)
[ter](#)

 [Youtu](#)
[be](#)

 [Linke](#)
[din](#)

 [SENA](#)

 Redes

Anexo 7.1.

140726 Gustavo Rojas - Maestro Panificación

Alejandra: Me recuerda su nombre, su profesión y cuál es su rol dentro del proyecto.

Gustavo: Bueno, mi nombre es Gustavo Rojas Morales, mi profesión soy tecnólogo en alimentos, CAP en panadería, que es un nivel de estudio que se daba antes aquí en el SENA, es como una especialidad únicamente en panadería que ya no se volvió a dar.

A: ¿Su rol dentro del proyecto?

G: Yo soy como el técnico en el proceso de elaboración de panes de masa madre.

A: ¿Usted participa en el proyecto desde este año o desde el año pasado?

G: Desde que lo iniciamos, yo comencé con Paula y Guillermo desde el 2024, yo estuve en la reunión inicial cuando el Director General tuvo la brillante idea de incluir las masas madres o hacer un proyecto con las masas madres.

A: ¿Cómo llegó al mundo de la panadería?

G: De carambolita, o sea, realmente yo siempre he sido muy inquieto y siempre he puesto negocios y he tenido negocios míos, y en su época, pues siendo tecnólogo en alimentos, lo miré como una especializada del área mía y mirando poner una panadería, caso que nunca pude hacer porque nunca me ha quedado tiempo, y terminé ofreciendo clases de panadería ahora.

A: ¿Y cómo conoció la masa madre?

G: Pues la masa madre realmente yo, como en mis estudios, uno estudia lo que son teóricamente los prefermentos que hay y la masa madre, pero no aplicada, o sea, uno encontraba, y como realmente en Colombia no se estaba usando popularmente la masa madre, entonces me tocó estudiar desde el momento en el que el subdirector nos encargó de poder diseñar un proyecto, elaborar una forma de llevar la masa madre a las panaderías, desde ahí me tocó comenzar a leer libros como berriondo.

A: ¿Por qué la masa madre es importante?

G: Pues es que la masa madre yo creo que es volver a lo básico de la elaboración de panes, o sea, es volver a la base fundamental de una buena panadería. Desafortunadamente yo no es que vaya en contra de la panadería actual, sino que se ha industrializado tanto que se ha perdido la raíz y la razón de ser. Nosotros ahí estamos elaborando, son panes, y el pan es un alimento fundamental de consumo, y más en nuestra sociedad, que es fundamental ese tipo de alimentos, y de una u otra manera con el pasar del tiempo y con la industrialización el nivel

de nutrición y de calidad de producto ha ido disminuyendo. Entonces la masa madre, o este proyecto de masa madre, lo que para mí está es volviendo a resaltar y volviendo a retomar el hacer un buen pan y el hacer un alimento realmente que no le genere las complicaciones que de pronto puede estar generándole ciertos procesos de elaboración de panes industriales.

A: En sus palabras, ¿qué significa que el SENA, o por qué es importante que el SENA haya decidido emprender este proyecto?

G: Pues yo pienso que la importancia del SENA es, ahí de este proyecto es, uno, retomar también, ahí estamos tomando, yo para mí, desde mi punto de vista, estamos retomando dos cosas fundamentales, que es retomar otra vez lo de masa madre, como te decía antes, y lo otro es que el SENA volviera a tener contacto con las bases o con esa población que no tiene la oportunidad de llegar a un centro de estudio del SENA. Nosotros podemos tener SENA en todas las, digamos, nosotros tenemos cobertura nacional, yo creo que no hay departamento que no tengamos SENA, pero ese panadero que está en la vereda o en un pueblito o a veces que tiene su panadería al lado de la carretera, que no tiene el tiempo para poder desplazarse o dejar descuidado su puesto de trabajo o su negocio e ir al punto de entrenamiento, de capacitación del SENA, esa persona no tenía acceso, a pesar de que nosotros damos las capacitaciones gratis y demás. Yo creo que es volver a retomar cuando el SENA era el que iba hacia la población y no la población iba hacia el SENA.

A: Bueno, si nos puede contar un poco más en qué consistió su rol dentro del proyecto, desde el inicio.

G: Desde el inicio, lo que te dije, yo estuve en la reunión, o sea, todo arranca en la Escuela Nacional de Panadería y Pastelería que se aprobó como proyecto para el SENA. Es una escuela que se va ya a desarrollar en la ciudad de Bogotá y una vez, digamos, se aprobó ese dinero, nosotros estuvimos, porque yo estuve en ese proyecto también, en el de montar la Escuela Nacional de Panadería y Pastelería, en una reunión que se tuvo, ya de donde nos reunió el Director General para asignar el presupuesto o el dinero que en esa época iban a dar para el inicio del Proyecto Masa Madre. A él se le ocurrió, dijo en una frase que nunca me olvido, “¿Y ustedes por qué no hacen algo con masa madre? Porque aquí nunca hemos trabajado con masa madre”. Y dijimos, pues, no. Es decir, realmente estábamos Guillermo, Paula, yo y el ingeniero Diego en esa época y pues nosotros realmente nunca lo habíamos visto, ni siquiera hacía parte del contenido de estudio acá del SENA. Pues a nosotros pareció interesante y él dijo, la frase dijo, “si ustedes me pasan una propuesta para poder desarrollar, llegar a las panaderías, a la Colombia profunda, del último panadero donde se encuentre, ir allá a enseñarle masa madre y así mismo que toda la población pueda tener acceso a los panes de masa madre”, porque en esa época pues un pan, si todavía está costoso, hace dos años y medio era mucho más costoso y se tenía una menor oferta. Entonces la idea de él era, entre comillas, popularizar el proceso de elaboración de panes de masa madre. Él dijo, “si ustedes me pasan el proyecto, yo me consigo la plata”. Y faltando una semana, pues nosotros

realmente dijimos, pues esas palabras de directivo, eso se le olvida. Nosotros seguimos trabajando con nuestras clases y demás. Una semana antes de cumplir el mes de esa reunión, nos llamaron y nos dijeron, “el viernes a las dos de la tarde tienen reunión con el Director General para que le pasen el proyecto”. Y pues con Paulita nos sentamos acá en este salón precisamente a hacer la propuesta. Y la propuesta pues primero fue una fase inicial, de esos seis meses, eso fue más o menos como en agosto, julio-agosto. Por esa época casi, julio-agosto del 2024, pasamos una propuesta de una primera fase. ¿Por qué? Porque por lo que nosotros sabíamos ya y lo que ya podíamos haber investigado, las dificultades del proceso de elaboración de panes de masa madre o de manejo de masas madre aquí en el trópico es mucho más complicado que en donde se hace normalmente. ¿Por qué? Porque aquí tenemos diversidad de climas, diversidad de materias primas, diversidad de entornos, diversidad de microorganismos, o sea, es mucho más complejo. Entonces, lo que hicimos fue que para la primera fase, en los primeros seis meses de ese año, queríamos visitar diferentes pisos térmicos desde el nivel de mar hasta lo más alto que pudiéramos y hacer las masas madre y comenzar a mirar cómo esas masas madre iban a actuar o cómo iba a ser, digamos, el proceso después formativo de pasarles ese conocimiento a las personas que iban a hacer las capacitaciones a nivel nacional. Entonces, de una u otra manera, en esos seis meses nos dedicamos a hacer, entre comillas, experimentos de desarrollo de esas masas madre y ver, digamos, las, no dificultades, o sea, sí dificultades, pero no como inconvenientes que se nos fueran presentando para así poder, digamos, formalizar un curso donde pudiéramos transferirle el poco conocimiento que nosotros teníamos en ese momento sobre masas madre a quienes lo iban a impartir, que eran los extensionistas que se iban a encargar de visitar cada una de las panaderías y la forma de cómo lo íbamos a hacer. Eso fue una decisión también de que uno de los defectos, que es lo que usted comentaba antes, es que nosotros podemos tener muy buenas cosas en el SENA, nosotros tenemos muy buenas instalaciones, pero a veces la gente no tiene cómo irse desde su vereda, así sea desde el barrio. Venir aquí a hotelería, si tú vives en Usme, son hora y media, dos horas, y eso genera que nosotros podemos tener muy buenos cursos, podemos dar muy buenas capacitaciones, tenemos todo para ser exitoso al que llegue, al que llegue. Si no llega el alumno, si no llega la persona, el proyecto se moría. Entonces, ¿qué fue lo que hicimos? Dijimos no, que el extensionista o el profesor, en ese caso estábamos hablando de instructores porque ese rol todavía no se había desarrollado bien, decíamos el instructor debe de ir a la panadería a trabajar cinco días con el panadero, desarrollar su propia masa madre y ayudarle en las falencias que veíamos que todo panadero tiene y que siguen teniendo, que desafortunadamente en Colombia el empirismo sobre la panadería es muy alto. O sea, los muchachos que llegan a limpiar latas o ayudarle a hornear al panadero o es el sobrino y aprende de su tío, del panadero, va aprendiendo el arte y ve que es buen negocio y se va quedando, pero técnicamente no tienen una buena base, que es lo que nosotros aquí hacemos con nuestros técnicos laborales. Entonces, ¿qué es lo que hacíamos? Era que en esos cinco días no solamente le enseñamos a hacer su masa madre, sino también que lo reforzáramos en formulación, o sea que pudiera desarrollar después sus propios productos, en controlar sus BPMs para que tuviera un producto lo mejor posible, o

sea, cositas que le pudiéramos ir añadiendo y engrandeciendo, digamos, la capacitación de cada uno de los muchachos, pues yo digo muchachos, así sea de 60 años, pero para mí desde que se aprendió es muchacho. Entonces es eso, esos seis meses los usamos para desarrollar, ya para el 2025, que fue el año pasado, ya se puso en marcha el proyecto donde entraron como 200 extensionistas a nivel nacional, se les dio la capacitación y comenzaron a visitar sus puntos, digamos, de trabajo y de poblaciones donde iban a hacer sus extensionismos.

A: En sus palabras, profe, ¿qué es un extensionista y qué habilidades y conocimientos debe tener?

G: Pues el extensionista para mí es la persona que lleva el conocimiento, transfiere el conocimiento del curso, del tema, en este caso de masa madre, y lo transfiere al campo, a la población, objeto del proceso.

A: ¿Qué habilidades debe tener?

G: Para mí, no es solamente saber de panadería, es saber transmitir el conocimiento, que a veces es más difícil, porque yo para hacer pan, desde que yo sepa hacer mis 12 pasos, controle mi proceso, o sea, técnicamente yo lo puedo manejar, pero a veces para mí es más importante cómo le transmito o qué habilidades tengo yo para poder hacerle llegar ese conocimiento, porque nosotros somos muy técnicos, ¿sí? Somos ingenieros, tecnólogos de alimentos y somos muy cuadrados en algunas cosas, pero a quien lo va a recibir hay que saberle llegar. Y ese manejo para mí pesaba casi más del 60% del peso del conocimiento, o sea, del proceso. O sea, yo necesito una persona, un extensionista debe ser una persona capaz de comunicar todo el conocimiento que él ya tiene a una persona que puede ser que no tenga las habilidades o que tenga una diversidad, porque es que nosotros llegamos a poblaciones donde de pronto el panadero puede tener 30 años de eso. Mira que nosotros en Yopal, ¿cierto? En Yopal, también me están mirando, en Yopal, un cieguito, un invidente completo haciendo panes. Entonces, uno tiene que tener, digamos, el extensionista tiene que ser tan versátil o acoplarse a tantas situaciones que debe ser suficientemente abierto a estarse adaptando. O sea, una adaptación grande en todo su proceso para poder llegar a un buen término de lo que él quiere, que es realmente dar la capacitación.

A: ¿Nos puede contar un poco cómo fue ese proceso de estandarización de la metodología de transferencia tecnológica? ¿Cómo llegaron a ese método de cinco días y en qué consiste entonces esa metodología de cinco días?

G: Ah, bueno. O sea, eso fue... en esos seis meses comenzamos a echar cabeza de cómo lograríamos, pues, con las experiencias que tenemos nosotros de capacitaciones, tanto a nivel de aquí de técnicos como de articulada o de complementaria, pues, nosotros veíamos eso. O sea, por ejemplo, una de las cosas que veíamos, que es nuestra... que siento que es una falencia para nosotros, es que el alumno tiene que desplazarse desde donde sea para cumplirle al profesor. Y si dado el caso que la persona no tiene para el bus, dado el... por

ejemplo, un panadero no va a dejar sola su panadería, dejar su producción para venir hasta el sitio o la cabecera municipal o lo que sea. Entonces dijimos, nosotros tenemos que darle un... si queremos que el plan sea exitoso, que el proyecto sea exitoso, hay que hacer un cambio de nuestra forma como estamos dictando o como estamos dando nuestras capacitaciones. Echando cabeza, entonces, al principio pensábamos que íbamos a ir tres días a la semana, o sea, para no quitarle tanto tiempo al panadero, porque eso es otro que tenemos que contar con el tiempo de la persona que iba a recibir la capacitación. Y después de mucho, digamos, echar cabeza, desarrollamos el ir al panadero. ¿Y por qué los cinco días? Porque son los... en ese estudio, en ese trabajo que hicimos con Guillermo y Paulita, dijimos, primero, los extensionistas que iban a trabajar podían ser o profesores de planta o profesores que ya estuvieran de contrato. Trabajo de lunes a viernes, cinco días. No te trabajan sábado y domingo porque no hay presupuesto de pronto para pagar un festivo o cosas así por el estilo, o extras, uno eso. Y lo otro, que por las diferentes temperaturas que estuvimos trabajando, más o menos, calculamos una masa madre en estado normal de temperaturas de diecinueve, dieciocho grados, esa temperatura se puede desarrollar entre seis a siete días, es lo que dice la bibliografía, ¿cierto? O a veces hasta diez, dependiendo de la temperatura. Pero nosotros decimos aquí en Colombia, pues, uno, pues, tenemos que coger... la mano dura la tenemos disponible de lunes a viernes y, más o menos, una masa madre tenemos que trabajarla de lunes a viernes también, entonces, cinco días. Entonces, se diseñó el proyecto para que un panadero... perdón, un extensionista visitara dos panaderías al día, una en la mañana, una en la tarde, más o menos con una dedicación de tres a cuatro horas por panadería y fuera enseñándole a hacer la masa madre al panadero con los recursos propios del panadero. ¿Por qué? Porque es que la idea tampoco era llevar la harina, por ejemplo, en cuanto a proveedores aquí en Colombia, pues, nosotros conseguimos harinas acá en Bogotá, en Bogotá consigues de todas las harinas, pero si tú vas a la Costa Atlántica, ahorita, que venimos de Riohacha, allá no consigues Haz de Oros, ni El Lobo. O la consigues, pero es algo supremamente costoso y no va a ser... o sea, la llevan por ciertos clientes, allá manejan Tres Castillos. En Leticia ni siquiera manejan productos nacionales, son más baratos traer productos de Brasil a Leticia que desde Bogotá a Leticia. Hay gente que lleva Haz de Oros, pero así mismo se les sube. Entonces, ¿cuál era la idea? De que el extensionista debería en esos días también ir adaptando su conocimiento y su trabajo. Y adaptar el proceso a esas condiciones propias de ese panadero y de esa panadería. Entonces, por eso dijimos que el tiempo prudencial para esto debe ser siempre cinco días, donde se inicia la masa madre de cero con sus materias primas y durante cinco días le controla las variables que debe controlar para ir adaptando y vamos recopilando información que nos sirva también para enriquecer el proyecto. Por eso fue que se desarrolló también lo del kit. El kit se desarrolla por la necesidad de tener desde el punto técnico control sobre el tipo de agua que estamos usando, sobre la acidez que estamos trabajando y sobre las materias primas cómo van a afectarse en ese proceso.

A: ¿Qué estrategias se implementaron para tratar de asegurar que entre lo que se formuló como metodología estandarizada no tuviera demasiadas variaciones hasta llegar al panadero?

G: Uno, la capacitación siempre la dictamos aquí en Bogotá. La dictaba Guillermo y este pechito en la parte de panadería y vimos, por ejemplo, falencias que nosotros tenemos. Por ejemplo, nosotros no somos microbiólogos y la microbiología es fundamental en el proceso. Entonces, para el curso que se dictó cuando se trajeron a los extensionistas a nivel nacional, se capacitaron todos en Bogotá, se trajeron aquí y acá se les dio una capacitación en todos los aspectos fundamentales que más o menos debe trabajar dentro del proceso de transferencia después a los panaderos. Cosa de darle las herramientas más importantes para que tuviera un buen desarrollo eso. Lo otro, se desarrolló un curso, como curso certificado que tenemos, nosotros debemos tener una metodología SENA y debe tener un contenido SENA y dentro del proceso de esos seis meses de desarrollo del proyecto se desarrolló también un curso que es el que se está ahorita, ya está en SOFIA Plus y se está certificando, donde está, digamos, formulado y donde está, digamos, implícito todo este conocimiento que hemos adquirido en el proceso del proyecto.

A: Ya hemos hablado bastante como del reto que implicaba la diversidad de temperaturas y como de los contextos en cada territorio. Le quería preguntar entonces, bueno, usted particularmente, ¿qué descubrió sobre esa diversidad al ver cómo ya empezaba a trabajar el proyecto? ¿Qué encontró en esas diversidades o qué fue descubriendo o entendiendo?

G: O sea, desde el punto de vista técnico como panadería, pues la diversidad de materias primas y la diversidad, la complejidad del proceso de elaboración. Tanto así que nosotros, un curso a nosotros, antes de comenzar el proyecto de masa madre, habíamos recibido un curso de una agremiación de molineros aquí en Colombia y ellos regularmente traen un chef muy bueno, panadero, que tiene mucha experiencia en Colombia y cuando le comentamos de que íbamos a incursionar con este proyecto, nos llamó locos. Dijo, “yo en 22 años que llevo viniendo a Colombia a dictar cursos de panadería, no me metería jamás en masa madre por la complejidad de la masa madre”. O sea, es que la masa madre es un ser vivo. Haz de cuenta que cuando tú haces tu masa madre, lo que haces es que estás engendrando un ser vivo que va a tener sus características y sus necesidades propias. Entonces, imagínate la complejidad de eso. Cada panadería que visitamos es un mundo nuevo. Entonces, hay que estar en la suficiente disponibilidad y adaptabilidad. Disponibilidad y adaptabilidad de uno como docente y como parte de este proyecto para poder, digamos, adaptar lo poco o mucho que uno conozca a esa verdad en la cual uno se está enfrentando. Y lo peor es que es el nombre de uno, porque es que si a uno no le sale el pan, el panadero va a decir este si era del SENA, el que queda mal es uno y el SENA. Entonces, esa dificultad de la complejidad de masa madre aquí en Colombia fue uno de lo que se previó. Ya en ese momento, con estos dos años que llevamos, yo creo que nos da como más tranquilidad. A mí me ha dado, por lo menos, me ha dado un conocimiento mucho más grande y me facilita mucho el adaptarme, que a mí no me

da tan duro si me mandan un chueco de hacer panes a 46 grados de temperatura y 24 horas de fermentación. Esto fue la primera ciudad en la que lo experimentamos. Y en esa época nos dio durísimo, porque nos tocaba trabajar con prefermentos y refrigerarlo, porque el tipo de agua, todas las variables posibles. Otra variable muy importante para mí es la parte social. O sea, uno encuentra que la gente está ávida de que el SENA llegue a apoyarlos. La gente está ávida de que... O sea, yo no he visto el primer panadero que le cierre las puertas a uno cuando uno llega. Obvio que hay gente que le interesa estudiar, otros que no. Pero ese agradecimiento que tienen los panaderos cuando uno vuelve a visitarlos y de una u otra manera ver que la poquita semilla que uno sembró o lo poquito que les dejó lo están, digamos, alimentando y frutificando y como que se sienten bien de que los visitemos, de que les vaya bien en su proceso. Entonces yo pienso que esa parte humana del ser, de que dejamos las ciudades para viajar al campo, viajar hasta la vereda o el sitio y trabajar con un hombro a hombro, porque es que uno de extensionista o de profesor con ellos, uno trabaja con él. A veces sabe más... O sea, realmente cuando uno va a una panadería sabe más el panadero de su entorno y sus materias primas que lo que sabe uno. Y es un gana y gana, o sea, yo aprendo mucho de la forma como ellos trabajan y pues técnicamente yo les puedo aportar algo de lo poco o mucho que yo sé a ellos. Entonces es una simbiosis, es algo muy bonito que yo he visto, que en muy pocas veces lo he visto en otros proyectos. Entonces yo pienso que es una de las cosas que más ha enriquecido, a mí me ha enriquecido.

A: ¿Hubo algún ingrediente autóctono, alguna práctica tradicional o alguna adaptación de la masa madre que a usted lo sorprendiera particularmente?

G: Pues yo pienso que no tanto un producto, lo que me ha sorprendido es ver que aplicando una buena técnica, un buen proceso con la diversidad tan bendita que tenemos en Colombia, podemos adaptar esa masa madre y ese proceso a muchísimas materias primas adicionales o desarrollar una gran cantidad de productos alternativos que estaban así como muertos. Y ese paso, digámoslo así, de enseñarle a los panaderos o a las personas que están, de desarrollar e innovar con productos típicos de su región. O sea, acá nosotros hemos trabajado con frutos del Amazonas, hemos trabajado con frutos de Chocó, de diversidad, de productos que a veces ni siquiera uno los ha probado como fruta, pero en la región sí los conocían. Y aquí, por ejemplo, hicieron pan de coca, pan de chontaduro, o sea, como que este proyecto lo que ha hecho también es como que los mismos panaderos y los mismos extensionistas dejen volar su imaginación y comiencen a innovar y a desarrollar y adaptar algo que eran traídos los cabellos, que era una masa madre, y ver cómo la puede integrar a ese entorno o a esa parte social del consumidor que volvemos a que enriquece muchísimo la parte nutricional. Porque yo puedo hacer un pan de masa madre que nutricionalmente es muchísimo más nutritivo, pero si yo le puedo adicionar chontaduro, y el chontaduro le suma el aporte nutricional o los aromas, los colores, para mí eso es infinito, la cantidad de cosas que yo he podido mirar. Y tanto así, pues, mira los resultados de cuánto pan hay, o sea, es un nuevo.

A: En sus palabras, ¿qué cree que significa para el sector panadero popular que se haya creado la Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular?

G: Yo pienso que, no sólo para el gremio, o sea, yo pienso que es volverle a dar, digamos, un lineamiento importante y de desarrollo en esa área. Que no estaba, nosotros sacamos técnicos en panadería, pues hacemos mucho curso corto de panadería, pero mira que visitando en muchas de nuestras regiones se le da más importancia a la parte de gastronomía, pero a la parte de panadería casi no hay equipos. O sea, uno va a muchos talleres de panadería, de muchos talleres en muchas SENAs y a duras penas se tienen equipos muy básicos o muy elementales, o a veces son en desuso. Entonces, ¿qué pasa con eso? De que el mismo proyecto lo que ha hecho es también darnos una visión de la importancia de esta área de panadería a nivel nacional, las falencias que nosotros tenemos como SENA, en cierta forma, porque nosotros tenemos que atender a esa población, tanto al que estudia como a la industria, para desarrollarla y de pronto, en este caso, esta coyuntura lo que va a hacer es que nos demos cuenta, digamos, de nuestras falencias y podamos mejorar para poder dar un mejor servicio a esa clase popular que quiere aprender y que a veces nosotros decimos es que la panadería es empírica y es que son empiristas y no quieren estudiar. Desde que tú quieras para darle un buen conocimiento, yo no he visto el primero que le diga a uno a mí no me interesa eso o no quiero aprender más. Entonces, yo pienso que ese desarrollo, ese proyecto de la escuela va a ser que, si lo sabemos llevar, digamos, si lo sabemos volcar nuevamente hacia afuera, vamos a llegar a, como está en Europa, de volver panaderos, maestros panaderos, a nuestros panaderos. Ellos ya tienen, a veces hay 20, 30, 40 años de experiencia haciendo pancito, pero no tienen la técnica porque no tienen los recursos, no tienen el tiempo o no tienen como el ambiente o las condiciones ideales para poder hacer algo nuevo, algo que les complemente, que les mejore. Entonces, pienso que esa parte va a mejorar muchísimo la visión nuestra del área de panadería y pues obviamente le podemos ofrecer muchas más posibilidades a los panaderos que quieran llegar a nuestros centros de estudio como también si seguimos con este proyecto, también ha demostrado de que nosotros podemos volver a dictar clase en los propios ambientes de capacitación de las regiones o de los sitios en buenas condiciones y lograr unos cambios tanto nosotros como institución como del entorno de donde influye esta panadería o ese negocio. Y pienso que si los ve a uno adaptar, yo pienso que no solamente en panadería, yo creo que en muchas cosas. Yo creo que ya eso, lo que ha demostrado ese proyecto para mí es que si en el SENA salimos, como eso lo dijo también una vez el Subdirector, si salimos de nuestras cuatro paredes y nos vamos a la parte social, vamos a tener un impacto mayor y va a ser más beneficioso para quien recibe el conocimiento. Y nuestro trabajo es ese, pienso yo.

A: Profe, en las visitas que usted ya ha realizado a diferentes territorios y donde ha podido ir a ver las panaderías y los resultados del proyecto, ¿cuáles han sido los errores o las dificultades más comunes en la implementación de la masa madre?

G: Yo creo que hay varios aspectos. Por ejemplo, en el aspecto sobre todo aquí en el trópico, estamos hablando sobre todo de altas temperaturas, la capacidad de tener equipos adecuados para hacer fermentaciones largas. No todas las panaderías, yo creo que es muy fácil decir que más del 95% de las panaderías no tienen una buena capacidad de frío y el frío es fundamental para una fermentación a las temperaturas que trabajamos en Colombia. Hasta aquí en Bogotá, yo hago panes acá y trabajo una parte a temperatura ambiente y otra en frío. Entonces, yo creo que una falencia que tenemos es la parte de equipos. Dos, la capacitación técnica. Para poder manejar bien el proceso de elaboración de panes con masa madre, hay que tener algo de técnica. No solamente saber hacer pan, sino las variables de acidez, de pH, de temperatura, de formulación y de estandarización. De la formulación es necesario para poder que el producto siempre logremos sacar un producto estándar en el proceso. Entonces, la capacitación de la mano de obra. A veces saben hacer, pero no saben dar el siguiente paso e identificar y estandarizar un producto. Eso serían los más... y lo otro, pues, es que simplemente no... hay mucha... ¿qué?... dificultad en llegar a los sitios de donde están los interesados. Entonces, también es una parte que hay que manejar.

A: Profe, si nos puede contar, ¿cuál fue el proceso de elaboración del libro de formulaciones?

G: Pues, ese libro... o sea, esa es una, digamos, un desarrollo que se hizo pensando en... nosotros realmente tenemos, yo creo que unas 80 fórmulas desarrolladas, pero se le dio más énfasis en la parte de salud. Entonces, ese fue el criterio principal para que quedaran esas que quedaron. Porque no es que tú no puedas hacer panes con azúcar o que no puedas hacer panes con grasas o no. No, se le dio un criterio más como también, digamos, como un gancho y un apoyo para el proyecto, darle un énfasis en la parte de salud al proceso y ese libro se desarrolla como una herramienta para que el panadero pueda tener acceso o pueda ver que puede desarrollar productos de buena calidad con materias primas propias de la región. Porque si te das cuenta, más o menos, de las 20 fórmulas representan una región específica del país. Y que vean como ejemplo de que sí se pueden hacer innovaciones, de que se puede hacer pan no solamente con el método directo, sino que también yo puedo hacer otro tipo de productos y eso era una herramienta o una forma de darle ese apoyo al proyecto y mejorarles la visión, darles como una visión nueva para que puedan, digamos, que lo cojan como un escalón para poder seguir desarrollando. Yo pienso que nosotros debemos, o sea, nosotros como sociedad debemos de volver maestros panaderos a nuestros panaderos, como pasa en Europa o pasa en Estados Unidos, donde el panadero no es el señor que no tenía nada que hacer y se metió a ayudar a lavar latas y allá aprendió a hacer una masa y a volear y a meter en un horno y sacarlo, sino que sea lo suficientemente técnico para poder desarrollarse profesionalmente en un arte importante para el ser humano que es la panadería. Que aquí la hemos dejado de lado, que es otra cosa, no le hemos dado esa relevancia, pero yo pienso que con la escuela y este proyecto lo que estamos mirando es que si hay capacidad de hacerlo y si tenemos mano de obra a vida por hacerlo.

A: En el mismo sentido, ¿cuál fue la intención y cuál fue el proceso de elaboración del decálogo que se entrega a las panaderías?

G: Ah, bueno, es que dentro del proceso que hicimos esos seis meses para desarrollar desde el punto de vista pedagógico nosotros conociendo ya las poblaciones, o sea, Paula tiene como 20 años de experiencia en la parte pedagógica del SENA, Guillermo, ni se diga, tiene como 35, yo tengo 15 años. Entonces, mirando el proyecto y lo que queríamos impactar en el proyecto, nosotros sabemos que si íbamos a ir a una población X hay de pronto gente que de pronto no tenía hasta ni lectoescritura o se le iba a dificultar entender algo muy técnico. Entonces, ¿qué hicimos? Y la idea de este proyecto no es ir y tener una capacitación, firmeme y si te vi no me acuerdo, o sea, cumplir con un número o una estadística. No, lo que queríamos era que impactara y que dado el caso, fuera un proyecto que se impactara pero fuera sostenible a mediano y largo plazo, antes que el proyecto creciera poco a poco, o sea, que no se quedara en lo que nosotros podíamos transmitir ahorita, sino que fuera creciendo. Entonces, ¿qué pasaba? Lo que pasa con los alumnos, ¿cuántas fotocopias tiene uno? Uno que siempre fotocopia el libro del profesor o los apuntes de un amigo y uno dice lo voy a copiar porque eso es muy importante y eso está guardado por allá echando polvo y uno ni siquiera lo lee. Entonces, el decálogo se desarrolló de tal manera que fuera en un papel especial donde se colocara en la zona de producción y tuviera 10 pasos donde tú vas a hacer tu masa madre y que en sí en el proceso de formación de las visitas que hace el extensionista, esos pasos son los que él va a hacer en el proceso de elaboración de la masa madre con el panadero. Y dado el caso, como los panaderos rotan tanto, o sea, nosotros como certificamos no solo al panadero sino a la panadería, si el panadero se iba, regularmente se lleva al conocimiento. O sea, yo capacito hoy a un panadero y si a él le ofrecen mañana otro puesto de trabajo mejor remunerado o por X circunstancias va, se va. Entonces, ya la panadería se queda sin ese conocimiento. Entonces, ese decálogo se desarrolló para colocarlo y pegarlo en la zona de producción, en un área donde el panadero, si se iba el panadero que recibió la capacitación con nosotros, el dueño de la panadería podía decirle, mire, y se perdió la masa madre, o se perdió el conocimiento, pudiera volver a retomar cuantas veces quisiera. Y se diseñó también, hasta en la parte de abajo del decálogo hay un código QR. ¿Por qué? Porque eso sí, panadero que se respete, por lo menos maneja WhatsApp. Entonces, nosotros dijimos, se hizo un video en YouTube, recién comenzado el proceso, donde se les, digamos, se explica el paso a paso que está en el decálogo por parte de un profesor, de una profesora exactamente, de cómo volver a hacer su masa madre y retomar nuevamente esa masa madre, dado el caso que se les haya dañado o quieran transmitir ese conocimiento. Entonces, la función fundamental era, de esa herramienta pedagógica, era eso, que el conocimiento se mantuviera por el tiempo que más se pudiera. Ahorita, que acabo de llegar de Riohacha, ahí fue el primer sitio donde colocamos el primer decálogo, en la zona de producción donde editamos. Y hoy fui dos años y medio después, y ahí está todavía.

A: ¿Cómo surgió la idea del sello? ¿Y cuál es la importancia de esa herramienta?

G: La importancia del sello es, o sea, yo he montado mucha empresa y para mí la parte comercial es fundamental. Entonces, tú puedes tener la mejor empanada del mundo, pero si no la publicas, te mueres. O sea, te mueres con la mejor empanada. Entonces, echando cabeza con Paulo y con Guillermo, teníamos que dar algo que distinguiera a nuestras panaderías, que han recibido nuestra capacitación, y que ese sello es más, no solo que distinga a la panadería, sino es más una herramienta de venta o una herramienta comercial para que el panadero que produzca sus panes no tenga. ¿Quién se va a dar cuenta que un pan que tengo en la vitrina es de masa madre o de fermentación directa? Tengo que tener algo que me diga que tengo ese producto acá. Entonces, el sello se diseñó para eso, para decirle a las personas, oiga, mire, yo aquí tengo un producto nuevo, tengo algo que estoy haciendo, y que el cliente, o sea, la gente, comience a preguntarle al panadero. Y el panadero está en la capacidad de decirle, sí, mire, es que yo estoy haciendo el pan con masa madre, y pues todo el conocimiento que le haya podido transferir a nivel de nutrición, de beneficios a nivel nutricional, de beneficios a nivel... todo lo que le implica trabajar con masa madre, se lo pudiera transferir al cliente. Y lo otro, pues que los clientes distinguieran entre una panadería certificada con el respaldo del SENA. ¿Por qué? Porque es que eso, digamos, a nivel de... la gente no le daba importancia a eso. Pero cuando yo tengo un negocio, y que el sello se diseñó con esas dos finalidades. Uno, una herramienta comercial para ayudarle al panadero a que la gente, pues él no va a estar afuera con una banderita diciendo, oiga, estoy haciendo pan de masa madre, porque no tiene tiempo ni lo va a hacer, ¿cierto? Sino que la misma clientela sea la que comience a preguntar y a pedir el pan de masa madre, o qué es eso, por lo menos qué es esa cosa que llaman masa madre. Y lo otro, el respaldo de tener al SENA certificando mi negocio, mi panadería, en un proceso nuevo que le va a dar un valor agregado y diferencial con la competencia. Entonces, por eso buscábamos con eso.

A: Profe, en sus palabras, ¿sí nos puede explicar qué herramientas tiene el kit del extensionista y cuál es la funcionalidad de ese kit?

G: Bueno, el kit se desarrolló pensando en la diversidad de climas y diversidad de pisos y de posibles dificultades que hubiera que tener. Nosotros, en el proceso de desarrollo del proyecto, sabíamos que íbamos a tener problemas sobre todo con agua, íbamos a tener problemas con temperaturas, íbamos a tener problemas con baterías primas. Y lo otro es que el 95%, el 90% de los panaderos son muy empíricos, o sea, todo lo hacen al ojo. Entonces, cada elemento que pusimos en ese kit era pensando en mantener o controlar algo que para nosotros era fundamental. Entonces, se les colocó un termómetro. ¿Para qué? Para controlar la temperatura de la masa, la temperatura del pan, que en muchos casos los panaderos no lo tienen o no lo utilizan. Se les colocó un pH metro de masas porque es fundamental el manejo del pH. ¿Por qué? Porque técnicamente si yo tengo que tener mi masa madre en un rango de 3.8 o 4.2 para saber o estar seguro de que los microorganismos que están en ese margen son los que yo necesito o que yo quiero seleccionar para mi proceso de elaboración de masa madre, porque fermentación tú puedes tener por una mala, digamos, una mala manipulación generas una fermentación o vas a tener contaminaciones de microorganismos que son ajenos

al proceso y hacen que el producto de pronto hasta dice ahí no. Entonces, el pH metro, por eso se montó un pH metro de masas. Una gramera, por lo que te decía, el panadero desafortunadamente maneja la puñada, la taza, o sea, es muy empírico y no hay una estandarización de la formulación. Entonces, hoy el pan puede salir de una forma, mañana de otra, o va a tener variaciones. Con la gramera lo que buscábamos era enseñarle formulación y que era importante poder pesar y tener control de las baterías primas desde el inicio. A veces uno dice, no, es que ese pan salió feo, salió mal y todo eso, pero no es fija de que no le echó la suficiente agua, hoy le colocaste agua y mañana no le colocaste la misma agua y ya va a tener una variación. Entonces, colocamos una gramera. Colocamos una cinta de cloro, ¿por qué? Porque el cloro, o sea, una cinta que nos ayudará a verificar el cloro y en cierto modo también el nivel, digamos, de dureza de las aguas. Entre más cantidad de mineral extrae, más dura es y así mismo también me afecta a mi masa madre. Entonces, todas esas variables, el extensionista, nosotros lo capacitábamos para que estuviera en capacidad de hacerlo. Y lo otro, pues ya eso debería ir en una pila, en una maletincito y se pidió que el maletincito tuviera una pila. ¿Una pila? ¿Por qué? Porque la idea es de que el extensionista tuviera su propia masa madre. Dado el caso que se les daña la masa madre en el proceso de capacitación, pues tuviera una masa madre para terminar y mostrarle al panadero qué beneficios. O sea, el curso, o sea, el acompañamiento termina haciendo un pan, mínimo un pan con masa madre junto al panadero. Si por X o Y circunstancias se le dañó la masa madre, el extensionista, por eso también se le daban cuatro tarritos, donde él debería de llevar una masa madre activa para poder hacer esa última práctica, ya sea con la masa madre que desarrolló con el panadero o su propia masa madre para desarrollar el pan. Y para eso, para poderlo llevar en condiciones adecuadas de frío, el kit también lleva una pila de esas que se meten en el refrigerador y se congelan y mantiene fría la masa precisamente para tenerla en unas condiciones adecuadas de temperatura para poderla utilizar.

A: Profe, ¿qué es el Banco Nacional de Masa Madre y qué significa o qué importancia va a tener para el SENA?

G: Y para el gremio de la panadería en Colombia. El Banco Nacional de Masa Madre es un paso más en el proceso de desarrollo de este proyecto. La importancia es el primer banco de masa madre a nivel de Latinoamérica que vamos a tener y es como un reservorio, conociendo ya uno las masas madres, conociendo el ambiente, es como tener un reservorio biológico de masas únicas a nivel mundial. Entonces, al poderlas tener guardadas, como hay un banco de semillas por allá como en Noruega o algo así, por si hay un cataclismo y puede uno recuperar el banco de masa madre, estaría en la capacidad de poder volver a recuperar una masa que va a identificar una región y que esa masa madre va a ser, digamos, fruto del desarrollo de este proyecto en esa región. Entonces, el banco lo que va a hacer es cuidar ese desarrollo que hemos tenido durante estos años de proceso y guardar ese legado ya, que no nos quede solamente a nosotros, los instructores, sino a todos los que van a llegar, tanto para panaderos como, digamos, también alumnos y futuros profesores. Entonces, para nosotros, para mí es como un legado que va a quedar para la posteridad del inicio de este proyecto y que cada vez

que analizamos mucho más este proceso, vemos que es muy único y que vale la pena cuidar las cosas únicas que hemos podido ir descubriendo poco a poco en el proceso.

A: ¿Y qué se espera encontrar a través del Banco Nacional de Masas Madres?

G: Pues lo poco que ya hemos encontrado es que, por ejemplo, como buenos países tropicales, o sea, en la literatura europea de masas madres, tú sabes que hay ciertas familias de levaduras, ciertos individuos de lactobacilos, propios y típicos de Europa, pero estamos en el trópico. Acá es un zafarrancho. Acá, si allá teníamos una cepa, por ejemplo, tú ves en la literatura, si regularmente siempre es una levadura con dos, tres familias máximo de lactobacilos, lo que hacen una masa madre. Aquí ya hemos descubierto que a veces no es una levadura, sino son varios tipos de levadura y muchísimos lactobacilos. Y a veces hay unos que no, o sea, la complejidad de la masa madre que hemos ido descubriendo es impresionantemente grande y la posibilidad, digamos, de industrializar, no necesariamente industrializar, pero sí de desarrollo de nuevos, digamos, procesos y de nuevos productos con base en esos microorganismos. Entonces hemos descubierto gran cantidad, la variedad, o sea, la diversidad impresionante que hay de microorganismos en una masa madre aquí a nivel de Colombia. Porque lo que usted decía, la masa madre que nosotros tenemos acá, la hemos paseado por todo Colombia. Ella ha trabajado ya durante estos dos años y medio que llevamos el proyecto y trabaja bien en todas partes. Pero al hacerle un análisis, es un zoológico. Y ese zoológico hace que sea más compleja de manejar, hace que los aromas y sabores sean mucho más complejos y que el trabajo sea mucho más adecuado, porque es algo que ya se ha desarrollado en el entorno y trabaja para ese entorno. Es diferente, por ejemplo, ahora sí que con este proyecto hay industrias que ya vieron la cuestión y están viendo una oportunidad y están sacando masas madre industrializadas. Pero yo los veo como de diseño basados en más la levadura y sus crecimientos exponenciales. Pero el Banco de Masas Madres lo que nos va a dar es que si en la regional Caribe hay una masa madre única con sus microorganismos únicos, va a tener unas aplicaciones que se van a adaptar a esa área Caribe y que a la vez esos microorganismos pueden trabajar no solamente ahí, sino a nivel de, como dice, el Caribe. Pronto quien quita que muchos, no solamente nacional e internacional, puedan echar mano de esos microorganismos o esa mezcla de microorganismos y la puedan adaptar a sus procesos, que es lo que no hemos tenido ahorita.

A: A lo largo del proyecto, ¿ha habido alguna experiencia o un momento significativo que lo haya marcado especialmente? ¿Alguna experiencia significativa con una panadería o con algo en que se haya beneficiado?

G: Pues yo pienso, o sea, yo soy muy, ¿qué? Como muy humano en la parte y yo he visto, o sea, es muy gratificante ver que lo que uno diseñó o que pensó uno en el papel y se figuró que de pronto iba, haya a veces hasta sobrepasado la expectativa que uno tenía de cuando le echó cabeza al inicio. Lo que más me marcó a mí es la, por ejemplo, lo que yo te decía, de una persona en Yopal, invidente, que hizo su propia masa madre, iba, escuchaba las clases,

desarrolló su masa madre y está sacando pan con masa madre y de ese proceso de elaboración saca el sustento, parte del sustento para mantener su vida. O escuchar a ella misma en Yopal una persona, una señora que decía, tiene toda su panadería montadita y todo y dice, cuando mi marido no está con trabajo, yo hago pan y lo vendo a mis vecinos y con eso me solvento mientras mi marido vuelve a conseguir trabajo. O sea, yo pienso que la parte social de este proyecto, de pronto no lo hemos cuantificado, hemos cuantificado las variables, hemos cuantificado el número de panaderías, hemos cuantificado el número de alumnos, hemos cuantificado a nivel social, pero la parte social, del impacto social de este proyecto no se ha cuantificado para mí y va a tener unas repercusiones sociales grandísimas que si hay una continuidad, que si se sigue manteniendo, pues realmente si hemos cambiado una vida, esa vida ya puede ser en un futuro muy cercano el cambio de otras, muchas más. Entonces yo pienso que esa parte social, para mí todo el que pueda sacarle provecho a lo poco que hemos nosotros hecho y que cambie así sea un poquito su forma de ver la vida o cambie un poquito su forma de adquirir el recurso o que vea de que le sirvió para cambiar o para mejorar su vida, yo creo que ya con eso paga la boleta.

A: Profesor, según lo que usted ha visto en cada una de las regiones cuando usted ha visitado panaderías, en su opinión, ¿qué les hace falta a las panaderías para que a ellas les sea sostenible hacer o seguir haciendo pan con masa madre?

G: Yo pienso dos cosas. Uno, seguirlos apoyando, el apoyo continuo, visitarlos, prestarles el apoyo, digamos, uno no aprende en una semana todo lo que uno quisiera y seguirlos acompañando y seguirles dando ese acompañamiento sería fundamental, pues muy bueno. Y lo otro, es ya cambiar ahoritica un poquito la estrategia. O sea, ya tenemos buena cantidad de panaderías con masa madre, pero muchas veces uno le pregunta “¿y por qué no estás vendiendo el pan?” A las que no lo tienen. “No, no, pero es que eso no se vende”. Entonces yo pienso que también ya tenemos buena cantidad de panaderías ofreciendo el producto y que lo quieren ofrecer y si tomaron el curso es porque le ven futuro al proyecto, al proceso, pero no hay consumo. Entonces yo pienso que esa parte de aumentar nuestro impulso, no sé si por parte del SENA, las agremiaciones o las mismas asociaciones de panaderías y todo eso, de ir comenzando a crear cultura de consumo del pan, de masa madre. Le va a generar consumo y el productor va a tener cómo vender su producto. Él puede tener el conocimiento, puede tener la capacitación, puede tener las materias primas, puede querer sacarlo, pero si no hay quien lo consuma, el producto no va a salir. O sea, no lo va a ser. Entonces va a quedar como truncado todo lo que ya se ha hecho. Entonces yo pienso que en este momento es ya dar un paso también de ir comenzando a crear la cultura o buscar una estrategia de crear una cultura que comience a consumir mucho más el pan de masa madre que en ese tipo de poblaciones donde ya hemos llegado.

A: ¿Tiene alguna recomendación para el proyecto, para mejoramiento, reforzamiento en futuras fases?

G: Yo desde el punto de vista, no tanto de... o sea, a mí yo creo que una de las condiciones en las cuales nos debemos de dar un poquito de mea culpa es la formación pedagógica del extensionista. Porque lo que yo te decía cuando estábamos hablando hace poquito, a veces no es solamente que yo sepa la parte técnica sino que yo la sepa transmitir, que yo sepa enamorar a esa persona del conocimiento. Entonces yo pienso que esa parte pedagógica es donde deberíamos en siguientes fases, darle un poquito más de énfasis también en la formación de nuestros formadores, darles más herramientas, más empoderamiento o empoderarlos, en cómo transmitir lo que de pronto saben ya técnicamente o lo adueñan muy bien, pero no saben cómo transmitirlo. Y eso sí, yo he visto, digamos que para mí hemos tenido, siento que hemos, digamos, tenemos como esa parte de coja en el proceso, porque nosotros los capacitamos en toda la parte técnica, pero la parte pedagógica o la parte de transmisión del conocimiento es donde he visto que de pronto hemos tenido más dificultades.

A: Bueno, profe, no tengo más preguntas. ¿Hay algo que yo no haya abordado, que no hayamos abordado, que usted considere que es importante mencionar?

G: No, yo pienso que, para mí, yo pienso que el SENA debería de pensar en este tipo de proyectos y pues es una crítica, no sé si eso le cueste a uno, pero es el continuismo. O sea, algo que se ha demostrado, que ha cambiado vidas y ha cambiado formas de capacitar, ha cambiado formas de vida. No que llegué a una nueva dirección y borró el proyecto y lo que estaban haciendo bien, entonces eso ya no sirve, sino como arranqué otra vez desde... o sea, ver qué efecto estamos teniendo, qué cosas estamos haciendo bien y comenzar a construir sobre lo construido. O sea, puede ser que uno no esté en el proyecto o lo que sea, pero si seguimos teniendo este tipo de metodologías, si seguimos, digamos, mejorando este tipo de metodologías, si seguimos mejorando el volver a visitarnos, acercándonos nosotros hacia nuestras poblaciones, pues los beneficios van a ser para lo que es lo que hemos creado el SENA, que es eso. Entonces, no dejar esto de que ya ahorita fue cambio de gobierno y cambio de dirección y ya la visión de este ya no es y la visión del otro, sino comenzar a construir sobre lo construido, darse la oportunidad de que lo bueno que hemos avanzado se mantenga, se siga, porque si en dos años hemos logrado tanto, imagínate lo que se puede lograr en cinco, en diez o en quince años. Y así va a aplicarlo en muchos aspectos. Este proyecto lo que está demostrando es que el SENA tiene la capacidad, tiene la mano de obra, tiene las ganas. Lo único que se necesita es tener como la visión y tener, digamos, el empoderamiento de querer hacer las cosas y van a cambiar, para cambiarle la vida a mucha gente. Y yo sé que mucho de esto le ha cambiado la vida, no solamente a los 200 extensionistas que aprendieron de masa madre y que ahorita hasta pueden tener cada uno su negocio o tener una visión, sino a esas 10 mil panaderías que en el momento ya llevamos certificadas. Son 10 mil familias, 10 mil negocios que pueden influir fácilmente a 30 mil, 40 mil familias y esas 40 mil familias, multiplicarlas por tres, cinco aproximadamente, digámoslo cuatro. Entonces estamos hablando de que este proyecto está impactando a más de 100 mil personas facilito, directamente, cambiándole, no sé, la vida si se puede.

A: Bueno, profe, listo. Muchas gracias.

G: A ti.

140726 Guillermo Arévalo - Maestro Panificación

Alejandra: Listo, profe. Entonces, me indica por favor su nombre, su profesión y su rol dentro del Proyecto de Masa Madre.

Guillermo: Guillermo Arévalo Roncancio, soy tecnólogo en procesamiento de alimentos y aquí soy instructor de panadería y pastelería hace aproximadamente 32 años.

A: Y dentro del Proyecto de Masa Madre, ¿cuál es su rol?

G: Ah, bueno, en el proyecto hemos liderado con Paula y los demás compañeros este proyecto desde el momento en que se inició, desde cuando lo ideó el Director General y pues ahí llevamos ya dos años aproximadamente en los que hemos tenido pues mucha experiencia en lo que es masa madre. Tuvimos que aprender muchas cosas porque no sabíamos, pues a fondo no, teníamos idea pero nos ha tocado aprender bastante y bueno ahí vamos.

A: Eso justamente le iba a preguntar como en qué momento usted conoció la masa madre y como qué retos en términos de conocer sobre la masa madre le ha implicado participar en este proyecto.

G: Bueno, la masa madre la conocimos hace varios años ya pero no se trabajaba casi. Algunas veces hicimos unas pruebas, pero no a fondo. A partir de dos años hacia acá que nos tocó ya trabajar de verdad hemos tenido bastantes retos porque es el saber, el enfrentarse uno a algo que no maneja muy bien y saber que teníamos que sacarlo adelante. Entonces para nosotros ha sido, sí, un reto bastante fuerte realmente. Pero bueno, gracias a Dios hemos salido adelante y hemos aprendido muchísimo.

A: Profe, ¿por qué es importante la masa madre? Bueno, la masa madre es un proceso dentro de la panificación, no es el todo, pero es un proceso donde nosotros podemos en parte cambiar o reemplazar bastante levadura industrial, no quiero decir que no se use, pero podemos cambiarla y hacer productos muy saludables y con fermentaciones bastante prolongadas que son de 18, 22, 24 horas y que nos indica que no le va a hacer daño a la persona que lo consuma.

A: Profe, según sus recuerdos y en sus palabras cuéntenos cómo se ideó, cómo nació el Proyecto de Masa Madre.

G: Bueno, este proyecto inicialmente nosotros llegamos a la Dirección General con un proyecto pero de la Escuela Nacional de Panadería y el Director pues no nos dijo que no, pero él dijo que él quería que hiciéramos una escuela pero para hacer masa madre y así nació esa idea y de ahí la tomamos nosotros aquí del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y empezamos a trabajarla.

A: y en su opinión, ¿por qué es importante que el SENA haya decidido emprender el Proyecto de Masa Madre?

G: Bueno, el Proyecto de Masa Madre acá ha dado muy buenos resultados, hemos capacitado ya más o menos entre 9 y 10 mil panaderías y hemos visto la acogida que ha tenido, la masa madre no nos la inventamos nosotros, la masa madre viene de toda la vida, incluso desde los egipcios, pero ahora que veo fue muy buena idea haberlo retomado para volver a esos procesos. Primero procesos muy artesanales y procesos muy sanos, de pan muy sano que es harina, agua, sal y masa madre, en dónde está el éxito en la fermentación, aquí sí toca tener paciencia porque las fermentaciones son muy largas para que el producto nos salga como queremos, no es más, pero no es que nos lo hayamos inventado, nosotros estamos retomando prácticas que es pues ancestrales, digámoslo así, de toda una vida que se habían dejado de usar un poco, porque a nosotros nos gustan las cosas fáciles, entonces el hacer pan en dos o tres horas pues es espectacular, pero no tiene las mismas características que tiene un pan de masa madre.

A: ¿Y porque es importante que sea el SENA quien haga esto?

G: bueno ya digamos que el SENA por ser una entidad que siempre se ha preocupado por capacitar la gente, buenísimo haber tomado esto para darle a capacitación en ese aspecto a la gente y sobre todo a los panaderos y el tener que ir nosotros a la panadería pues ha sido muy muy muy bueno, eso ha sido un éxito grande, porque el panadero no tiene el tiempo de venir al SENA y la idea del Director General también fue esa, si no vienen a nosotros, nosotros vamos a ellos y eso hicimos y ha sido un poco dispendioso, no voy a decir que no, pero es un trabajo que nos ha enseñado muchas cosas.

A: Profe, desde ese pilotaje en 2024 hasta lo que ya está diseñado hoy en 2026, ¿qué aprendizajes y qué ajustes se han hecho en el proyecto?

G: Bueno, hemos tenido que aprender, como te decía ahora, muchas cosas, todo el equipo de masa madre y hemos hecho también algunos ajustes, ¿por qué? porque hay cosas que en el camino hemos visto que hay que cambiar o que hay que ajustar y creo que ya en este momento lo tenemos muy claro.

A: ¿Hay algún ejemplo de esos ajustes que tuvo que hacer? Uno que usted quiera señalar particularmente.

G: Bueno, aprendimos que la masa madre es diferente en cada clima, no es lo mismo trabajarla aquí en Bogotá que ir a trabajarla, por ejemplo, en La Guajira, en Cartagena, bueno, en diferentes climas y aquí la trabajamos con mucha tranquilidad, digamos, porque aquí el agua y todo ayuda, el clima, aquí la podemos trabajar muy blanda, la masa madre, mientras que en otros climas tenemos que endurecer la masa madre para que no se nos desborde en crecimiento. Entonces todas esas cosas tuvo que aprenderse a manejar en cuanto a climas y

en cuanto al agua, porque no es lo mismo trabajar con el agua en Bogotá que ir a trabajarla en otros sitios, hay partes donde definitivamente el agua no sirve, no es potable, nos ha tocado trabajar con agua Cristal, entonces todo eso ha sido un aprendizaje para nosotros y el manejo que hoy le tenemos lo debemos a todo ese trabajo que hemos tenido durante dos años y que hemos logrado pues superar todos esos retos que se nos ha impuesto, no nadie, sino las mismas circunstancias del trabajo.

A: En sus propias palabras, ¿qué es un extensionista y cuál es el conocimiento y habilidades que debe tener un extensionista?

G: El extensionista es la persona que está yendo a las panaderías a capacitar, previo a haberse capacitado aquí con nosotros en masa madre, haber hecho un curso de una semana, ocho horas diarias y haber aprendido, no ser un experto, porque ninguno lo es, ni lo somos, pero haberlo por lo menos vivido para que vaya a la panadería a hacer esa extensión. Y no es decir a transmitir conocimientos y nosotros en la medida en que ha habido de pronto dificultad que nos comuniquen, vamos a hacerle, a los extensionistas, tanto damas como caballeros, pues han estado capacitando las panaderías y no hemos tenido un conveniente así grave, no, de ninguna manera.

A: Profesor, si nos puede contar justamente cuáles son las etapas de ese pequeño curso de cinco días que hacen los extensionistas.

G: Bueno, el curso comprende solamente la elaboración de masa madre, la iniciamos preferiblemente un día lunes, porque son cinco días donde está la persona aquí con nosotros, entonces la hemos iniciado con el 100% de harina, 100% de agua, hablo de 100% para hablar de porcentajes, pero cantidades mínimas, ejemplo, 10 gramos de harina, 10 gramos de azúcar, perdón, de agua y si quiero le coloco un endulzante como el primer día puede ser y me gusta con miel para que le dé un toque, digamos, de otro sabor, pero harina y agua es como lo ideal o lo lógico de hacer y se va alimentando cada día, ejemplo, el día lunes hacemos 10 gramos de harina, 10 de agua y suma 20, al otro iniciamos con 20, o sea, con lo que quedó del día anterior pesado, ya mezclado, el día 2 hacemos con 20 y 20 y ya son 40 más los 20 que traigo del lunes son 60, entonces el día 3 inicio con 60 gramos, 60 más 60 más los 60 que vienen ya son 180 y así se va multiplicando y el día viernes que ya el último día tenemos mil 500 y pico gramos de masa, que ya debe estar activa porque la masa empieza a verse activa ya a partir del segundo y tercer día. El segundo día ya al finalizar el día ya empieza a verse burbujas, el tercer día ya tiene más y ya empieza a tener cierto olor o bien láctico o bien sea un olor a cerveza o un poco vinagre tal vez, pero cuando es el olor de vinagre debemos tener un poco de cuidado porque quiere decir que está muy ácida, entonces hay que alimentarla a lo mejor dos veces, casi no sucede, digamos durante la elaboración de la masa madre, la obtención, hablemos lo mejor así, de la masa madre casi no sucede pero cuando ya uno la tiene activa de varios días y que se ha dejado de alimentar o ha cambiado un poco el clima puede ser que se acidifique más y empieza a oler, entonces hay que alimentarla dos veces al

día para contrarrestar esa acidez, arreglar digamos, estabilizar la acidez, pues normal hay que alimentarla todos los días. La masa madre que tenemos en este momento ya tiene dos años y la hemos llevado a todas partes que hemos ido del país y nos ha dado muy buen resultado, lo que sí hay es que cuidarla, pero entonces es alimentar y gastar porque si yo alimento, alimento, alimento y no gasto llega el momento que hay que desechar y la idea no es desechar masa madre, la idea es que yo pueda gastar en la medida en que voy gastando y mantener poca, poca, poca pero que mantenga lista para que pueda yo alimentarla y que tenga masa madre todo el tiempo.

A: ¿Y en qué termina el curso de cinco días de extensión?

G: Bueno, cuando ya tenemos digamos el quinto día entonces se hace una fórmula, incluso si vienen de fuera de Bogotá les hemos pedido que traigan algunas harinas de su región para que hagan un pan, cualquier pan que ellos quieran y pues nosotros lo estamos dirigiendo y lo hemos hecho de pronto algunas materias primas que traen. Son muy pocas las veces que no ha salido el producto, un poco difícil hacerlo con coco, por la grasa del coco, hemos tenido que hacerle un tratamiento al coco para podérselo agregar y que el pan salga bien, de lo contrario hemos tenido muy buen resultado. El día 5 ya cuando cada extensionista hace su pan, lo hace, lo asa y ya nos lo entrega, digamos listo y hace un breve resumen de la experiencia que vivió y cómo ve el producto y nosotros también lo evaluamos.

A: Profesor, ¿y cuál fue el proceso para llegar a esa metodología de cinco días?, o sea, ¿cómo empezó pensándose esa metodología de capacitación al extensionista?

G: De acuerdo a todo lo que tuvimos que leer y que hacer y que vinieron personas a explicarnos a nosotros algo de la masa madre, entonces nosotros vimos pues lo mejor sería hacerlo durante cinco días y es como la mejor forma de obtener una masa madre, al día 3 ya vemos que está activando y nos dimos cuenta pues que iba evolucionando favorablemente y entonces decidimos pues tomar eso como ejemplo para dictar el curso y nos ha dado muy buen resultado la verdad.

A: ¿Qué estrategias o qué acciones se han implementado para asegurar o intentar que ese conocimiento no se distorsione al llegar a la panadería?

G: Bueno, los extensionistas ya ellos saben, digamos, también ya han tenido experiencia en varias panaderías y ya saben cómo, entonces ellos procuran que pues se haga igual los cinco días, aunque en el cuarto día, digamos, ya podríamos empezar a hacer pan, pero es mejor asegurarnos y en el quinto día ir haciéndolo, pero ya se sabe que si la masa madre está pues activa. Además ellos tienen un equipo que les dice sí o no y en qué grado, digamos, en qué pH está la masa y la pueden usar, entonces van a la fija, así con, digamos, con el tester, eso van a la fija casi no fallar, no podemos decir que vaya a fallar, no, porque hay que tener en cuenta ese pH, o sea, el grado de acidez de la masa madre, pero generalmente ha funcionado bien.

A: De lo que ya me ha mencionado sobre, digamos, factores territoriales y como inciden en la masa madre, en su experiencia y lo que usted ya ha vivido con el proyecto, ¿usted qué ha encontrado?, ¿qué ha descubierto sobre la diversidad y cómo se comporta la masa madre en cada uno de los territorios?

G: Hemos visto que se puede trabajar con muchos otros ingredientes, como te decía, algunos presentan alguna dificultad, pero nos hemos dado cuenta que la masa madre, eso sí, teniendo paciencia, porque esto es de paciencia, teniendo paciencia para que la fermentación sea la ideal, porque es que nosotros no podemos pretender sacar un pan en tres horas, cuatro horas, estos son de 18 y 24 horas, para que el producto tenga un buen volumen, un buen aroma, buen sabor y que podamos decir que el producto sea totalmente digerible, que lo es desde el momento que se hace esa fermentación tan larga, podríamos decir que ya se va adelantando ese proceso, y entonces la persona que dice “me hace daño, me da gastritis, o yo no puedo comer pan”, puede comerlo con toda tranquilidad, porque no le va a hacer daño, pero se necesita que tenga una fermentación muy larga.

A: ¿Hubo algún ingrediente autóctono o alguna práctica tradicional que usted le haya sorprendido, porque no lo anticipaba, no creía que se pudiera, o no pensaba que se pudiera hacer masa madre de esta manera?

G: Bueno, hay varios, nosotros tenemos aquí en Colombia, gracias a Dios, muchos productos que en un momento dado los podemos usar como ingredientes, me sorprendió por ejemplo el chontaduro, es una masa porque la hicimos harina, y es un ingrediente que en la masa se comporta bien, no creímos que nos fuera a dar el resultado que nos dio. Lo mismo hay otros productos amazónicos que nos han dado muy buen resultado, y han salido productos buenos, como también hay algunos que se demoran más tiempo, algunos productos que han traído también, o bien del Amazonas, o bien del Valle, pero generalmente la gran mayoría ha dado buen resultado.

A: Profe, ya en sus visitas a las regiones y cuando ha visitado panaderías, o bueno personas beneficiarias del proyecto, ¿cuáles han sido los errores técnicos más comunes que identificado, o dificultades para la implementación?

G: Bueno, de pronto dificultades, es más por descuido, cuestión ya humana, no quiero decir que lo dañen, porque sí, pero se descuidan de pronto en los tiempos, o en las temperaturas, y entonces hemos tenido problema por eso, o en algunas ocasiones que han dejado acidificar mucho la masa madre, el resultado no es el esperado, pero son cosas así, que de pronto por descuido han tenido inconvenientes.

A: Profe, ¿qué es la Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular?

G: Bueno, es una escuela que se ha estado direccionando hacia la parte rural, la parte campesina, aquí lo hemos visto en los alrededores de Bogotá, y pues ha habido muy buena

aceptación de la gente. Esa escuela creo que deberíamos hacer énfasis en que se capacite más la gente rural, más las personas de los alrededores de Bogotá, porque ellos no tienen a veces acceso a nosotros, entonces me parece muy buena labor el que estemos yendo, no es fácil, pero me parece que es una muy buena labor el ir a esos sectores.

A: ¿Nos cuenta cómo fue el proceso de construcción del libro de fórmulas?

G: Bueno, nos reunimos el equipo técnico y acordamos x fórmulas, y entre todos hicimos esas fórmulas, las sacamos por porcentajes, que es la mejor manera de hacer, eso es una fórmula, no es receta, cuando hablamos de porcentajes estamos hablando de fórmula y eso fue lo que hicimos. Entonces sacamos 20 fórmulas que todas están en el libro y todas las pueden hacer las personas que lo deseen, con la tranquilidad que les va a salir bien el producto, claro, siguiendo las recomendaciones o el paso a paso del proceso.

A: ¿Qué criterios se usaron para que quedaran esas recetas y no otras?

G: Bueno, buscamos como ciertos productos con los que pudiéramos incluir a un pan, porque en esas fórmulas vemos que hay algunos panes o bien sea con harinas de otros productos o una fruta en sí y obviamente que las probamos nosotros aquí, primero las hicimos para poderlas plasmar en el libro, porque la idea es que les salgan bien a cada quien, no es que improvisar porque si no, entonces vivimos la experiencia y entre todos pues dijimos “este o este, este no, porque es un poco difícil, mejor dejémoslo y luego lo sacamos”, no hay sea que la gente se queje que no le salió bien.

A: También, ¿cuál fue el proceso de diseño y de dónde salió la idea del decálogo que hay en las panaderías?

G: Bueno, eso también fue de común acuerdo con Dirección General, se hizo los 10 pasos del proceso y ese decálogo lo fuimos colocando en las panaderías cuando se inició, cuando se diseñó el proyecto, sí que empezamos a ir a unas panaderías en pueblos, cuando se hizo el piloto, empezamos a ir por Boyacá, fuimos a una panadería que se llama El Pan Nuestro y fuimos aquí a varios. Fuimos a una panadería Malagón, recuerdo y panadería Optimisa y otras panaderías que en este momento se me escapan los nombres que lo hicieron los compañeros, fuimos y colocamos el decálogo allá, todavía no teníamos el sello, estábamos en el diseño del sello, pero el decálogo lo fuimos colocando ojalá donde el panadero lo pudiera visualizar, porque sabemos que los panaderos no tienen, en algunos casos, un lecto escritura o ellos de eso de pesar y hacer por porcentaje no lo tienen, entonces el decálogo habla por sí solo, porque el decálogo es muy visual primero y segundo es muy didáctico, cosa de que cada quien lo interprete bien, lleva sus dibujitos, lleva muchas gráficas y el panadero pues lo acepta, entonces lo colocamos de manera que él estuviera trabajando y viéndolo para que pudiera adelantar su masa madre y nos dio muy buen resultado. Después ya fue cuestión del sello y hoy en día cada panadería que ya tenga su curso adelantado entonces se le coloca el sello que dice aquí se hace el pan de masa madre, algo así.

A: ¿De dónde sale la idea del sello?

G: Bueno el sello, el Director General que quería que pusiéramos algo como un sello donde se dijera que esa panadería estaba certificada, entonces lo ideamos hasta que sacamos el que hay actualmente, lo cambiamos como dos veces o tres veces hasta que quedó el que hay hoy en día.

A: Un pequeño paréntesis profe, porque eso del sello me acaba de acordar de una duda que yo tengo técnica, porque lo he escuchado pero no la tengo tan clara, sobre la diferencia del pan de masa madre y pan con masa madre.

G: el pan con masa madre lo estábamos haciendo el año pasado que le incluíamos masa madre hasta el 50%, o sea 50% de masa madre, 50% del resto de harina, hoy estamos colocándole pan con masa madre porque ya en este momento pasa del 50. Yo personalmente he trabajado con el 80% de masa madre y el 20% de harina, ya podemos considerar que es pan de masa madre. Hay que tener cuidado, sí, porque la fermentación es como te digo bastante larga, pero desarrollamos buenos sabores, olores, o sea, aromas y por supuesto es un pan que es de muy buena aceptación al paladar sobre todo y no me va a hacer daño.

A: Profe, me describe qué contiene el kit del extensionista y para qué sirve.

G: El kit tiene el tester, que es con el que probamos la acidez de la masa madre, tiene una gramera, porque cada uno debe llevar una gramera, en ocasiones en las panaderías o no la hay o las tienen ocupadas, entonces cada uno lleve su masa madre, lleva unas cintas para probar el cloro y también el pH del cloro del agua y el pH de la harina, lleva unos frascos por si tiene que llevar agua, perdón, masa madre y un frasco con o una botella de agua por si no hay o si tiene que usar agua pues que no haya un agua buena en la panadería. Lleva un termómetro también y pues lleva el bolso donde va todo el kit incluido.

A: Profe, ¿qué es el Banco Nacional de Masa Madre y cuál es la importancia de esta iniciativa?

G: Hablar del Banco Nacional en este momento que apenas estamos empezando pues como, como con eso, sería riesgoso adelantar muchas cosas. Lo que se pretende es tener nosotros aquí en el Centro un banco donde podamos traer masas madres de todas partes del país que se quiera o que puedan traerla y mantenerlo acá con los ingredientes que nos entreguen cada uno. Pero pues eso todavía no está, digamos, no es un hecho como para decir que es que ya lo tenemos, lo estamos programando, se está haciendo y la idea es poderlo tener que sería un éxito bárbaro en Colombia tener un Banco de Masas Madre.

A: ¿Y qué se busca con ese Banco de Masa Madre?

G: Pues el Banco de Masa Madre, se esperaría que podamos, podamos tener masas madres de diferentes tipos para hacer pues muchos productos a nivel nacional.

A: Profe, ya en su experiencia en lo que ha participado el proyecto, de sus visitas a las regiones, ¿ha habido alguna experiencia significativa o un momento particular que a usted lo haya marcado y que quisiera resaltar en esta entrevista?

G: Bueno, hay varias cosas, la aceptación de la gente, en casi en todas partes pues han sido muy buenos anfitriones con nosotros, nos han atendido muy bien y ver que algunas personas le digan, vea que yo no comía pan porque me estaba haciendo daño y este pan lo he consumido y lo consumía inicialmente con temor, ahora me lo como con confianza porque ya veo que no me hace daño. Eso para uno es una cosa muy buena porque creemos que estamos haciendo una labor que le estamos ayudando a la gente a consumir un buen producto.

A: También en su experiencia y en haber pues ya recorrido varias regiones, ¿qué considera usted que le faltan las panaderías para que sea sostenible para ellas hacer el pan con más madera?

G: Bueno, en términos generales a los panaderos les falta un poco más de capacitación, pero capacitación real, no que aprendió del panadero anterior, porque pues aprendemos en forma empírica y la idea es que aprendan como debe ser, con formulación y que se aprenda bien y que ojalá se certifiquen. Mucho panadero es un mago, que me le quito el sombrero como decimos, porque saben hacer muy bien las cosas, pero son empíricos, entonces ellos suele fallarles los procesos por eso mismo, porque no tienen estandarizada una fórmula, entonces a veces pesan más o menos o lo que generalmente sucede es que se les va la mano en el agua, entonces les quedan los mojes muy blanditos y tienen que arreglarlo agregándole más agua, entonces la formulación se distorsiona toda. ¿Deberían los panaderos tener una certificación? Casi que debería ser obligatoria para que tengamos éxito realmente en las panaderías y que los panaderos digamos se apropien de esas fórmulas para que los productos salgan buenos, porque hay gente que uno le oye decir no, en esa panadería parece que cambian el panadero cada rato, porque unos días sale bueno, otros días no, entonces sería como eso y pues que adopten el proceso de masa madre, bueno eso sí ya cada quien verá en cada panadería, aunque hemos visto que muchas panaderías están haciendo ya pan de masa madre y eso ha hecho que el precio baje, porque pues aquí estaba como muy estratificado, pero ya vemos que en muchas partes ya se ha masificado y ya están haciendo pan de masa madre.

A: ¿Qué recomendaciones de pronto tiene usted para el proyecto para mejorar en futuras versiones?

G: Ojalá y se unieran más personas con nosotros, aquí mismo en el centro, porque a veces nos vemos cortos. Este es un trabajo dispendioso, un trabajo bonito, pero es un trabajo que requiere de mucha atención, necesitamos que cada vez haya más personas que colaboren y que se hagan algunos ajustes, no, claro, porque pues vamos aprendiendo cada día más del mismo trabajo, pero sí necesitamos un poco más de apoyo.

A: Listo, ¿hay algo que yo no haya abordado en la entrevista y que usted quisiera agregar?

G: A ver, ¿cómo que sería? Pues que ojalá este Proyecto de Masa Madre siga cada vez cogiendo más fuerza, lo hemos visto y que de aquí a un tiempo, un año, dos años, estemos haciendo pan de masa madre en muchas partes, porque es un pan saludable la verdad.

140726 Miguel Parra - Maestro Fermentación

Alejandra: Listo, profe, nos recuerda su nombre, su profesión y su rol, ¿cuál es su rol dentro del proyecto?

Miguel: Mi nombre es Miguel Fernando Parra, soy experto en fermentación, llevo en el SENA 14 años, como instructor de físico-química y laboratorios.

A: ¿Y dentro del proyecto su rol es?

M: En el proyecto mi rol es experto en fermentación.

A: Listo, ¿usted cómo llegó al mundo del pan y de la panificación y de la fermentación?

M: El mundo de la fermentación llegué por cervecería artesanal, porque fui el pionero en los SENAS en cervecería artesanal. Estuve colaborando con el diseño curricular de cervecería artesanal y fue este centro, Centro Nacional de Hotelería, el primer centro que hizo fichas de cervecería artesanal.

A: ¿Usted cómo conoció la masa madre?

M: La masa madre la conocí, era consumidor de masa madre, de pan de masa madre. Cuando arrancó aquí en el Centro de Hotelería este año ya como capacitación, pues la vine a conocer mucho más y se me hace que es una experiencia muy buena, muy excelente.

A: ¿Cuál considera usted que es la importancia de tener un experto en fermentación dentro del proyecto de masa madre?

A: Lo primero que se hizo el año pasado en que yo participé, ellos hicieron todo lo de sus masas madres, pero con falta de mucha teoría química, la teoría química no se vio. Y este año ¿qué hemos hecho? Hemos profundizado y que la gente sepa que lo bien que hicieron el año pasado, que las buenas actividades y buenas masas madres que hicieron, el año pasado, este año nos dedicamos a aquellas actividades volverlas a hacer, pero con química. Entonces se incluyó pH, se incluyó cloros en el agua, se incluyó formulaciones, se vio toda la parte de las enzimas, que todo lo que ellos hacían bien, pero no sabían de dónde salía todo eso. Entonces se les enseñó que una harina tiene enzimas, que una harina sale productos, que una harina forma el alcohol, que hace formación del CO₂, que lo sabían en práctica, pero no lo sabían en teoría. Y con eso fue que aprendimos mucho más y se ha desarrollado mucho más y han sido panes muy fabulosos, muy buenos este año.

A: ¿Para usted cuál es la importancia del pan de masa madre?

M: La importancia del pan de masa madre, como la estamos haciendo, se está masificando. Entonces ya no es de un estrato social alto que coma pan de masa madre, ahora ya lo puede comer cualquier estrato social. Y si vemos ya las panaderías que hemos impactado, que están vendiendo su pan, están vendiéndolo, porque ya la gente está cambiando su hábito y quitándole, entre comillas, esa parte mala que tenía el pan. Con pan de masa madre, como es tan digestivo y tan diferente a un pan común y corriente, ya ha gustado. Y con esta masificación se ha logrado bajar mucho los costos. Entonces ya pan de masa madre de buenos precios hay, muy barato, muy asequible para un estrato 1, un estrato 2, un estrato 3. Que antes no lo había. Eso se debe aquí a la masificación que hemos tenido.

A: ¿Y qué significa para usted que el SENA haya decidido emprender este proyecto?

M: Yo creo que lo mejor del SENA que ha hecho en estos últimos años es este, el proyecto de pan de masa madre. ¿Por qué? Porque realmente impactó mucho a las panaderías. Ayudó mucho a la gente. Es algo que a largo tiempo la gente se va a dar cuenta que mejoró su salud y no dejó de comer pan. Y el panadero pues mejoró su proceso, miró otras técnicas, miró otros procedimientos y aumentó más su producción.

A: En sus propias palabras, ¿qué es un extensionista y qué conocimientos y habilidades debe tener?

M: El extensionista se encarga de capacitar al panadero, de enseñarle, no quitarle su conocimiento, sino tomar ese conocimiento del mismo panadero y colocarle el masa madre, que es lo que hemos hecho. Somos el ayudante del panadero, esos son los extensionistas. No imponemos a los panaderos, sino que ellos nos colaboren y nosotros les hagamos otras técnicas y otras cosas para que aprendan. Esa es nuestra posición para el panadero.

A: ¿Y qué habilidades y conocimientos debe tener un extensionista?

M: El extensionista mínimo debe ser un bachillero, haber recibido las capacitaciones aquí en el SENA y haber pasado su examen. ¿Cuál es su examen? Pues su examen práctico. Que haga su masa madre, que haga su pan, que vaya con un conocimiento del panadero, no que vaya empíricamente a que el panadero se dé cuenta que no sabe, debe saber de panadería.

A: En sus propias palabras, si nos puede contar, ¿cómo es ese proceso de transferencia metodológica a los extensionistas? ¿Cómo, cuántos días dura? ¿Qué cosas se van enseñando a los extensionistas?

M: Hay varias etapas. Los extensionistas vinieron aquí a nuestras instalaciones casi un mes, donde se vio la teoría, se vio la práctica, se vio los estilos, se vio toda la parte de masa madre, se hizo toda la fermentación de los cinco días, se les enseñó a manejar el pH, todas las variables, para que tuviera buen conocimiento. Esa fue la primera etapa. Y la segunda etapa, que fue la profundización, ya se enseñó más teoría química, para que él se defendiera. No

tanto para suministrarle ese conocimiento al panadero, sino que él se defendiera de todas las posibilidades que puede tener en una panadería.

A: Profe, entonces, para aclarar una cosa. ¿Usted se vinculó al proyecto este año o desde el año pasado?

M: Este año.

A: Entonces, sumercé ya llegó cuando ya había una metodología de transferencia tecnológica. Pero sumercé llega este año y entonces se incluye en esa metodología la etapa de la fermentación y la físico-química de la masa madre.

M: La parte de la fermentación químicamente.

A: Listo. ¿Y qué tan fácil o qué retos, o si fue difícil, estandarizar ese conocimiento?

M: No es fácil. Primero porque la parte química, hablar de enzimas, de amilasas, de metamilasas, de reacciones químicas, no es fácil para todo el mundo. Pero ¿qué hicimos? Hicimos una metodología muy de dibujitos, de muñequitos, entonces quedó muy fácil de aprender y lo aprendieron muy bien. O sea, es una satisfacción muy grande que la gente salió y lo mismo que hacemos con todos los centros a nivel de todo el país. Hemos enseñado con dibujitos, con mucha técnica, con mucha paciencia, no a un nivel profesional, sino a un nivel mucho más bajo, pero con un tema muy profesional para que ellos aprendan también y puedan transmitirlo y puedan defenderse con los panaderos.

A: ¿Y qué estrategias se han utilizado o se han descubierto en el camino para tratar de asegurar que ese conocimiento no se pierda o no se distorsione entre lo que se aprende aquí en la escuela y luego llegando al panadero?

M: En el caso de los extensionistas, ya tienen el conocimiento y lo están aplicando realmente. Ya el extensionista toma la temperatura, el agua, hace el cálculo de las fórmulas del agua. En clima caliente se debe agregar hielo o se debe agregar agua más fría. Ya el extensionista está en capacidad de hacer eso y lo está haciendo muy bien.

A: Según también su experiencia, ¿qué factores territoriales incidieron más en el éxito o en los retos de la adopción de la técnica de la masa madre?

M: ¿Qué nos dimos cuenta a nivel nacional? Que todas las harinas son diferentes. Entonces fue un gran reto de que ellos hicieran sus fermentaciones con sus harinas propias, hicieran su pan con sus harinas propias y eso los ayudó mucho a ellos porque han hecho cosas que nunca nos imaginábamos que íbamos a hacer pan de cosas que no sabíamos ni que existían, pero son de las regiones. Entonces todas esas regiones han cogido ese conocimiento y ya hay panes de cosas de su región que son productos de ellos y que son muy ricos, muy sabrosos.

A: ¿Tiene un ejemplo, profe, de algún ingrediente o alguna fórmula que usted no conocía o no anticipara?

M: Por ejemplo, fórmulas agregándole como productos del Amazonas, que no conocíamos. Hicimos unos panes que eran espectaculares, unos colores espectaculares porque esas fuertes del Amazonas dan unos colores muy espectaculares. Entonces a la gente le gusta mucho eso, ver colores fluorescentes, bien bonitos, sin nada de químicos, sin ningún producto natural y los sabores espectaculares. Pues el proyecto también ha tenido la implementación del plan padrino que es que el equipo técnico viaja territorio y también revisa un poco la implementación del proyecto.

A: Ya en ese acompañamiento que usted ha podido hacer en las panaderías propiamente o hablando con los extensionistas ya en sus centros de formación, ¿cuáles fueron los errores técnicos más comunes o las cosas que más se tuvieron que ajustar técnicamente en territorio?

M: Desafortunadamente la gente, sobre todo el panadero, no es tan organizado. Entonces ¿qué tocó? Pues ayudarlos a organizar. Masa madre es una fermentación que hay que tener paciencia. Paciencia porque es una fermentación de cinco días que debemos tener y no podemos acelerarla. Entonces es paciencia. El panadero debe tener ya todo listo y comenzar a hacer su pan con la masa madre que el extensionista le lleve. Para que no pierda días. Y ahí va alimentando con su masita y va sacando su masita y con eso va sacando su producto. Pero han aprendido bastante, han aprendido mucho.

A: En su opinión, ¿qué significa para el sector de la panadería que se haya creado una Escuela Nacional de Panadería Campesina y Popular?

M: Yo creo que ha sido un gremio que ha estado muy olvidado. Es un gremio que otra vez lo volvieron a meter como empuje, como ayuda. Entonces para ellos es muy importante que los han tenido en cuenta el gobierno. Y sobre todo el SENA capacitándolos. Y que se ha capacitado de una forma muy excelente, muy buena. Muy acorde a lo que ellos quieren. No con imposiciones, sino al tema que ellos quieren de mejorar su producción. Mejorar sus ventas. Mejorar sus ventas para su familia, su hogar, su entorno.

A: Profe, hablando ya como de ciertas herramientas que ha entregado el proyecto. Entonces, por ejemplo, está el decálogo que se le entrega a la panadería. Está el libro de formulaciones y el kit del extensionista. Si me puede, desde su experticia, describir cuál es la funcionalidad de esas herramientas.

M: Bueno, las herramientas, el decálogo le ayuda al panadero a seguir los pasos. Está bien explicado con unas palabras muy sencillas, muy acorde al panadero. Qué debe hacer durante los cinco días. La cartilla tiene formulaciones. Posibles formulaciones que puede hacer. Y el sello, que me faltó el sello. Es el que le da el caché de decir, yo sé de masa madre. Y yo vendo el pan de masa madre. Y ya muchas personas buscan siempre la forma de encontrar ese sello.

Es un sello de calidad casi. Y el kit del extensionista. Y el kit del extensionista le ayuda a marear sus variables. Tiene una balanza, tiene un pH-metro, tiene un termómetro. Entonces, eso es una herramienta para que él también se pueda defender con el panadero y ayudarlo a pesar sus materias primas.

A: Profe, ¿qué es el Banco Nacional de Masa Madre? Y, pues, ¿qué va a implicar? ¿Qué significa para el SENA?

M: El Banco de Masa Madre es un proyecto de la dirección general también. Y manejado por el Centro Nacional de Hoteles de Turismo y Alimentos. Es el primer banco latinoamericano. Y yo creo que incluyendo también Estados Unidos y Canadá, que va a tener el primer banco de cepas de masa madre. Entonces, ¿qué es el banco? Definiendo un poquito el Banco de Masa Madre, ¿qué es? Vamos a coger todas las masas madres de toda la región. Las vamos a caracterizar. Y las vamos a hacer un proceso microbiológico para que queden las cepitas. Es decir, quedan solamente las levaduras, las bacterias y lo vamos a empacar en unos frasquitos que llaman cryogeles. Y en esos criogeles los vamos a guardar en un ultracongelador y ahí se los vamos a entregar a todas las panaderías. Entonces, vamos a avanzar mucho que un panadero con un gramo puede hacer 50 o 100 kilos de pan. Va a ser mucho más economía. El único banco de masa madre que existe grande en el mundo es uno que creo que está en Europa y es excelente banco.

A: ¿Qué esperan encontrar o qué nos podría revelar esa diversidad microbiológica?

M: En el momento de los ensayos que hemos realizado, hemos encontrado muchos microorganismos que no pensábamos que estuvieran. Acuérdate que masa madre no tiene levaduras comerciales, son levaduras salvajes. Y hemos identificado levaduras que no pensábamos que podíamos tener. Entonces, nos hemos dado una gran sorpresa de cosas que no teníamos ni idea. Que vamos a caracterizar, identificar como familia y como especie. Bueno, profe.

A: ¿A lo largo del proyecto ha habido alguna experiencia significativa? ¿Algún momento que lo haya marcado especialmente y que nos quiera contar?

M: En los pocos viajes que hemos realizado, hemos quedado muy contentos con los centros. Unos centros y unas instalaciones muy hermosas. Una calidad de gente a recibirnos muy buena. Y ese ámbito que ve uno con esas ganas de la gente aprender. La gente de las panaderías que hemos visitado en todas estas ciudades que hemos visitado, se les nota esas ganas de aprender algo nuevo.

A: En sus palabras, ¿qué le faltaría a las panaderías de pronto? ¿Qué les estaría faltando para que sea más sostenible? ¿Que continúen con el pan de masa madre? ¿Más panaderías estén dispuestas a hacerlo?

M: Deben organizarse. El medio panadero es un medio muy desorganizado. Entonces, si ellos se organizan, van a tener mejores costos, mejores utilidades y más ventas.

A: ¿Usted tiene alguna recomendación para el proyecto? ¿Para las futuras fases o lo que viene de aquí en adelante?

M: Yo creo que estos dos años ha sido una fase muy pequeña. Debemos impactar mucho más. Si nosotros impactamos mucho más, si hemos impactado en un 80%, que el otro año sea por lo menos el 200%. Que todo el mundo tenga su sellito de panadería.

A: ¿Hay algún tema que quiera agregar y que no se haya abordado todavía?

M: No, yo creo que está todo completo.

A: Bueno, profe, muchas gracias y agradezco mucho.

Anexo 7.2.

050826 Luis Landinez - La Guajira Centro Agroempresarial Y Acuicola

Alejandra: Bueno, eh, Luis, muchas, muchas gracias por, eh, pues, como por atenderme tan rápido. Entonces, yo quisiera, primero, como poder preguntarle si, eh, bajo su consentimiento usted me permite grabar el audio de esta reunión. Es para, únicamente, con fines investigativos.

Luis: Sí, claro, no hay problema.

A: Listo, bueno, entonces, primero, ¿me puede recordar, por fa, cuál es su nombre y cuál es el centro de formación al que pertenece?

L: Eh, nombre completo es Luis David Landines Cruz, eh, Regional Guajira.

A: Vale, eh, ¿cuántas panaderías o emprendimientos ha acompañado durante el proceso?

L: ¿Durante las dos temporadas?

A: Sí. ¿Cuántas en 2025 y cuántas en 2026?

L: Eh, prácticamente unas 150 panaderías.

A: ¿Y en cuáles municipios ha hecho sus acompañamientos?

L: Eh, bueno, casi en toda la Guajira, desde Riohacha, Maicao, Fonseca, San Juan, sí, San Juan.

A: ¿Las panaderías estaban principalmente en contextos urbanos o rurales?

L: Sí, en su mayoría son rurales. Eh, perdón, urbanas, urbanas.

A: Eh, ¿y en términos generales esas panaderías qué perfil tenían? ¿Eran, eh, negocios familiares o eran emprendimientos o eran panaderías grandes?

L: En su gran mayoría eran emprendimientos. Por acá, por La Guajira, muy pocas panaderías ya establecidas grandes. Sí hay, cada municipio de ahí hay una, dos por mucho, dos grandes.

A: En su opinión, ¿qué oportunidades generó el proyecto para quienes recibieron la capacitación?

L: Bueno, para mi opinión, la oportunidad más grande fue de recibir la, la, la transferencia de conocimiento directamente en su panadería. Esa fue la más.

A: ¿Percibió algún cambio en la oportunidad?

L: Para mí la oportunidad que vi más, o sea, la más visible fue que el acceso a la transferencia, porque era difícil para muchos de ellos por su trabajo acercarse al centro de formación. Entonces, pues, esta oportunidad de poder llegar hasta su emprendimiento fue una gran oportunidad.

A: ¿Percibió algún cambio en la motivación de los panaderos de quienes recibieron la transferencia?

L: Sí, claro, muy agradecido por aprender algo nuevo y algo que está en tendencia. Fue muy gratificante para, pues, la mayoría, porque algunos, pues, cuando uno iba como fue, hubo bastantes emprendimientos, entonces, entonces el emprendimiento, siento que se hicieron, pero lo atiende el mismo, como dueño, ¿no? Sí. Cuando son emprendimientos pequeños.

A: ¿Cuántas de las personas beneficiadas tenían formación técnica en panadería?

L: La verdad no vi mucha disposición, veía era como más bien que ellos lo hacían, trataban de hacerlo en el mismo tiempo en que estaban trabajando, en el mismo tiempo de su labor. En ninguno noté que uno dijera, bueno, vamos a hacer esto más temprano. Bueno, solamente como en dos panaderías vi que las personas como que me decían, profe, me toca levantarme más temprano para poder hornear el pan más temprano para que no se me pase por la acidez. Entonces, solamente doce me comentaron eso.

A: Y de esas ciento y pico de panaderías, ¿cuántas más o menos continuaron aplicando la técnica después de su acompañamiento?

L: Como haciendo un sondeo, así como el 50 por ciento. Unas 70 por ahí están haciendo las espalmadas a madre.

A: En su opinión, ¿qué factores facilitaron que las panaderías adoptaran la técnica?

L: Una, el tiempo. O sea, que dábamos la opción para poder ir en mañana o en la tarde. Entonces ellos tenían la libertad de decir, no, podemos atenderte en la mañana o en la tarde.

A: ¿Y qué dificultades fueron las más frecuentes?

L: La dificultad acá, una es la temperatura, los calores, la masa madre. Y las personas muchas veces desistían en el sector, que no, que el pan no les gusta por el tema de la acidez. Entonces, cuando uno trabaja el tema de la acidez, tiene que gastarlo un poquito más de tiempo, más de trabajo, cositas así. Por acá la gente, como es un tema nuevo, a muchos desistían.

A: Más o menos, ¿cuántas de esas panaderías o negocios estaban formalizados con NID o registrados en Cámara de Comercio?

L: Yo te digo que por ahí unas 5, de 100 y pico.

A: ¿Y de pronto algún caso de alguna que después de su acompañamiento se formalizó?

L: Déjame, no, no recuerdo ninguno.

A: ¿Cuáles son los medios o estrategias de publicidad o de difusión más comunes de los negocios para dar a conocer los productos con masa madre?

L: Pues lo que veía siempre eran sus estados de WhatsApp, que los podía seguir. Yo me hago mucho monitorear, que dicen, uy, este lo está haciendo, qué bien.

A: ¿Hubo algún caso, alguna panadería o panadero que recuperara o adaptara una fórmula tradicional de la región en versión masa madre?

L: Sí, tengo un caso ahí en Barranca de La Guajira, la señora Gina hace panes de coco y los vende y está yéndole bien, gracias a Dios.

A: ¿Algún otro ingrediente tradicional del territorio que se haya usado en masa madre y que a usted le haya como llamado la atención?

L: Déjame ver, algún sondeo mental que me acuerde que alguien le ha dicho. No, del resto simplemente harina tradicional.

A: ¿Solo trigo?

L: Sí, sí, trigo. Sí hacíamos con auyama, tratábamos de hacer lo que estaba en la revista de nuestra región, eso sí tratábamos de hacer. Pero que lo hayan continuado haciendo o que de pronto hayan buscado otro, otro no recuerdo.

A: En su opinión, ¿cree que este proyecto contribuye al fortalecimiento de la producción local de alimentos?

L: Sí, claro, yo creo que sí.

A: ¿En qué sentido?

L: En el sentido en que es un producto que está en tendencia y por acá en La Guajira es muy difícil encontrarlo. Entonces cuando las personas comienzan a hacer, por ejemplo, ya aquí en Fonseca hay quien lo haga, en Barranca hay quien lo haga. Entonces obviamente eso le va aportando.

A: ¿Usted alcanzó a conocer de pronto si este tema de la masa madre impactó los ingresos de las panaderías?

L: Pues la verdad con las profundizaciones que hicimos el año pasado, la respuesta que me dieron fue que sí, por ahí un 30% del año pasado.

A: Desde su experiencia, ¿cuál considera que es el principal aporte de este proyecto para quien recibe el extensionismo?

L: Para quien recibe, o sea, ¿para nosotros como extensionistas o para ellos?

A: No, para ellos, para ellos. ¿Cuál es el principal aporte del proyecto?

L: Yo la verdad, yo siempre lo he dicho, es el extensionista y como tal en el emprendimiento, es esa parte personalizada. Cuando tú vas y agarras al emprendedor por la mano, le dices, mira tienes que hacer esto, o sea, tú estás personalmente con él. Eso es lo más importante porque la verdad es muy necesario, se lo digo porque yo también soy panadero y tengo mi panadería. Y cuando intenté hacer masa madre sin saber que iba a trabajar en este proyecto, se me hacía muy difícil, yo veía videos pero nada, no me daba, y hacía video y hacía una cosa y hacía la otra y nada. Hasta que por fin encontré a alguien que me agarró, me dijo, mira tienes que hacer esto, esto, pues el clima no es igual que lo que yo que tuve en YouTube, entonces tienes que hacer esto, y me armarle acá y hacer allá. Entonces es muy importante la visita personalizada, la transferencia personalizada.

A: En su opinión, ¿qué necesitarían las panaderías o las unidades productivas para que sea sostenible para ellas seguir haciendo pan con masa madre?

L: Aquí en mi zona, refrigeración, muchos no cuentan con refrigeración, entonces se les dificulta mucho dejar unos 5 o 10 panes, porque aquí la mayoría de panaderías a duras penas tienen una nevera de la casa, entonces no tienen esa facultad de decir, por ejemplo, yo digo porque la economía aquí en La Guajira no es igual por el interior del país, entonces estoy diciendo panaderías aquí, por ejemplo, una ranchería, iba a una finquita, eran donde se podía trabajar el pan y no tenían tal vez decir, no puedo hacer más de 3, 4 panes, porque si hago más de eso, pues la nevera se me llena, no puedo darle ese crecimiento en frío, esa fermentación en frío, pues me dificulta mucho. Y en las otras panaderías ya más urbanas, pues también se dificulta porque ninguna tiene, aquí el pan, la panadería es muy básica, digámoslo así, aquí siempre se hace una sola clase de pan, aquí no se deja masa refrigerando o fermentando, entonces esa es la dificultad.

A: ¿Qué recomendaciones tendría para el proyecto para que pueda fortalecer sus impactos en el territorio, para que en futuras versiones, si hay una versión del otro año, algo que podamos mejorar?

L: ¿Qué me gustaría a mí como extensionista en lo que yo vi? Pues, primeramente, empapar, porque bueno, en las dos, en la desprofundización, bueno, la primera vez en el 2025-2026, acá en La Guajira nunca se nos dio la oportunidad nosotros como extensionistas de ir a que nos empaparan de la información, que para nosotros poder transferir esa información como tal. A mí se me facilitó mucho por lo que yo soy panadero y pues la agarraba rápido, gracias a Dios. Pero sí había muchas dificultades o a veces había que muchos extensionistas

preguntaban por el grupo por cosas que de pronto se nos saltaban porque no tuvimos esa facultad de ir a Bogotá. Por ejemplo, yo no pude ir a ninguna de las transferencias. Entonces sí que se haga primeramente una buena capacitación para el extensionista para que el extensionista sepa qué va a decir, sepa qué va a hacer, sepa cómo se va a mover. Entonces para mí eso es muy fundamental, que la persona, el extensionista encargado, pues sepa lo que está haciendo. Incluso yo viajé a una parte del país, fue a una panadería y de casualidad pregunté y le dije, bueno, ¿por aquí no estuvo el proyecto de Pan Masamadre? Sí, pero el muchacho vino, pero sentí que no vino y ya listo, hizo y se fue. Entonces de pronto a veces la persona, pues por falta de recursos de información, hacía unas cosas así como maravillara. Algo muy importante, te lo digo, es personal realmente capacitado, esa es, personal realmente capacitado. Que cada centro se asesore de que el personal que está trabajando, que el extensionista, porque el extensionista es el que está representando, prácticamente el que está llevando todo. Entonces yo digo que una de las cosas fundamentales es que el centro corrobore y que el extensionista sepa lo que está haciendo, sepa que sepa el tema. Sí, de acuerdo. Muy importante eso.

A: Bueno, para finalizar Luis, ¿hay algún proyecto o experiencia que usted haya dicho definitivamente esto es un caso de éxito a estas personas, definitivamente les impactó positivamente el proyecto?

L: Sí, como te digo, hay una señora que me gustó mucho, que es su abuela de Barrancas, y ella, no sé, hay algo que le veo ese amor por la masa madre, por estar pendiente, siempre a alimentarla, siempre está preguntando esto, y veo que vende sus panes, y yo digo, guau, ¿cómo ayudarla? En el sentido de que de pronto, como te digo, de pronto no tiene algunas cosas que le hacen falta, pero me hubiera gustado porque son gente que se ve que le están metiendo la picha y que les gustó esto. Hay que estar vendiendo, es lo importante.

A: Luis, ¿y es posible poder contactarme con ella y poder hacerle también una entrevista?

L: Sí, claro, ella encantada, a ella le gusta todo eso.

A: Ay, muchas gracias, le recomiendo, porfa, si me puede ayudar con el contacto.

L: Sí, claro, claro, entonces si te lo mando ahorita que terminemos, te lo mando de una vez.

A: Vale, muchísimas gracias. Pues Luis, esa era principalmente la entrevista.

Anexo 7.3.

050826 Francined Perdomo y Sandra Polanco - Huila Asafram

Alejandra: Bien, muy bien, muchas gracias. Bueno, formalmente me presento, soy Alejandra Mayorga, investigadora social del Proyecto de Masa Madre. Pues este año desde el SENA hay un gran interés por conocer ya las experiencias como tal de las panaderías con el proyecto, entonces por eso estamos haciendo estas entrevistas. En ese sentido yo quisiera preguntarle si usted me autoriza que yo grabe el audio de esta entrevista, va a ser únicamente utilizado para el tema de la investigación, para que usted tenga seguridad.

Francined: Vale, listo.

A: Entonces para empezar, ¿me puede repetir por favor su nombre completo y el nombre de su emprendimiento?

F: Mi nombre es Francined Perdomo y el emprendimiento de nosotros lo tenemos en una asociación de mujeres, se llama Asociación de Mujeres Productoras de Alimentos Asafran Cultura Culinaria.

A: ¿Y dónde está ubicada la asociación?

F: En Pitalito, en la vereda Contador.

A: ¿Cuántas mujeres hacen parte de esta asociación?

F: Cinco mujeres.

A: ¿Y cómo nació la asociación?

F: Iniciamos primero dos personas, dos de las asociadas que llevamos desde el 2017 trabajando juntas y ya con el transcurrir del tiempo, desde el 2021. En la época de pandemia empezó a ser el primer trabajo y ya, sí, como el 2021-2022 ya empezamos a trabajar ya en mercados campesinos, ir a ferias y trabajando en ese tema.

A: ¿En la asociación, además del pan de masa madre, ofrecen otro producto que ustedes elaboran?

F: Sí, sí, hacemos encurtidos, procesamos frutas y verduras, hacemos mermeladas, hacemos encurtidos como antipasto, conservas y también prestamos servicio de catering a algunas entidades o personas que nos piden que les prestemos el servicio de refrigerio, de almuerzo y eso también hacemos eso.

A: En panadería ¿hacen algún otro producto o hacían algún otro producto que no era con masa madre?

F: Sí, todavía hacemos unos poquitos que son como para algunas tiendas de café que son sándwiches, a veces que nos piden panes de hamburguesa, pero siempre ya un porcentaje de masa madre, no como los otros que sí desde hace cinco o seis años están haciendo con masa madre. Hay una masa madre que tiene siete años de haberse hecho y tenemos un año, y tenemos cuatro masas madres ya establecidas.

A: ¿Cómo conocieron el proyecto del SENA?

F: Por información que obtuvimos, hay una persona conocida que ya estuvo trabajando en el SENA y nos conoce desde antes y nos contó, entonces nos contactamos y buscamos la ruta y luego ya el profesor Dimo que fue la persona que encargaron aquí en Pitalito, entonces con él nos contactamos y ya empezamos y nos eligieron para hacer el proceso de transferencia.

A: ¿Qué le aportó ese acompañamiento del SENA a ustedes mismas y al proceso que tienen?

F: Pues por un lado empezamos a implementar, conocer por ejemplo todo lo que tiene que ver con otro tipo de recetas diferente a la que nosotros estamos manejando, manejar el pH del agua, de las masas, de las masas al inicio, las masas madres, ya la masa sin hornear, ya el pan horneado, conocer el pH, toda esa parte fue importante y también conocer la tecnología que implementó el proyecto, la técnica, la técnica con respecto a cómo elaborarlo. Digamos que en el tema de elaboración de las masas, de las masas madres, lo que hicimos fue como convalidar lo que estábamos haciendo.

A: ¿Y alguna de ustedes ya tenía formación técnica en panadería o era la primera vez que estaban aprendiendo técnicamente?

Sandra: Buenas tardes, mi nombre es Sandra Polanco.

A: Hola Sandra. ¿Cómo estás?

S: Sí, yo hice un curso de cocina en el SENA en el 2017, donde una parte fue de panadería. Ahí pues uno pone la tradición, ahí es donde nació, es donde nació la idea de poder hacer un pan que fuera más saludable. Y ahí investigando nos encontramos con la masa madre. Y también el hecho de que tuve la oportunidad de viajar fuera de Colombia y me di cuenta de que el pan hacía parte de la comida de las personas, o sea, de todas las comidas. Era un complemento de la comida y aquí pues ya comenzábamos a ver que había una restricción del pan, ¿no? Los médicos, ya también por nuestra edad y por también aspectos de salud, ya no comía pan, por ejemplo. Yo ya había dejado el pan y me parecía pues duro no poder uno disfrutar de un pan pues porque ya había unos efectos en nuestra salud. Eso me llevó mucho la atención y me llegó la información de la masa madre. Y comenzamos a elaborar nuestra propia masa madre, ¿sí? Y fue ahí donde comenzamos a hacer ensayos, ensayos y llevarlos a

las calles para que la gente, enseñándole a la gente a comer un nuevo pan, que no fue fácil porque pues era totalmente diferente, ¿no? En textura, en sabor y pues inicialmente no nos quedaba tan bien. Entonces fue un ensayo, ensayo, ensayo. Y en pandemia, pues el hecho de estar tranquilas en casa. En YouTube, la verdad fue que nos capacitó, fue mucho YouTube, la investigación. Bueno, comenzamos a recibir y a seguir muchas personas de España, por ejemplo, que hacen muy buen pan de masa madre. Y hay muchas personas que comenzaron a enseñar por YouTube. Entonces, eso fue una gran oportunidad la pandemia para comenzar a practicar y a sacar y a mejorar el pan.

A: Les quería preguntar del acompañamiento que les hizo del SENA, ¿qué factores o qué cosas facilitaron que ustedes pudieran perfeccionar esa técnica de la masa madre?

F: Bueno, digamos que con el profesor del SENA hicimos desde el inicio control de pH, de cloro en el agua, por ejemplo. La importancia de tener muy buena agua es muy importante para la... Sobre todo para el pan de masa madre, porque como son organismos vivos los que están ahí, y hay veces como esto en una zona veredal, entonces las aguas pues llevan cloro, a veces exceso de cloro y puede matar los microorganismos que están presentes en la masa madre. Entonces lo que hicimos fue como... Esa parte fue muy, muy importante para nosotras, y pues también convalidar cosas que veníamos haciendo, ¿no? No teníamos, por ejemplo... No lo tenemos. No lo teníamos, y pues el instructor nos traía aquí el de medir la acidez. Sí, la acidez. Y todo eso nos llevó a ya conocer nuestro producto como lo teníamos, y también la ayuda del laboratorio, ¿no?

A: ¿Y qué dificultades sí tuvieron o limitaciones para aprender la técnica? ¿O que agarrara la masa madre, pues?

F: No, realmente nosotros ya la teníamos. Ya estábamos haciendo pan de masa madre. Con el profesor Didimo hicimos una nueva masa. Hicimos una nueva masa madre a partir de la fecha con la que él empezó. La hicimos de cero como él venía haciendo, entonces tenemos otra masa madre que también la utilizamos mucho, que es la que hicimos con él. Y también posterior a eso hicimos otra que tenemos, que la mezclamos con otro tipo de harina, con harina de arroz. O sea, harina de trigo y harina de arroz. Esa es otra masa. Tenemos en este momento una masa madre que tiene siete años. La primera, tenemos otra que tiene año y casi dos años. Tenemos otra que es solamente con harina integral. Y la que hicimos con el profesor Didimo. O sea, tenemos cuatro masas madres ahorita.

A: Les quería preguntar, ¿cuáles son los productos con masa madre que están elaborando actualmente?

F: Tenemos un pan que hacemos con masa madre de semillas y arándanos. Semillas de calabaza, de girasol, de ajonjolí, de linaza y arándanos. Ese es un pan que lo vendemos en presentaciones de 700 gramos, de 500 gramos y de 400 gramos. Y también hacemos unos pequeñitos como personales, o sea, chiquitos, de 70 gramos. Tenemos otro pan que hacemos

con orégano, con orégano. Es más básico, más como tradicional. Tenemos otro pan que hacemos con, es una receta de la del libro, que es el de auyama con semillas de calabaza y con cúrcuma. Y aceite de oliva. ¿Qué más hacemos?

S: Estamos haciendo focaccias, todos 100% con masa madre. Y esa lleva pues aceite de oliva, ajo, romero, albahaca y algunas veces pues le ponemos otros ingredientes.

F: Estamos haciendo también barras parecidas al pan francés, más pequeños de 250 gramos. Estamos haciendo pan bica con masa madre también. Lo hacemos dulce y lo hacemos salado. El dulce lo hacemos con panela y con cacao de aquí de la región, cacao en polvo de aquí de Huila. Y estamos haciendo el pan salado que también todo es masa madre, que es con, le agregamos, puede ser un pan más brioche, o sea, tiene huevo, tiene leche, pero es con masa madre. O sea, no le echamos levadura. Y a ese le ponemos pesto, aceitunas, tomates deshidratados y queso. ¿Qué más hacemos aparte de esos?

S: Royos de canela. Royos de canela también con masa madre.

F: Eso, eso es lo que hacemos. Los panes de sándwich también, sí, la idea es todo lo manejamos con pan. Ah, también hacemos panes de sándwich con masa madre.

A: ¿Más o menos cuántas veces a la semana están horneando?

F: De lunes a viernes, inclusive los sábados ya.

A: ¿Y cuántas unidades de productos con masa madre sacan en cada horneada? ¿En cada horneada?

F: O sea, lo que se produce en el día. Sí, más o menos 80 panes, sí.

A: Tienen un catálogo muy, muy amplio por lo que me cuentan, pero yo quería saber si hay alguna idea o algún tipo de producto que les gustaría desarrollar a futuro con masa madre

S: Por ejemplo, nos encantaría aprender a hacer, ¿cómo se llama? ¿Cómo se llama? ¿Cómo se llama? Que lo están pidiendo mucho. ¿Qué es de chata, mantequilla?

A: Ah, los... Los hojaldrados, los croissant.

S: Sí, trabajar un poco más los dulces, porque la verdad no estamos haciendo pan dulce de masa madre, ¿cómo se llama? Los de café, los que se usan mucho para el café, la... ¿Cómo se llaman esos hojaldrados? La bollería.

A: ¿Cómo ha impactado la masa madre los ingresos del emprendimiento que ustedes tienen?

F: Pues... No, porque de eso vivimos, realmente de eso vivimos, y por eso necesitamos aumentar las ventas. Nosotros todos los días tenemos nuevos clientes. La verdad es que eso

ha sido un trabajo comercial muy importante. Mire, hace el viernes, el jueves pasado, nos invitaron a Neiva a un evento del Fondo Emprender, y todos llevamos de masa madre casi dos millones de pesos y lo vendimos todo. Aquí estuvimos en la feria del pan, vamos a todas las ferias, y eso ha hecho que todos los días aparezcan nuevos clientes. Hoy precisamente... Hoy no, mentira, no está bien dicho. Nosotros el año pasado nos postulamos al Fondo Emprender para crear... Y ahí fue donde creamos el grupo. Sí, de las cinco chicas. Para fortalecer lo que tenemos. El proyecto nos lo aprobaron el año pasado, y estamos esperando todo el año poder arrancar, porque la idea es mejorar en equipos, mejorar en infraestructura, en la parte comercial, en empaques, en toda la parte digital. Pues nosotros ahí nos movemos en la parte digital un poco, y luego nos sigues. Somos Asafran en Instagram, para que conozcan lo que hacemos. Inclusive ahora que fue la feria de alimentos, estuvimos allá en Bogotá visitando el stand del SENA. Ahí estuvimos con profesores del SENA, que son como encargados, o sea los que estaban allá, como compartiendo con ellos la experiencia, preguntándoles cosas, porque nosotros aquí tenemos una dificultad con respecto a la conservación del pan. Porque nosotros estamos en una zona muy húmeda, la humedad relativa cae del casi 80-75%. Entonces el pan sale muy crujiente del horno, pero tan pronto se pone frío, se ablanda. La crocancia se pierde, y precisamente eso estaba hablando con el profesor, porque allá esa crocancia dura mucho más, porque allá es un clima seco, no pasa lo que nos pasa acá. Entonces lo que hemos mirado es cómo hacemos que el pan no pierda tan rápido la crocancia y no reabsorba tanta humedad que hace que pierda la crocancia. Entonces digamos que esa es una dificultad que nosotros tenemos acá, y hemos intentado con múltiples empaques, bueno, mejor dicho, para poder que se conserve mucho más tiempo. Pero pues digamos que lo que estamos haciendo con los clientes es que algunos quieren ya el pan tajado, le entregamos tajado y le decimos que la forma de conservarlo refrigerado o congelado para que le dure mucho más tiempo y mejore la calidad.

A: Quería preguntar, retomar el tema sobre los clientes. Quería saber y conocer qué comentarios han recibido los clientes. Pues digamos que al principio para la gente encontrar un pan que sea ácido, que no tenga esos sabores que tiene el pan tradicional, que es con margarina, con conservantes, con saborizantes que hacen que el paladar ya esté adaptado mucho. Pero digamos que nosotras hemos tratado de que el pan sea de muy buena calidad, de enseñarle a la gente cuándo está ácido, por qué, la importancia, y entonces eso ha hecho que tengamos clientes fieles, clientes de años, y que nos recomienden, que nos referencien para nosotros, eso es muy importante. Y no le estamos diciendo mentiras, todos los días nos aparecen nuevos clientes, gente que quiere consumir los productos. Y pues nosotros lo que hacemos es enseñarles, ¿no? Enseñarles cómo deben comerse o cómo deben conservarlo. Precisamente con el SENA aquí, con el Tecnoparque, el año pasado y antepasado se hicieron de un pan, el de semillas específicamente, se hizo todos los análisis cromatológicos, la tabla nutricional, los microbiológicos y todo, y eso nos da pues muchos más argumentos para venderle a los clientes, ¿no? Digamos cuando ya tiene la información que debe llevar todos los productos.

A: ¿Esos clientes que ustedes tienen son personas que ya conocían el pan de masa madre antes o están conociendo el pan de masa madre con ustedes?

F: Pues algunos, muy pocos lo conocían, muy pocos lo conocían, pero muchos lo conocieron con nosotras.

A: ¿Qué es lo que más les gusta de la panadería?

F: Pues como dice, como hay un dicho que se dice cuando alguien está vendiendo cosas, eso se vende como pan. Todo el mundo consume pan, aunque digamos que últimamente los médicos nos recomiendan pan, que es malo, que todo lo que sea de panificación es malo, entonces pues mucha gente ya ha tratado de disminuir el consumo de pan, pero igual el consumo de pan es diario para muchos, muchos millones de personas. Entonces pues es un producto que se hace rápido y que en la medida en que uno maneje calidad y una muy buena red de clientes, es un producto que no se pierde, que se lleva directamente al cliente. Eso es lo otro que nosotros hacemos. Muchos lo entregamos a domicilio. Casi todo. Tenemos algunos puntos aquí en Pitalito que nos compran y ellos venden ahí en, por ejemplo, una tienda de una pastelería, ellos nos venden ahí. Y una de las estrategias que tenemos es porque estamos en una vereda, entonces igual aquí viene gente a comprar, pero la idea es que haya muchos puntos donde se vende. Estamos en este momento también coordinando para vender en Neiva. En Neiva ya tenemos clientes, hemos mandado para Bogotá, para Medellín, para Barranquilla, para varias partes del país que nos han pedido. Bueno, quería preguntar justamente algo relacionado a eso, y es a través de qué medios o estrategias están dando a conocer sus productos. A través de ferias, de redes sociales, sobre todo a partir de ahí, de ferias y de redes sociales, qué más. Las personas nos referencian mucho, creo que la mayoría es eso, por recomendación de que lo consumen.

A: Una pregunta, ¿de dónde provienen los insumos que ustedes utilizan? ¿Tienen alguna relación con un productor local, algún agricultor?

F: Pues en una época hemos comprado harina de trigo de Boyacá, de Socotá, lo que pasa es que nos sale casi dos veces más costosa que la harina de trigo que venden aquí, que traen aquí. Vamos a traer un bulto de harina de 50 kilos y allá nos sale casi 400 mil pesos. Y aquí el mismo bulto, pero no la misma calidad, sale en 120 mil, 125 mil pesos. Pero pues, si tuviéramos la opción de tener esa harina, sería mucho mejor para nosotros, porque es una harina nacional, de campesinos, es importante eso.

A: ¿Qué materias prima?

F: Por ejemplo, cuando necesitamos panela, la compramos a productores de panela de acá. A veces cuando necesitamos mantequilla, también es de producción del Caquetá, nos la traen del Caquetá.

S: Bueno, con respecto al pan, sí. Arándanos, hay productores de arándanos de aquí, los que son frescos, digamos que utilizamos para mermeladas y así. ¿Qué más?

F: No, sobre todo eso.

A: ¿Cómo se imaginan el proyecto a futuro?

F: Vendiendo mucho y creciendo. Tener, yo no sé, eso es algo que tenemos que aprender, porque últimamente la técnica, la tecnología como avanza tanto, pero sí, por ejemplo, estuvimos viendo precisamente en la feria de alimentos, los ultracongelados, que uno ve que ya mandan el pan semi asado y lo llevan refrigerado a muchos puntos de venta, a los sitios de supermercados y cosas así, ya tienen hornos y salen como rapidito y calientes. Entonces, digamos, eso hemos pensado. No, pues es como lo que hoy el mercado muestra, ¿no? Y, no, pues crecer el mercado en puntos de venta, en clientes, generar más ingresos, generar más empleo.

A: Les iba a preguntar también, a propósito de eso que mencionaba de los ultracongelados, ¿qué más les gustaría seguir aprendiendo para fortalecer el proyecto que tienen?

F: Uy, nos encantaría aprender mucho más de masa madre, porque eso es una, toda una academia. Nosotros seguimos muchos productores de masa, sin agente, por ejemplo, de España, que hay, por ejemplo, hay uno que tienen hasta los cultivos, tienen asociados con productores, manejan mucho la parte química, digamos, en relación a la química del pan, ¿no? A la química del pan, como el tipo de microorganismos que están presentes, qué tan multiplicados están en las masas, qué cepas hay presentes. Digamos que esa parte, porque a veces uno lo hace muy práctico, práctico, como muy normal, pero cada cosa de eso tiene una reacción química. Nomás asar el pan, que el color que tiene, pues eso tiene unos efectos especiales, que el efecto de mailar, o sea, muchas cosas que a veces uno no entiende, pero cuando empieza a estudiar se da cuenta que hay mucha ciencia en la elaboración del pan.

A: Para ustedes, ¿qué significa o qué significado tiene la masa madre?

S: Ah, pues un organismo vivo. Para nosotros son organismos vivos que están ahí multiplicándose, creciendo, haciendo que crezca el pan. Y que son microorganismos que hacen una relación simbiótica con nosotros, que son buenos, que nos protegen de los malos, que por eso, ellos nos ayudan, por ejemplo, ellos nos ayudan a que los alimentos sean más nutritivos y se absorban más fácilmente. Entonces, yo digo que es una relación simbiótica la masa madre con nosotros, porque son los mismos microorganismos que tenemos en nuestro colon, como lactobacillus, y bueno, esos son muchos, ¿no?

A: ¿Qué necesitarían para que el proyecto que tienen sea sostenible y continúe siendo sostenible, hacer pan con masa madre?

F: ¿Qué necesitamos? Pues necesitamos tener equipos de refrigeración, de medición, estabilizar la producción, ¿sí? Porque en eso estamos muy cortos. Y estructura, necesitamos después aquí, necesitamos mejorar en la infraestructura, mejorar en equipos, mejorar en las redes, trabajar mucho en las redes, a través de las redes sociales y de lo que hoy en día se mueve el mercadeo.

A: Desde la experiencia que tuvieron con el acompañamiento del SENA, ¿qué aspectos o qué cosas podemos mejorar para que mejoren los impactos de este proyecto?

F: Yo digo que, bueno, lo que pudimos observar es que el SENA, no sé si se centraron solo en unas regiones, porque por las redes del SENA se veía mucha gente, panaderos reunidos, compartiendo, haciendo ferias, haciendo cosas, pero a nosotros nunca nos invitaron. Entonces, pues a mí sí me parece que esa experiencia la hubiéramos vivido una parte, por lo menos de los que estuvimos ahí muy juiciosos trabajando, ¿no? Entonces, digamos, la divulgación, que, o sea, yo sé que, por ejemplo, en Bogotá hicieron, y que había gente que en Ibagué, que en yo no sé dónde, por aquí, por allá, y digamos, aprender de todos ellos todo lo que hicieron también. Nosotros estuvimos en la feria, en Alimentec, y estaba el SENA, y pues allá compartimos con el profesor, y yo qué punto venía, pero no más.

S: ¿Qué me parece a mí también que puede ser muy importante? Este, a nivel mundial, hay gente muy, muy, muy, muy experta, por ejemplo, en Europa, en España, fuertes de conocimiento milenario, prácticamente de más de 100 años, poder conocer también, por ejemplo, experiencias de ellos. Todos lo hemos conocido a través de redes, de lo que nosotras nos conectamos, porque ahora todo llega por ahí, pero tener, traer expertos también, porque digamos, el profesor Dídimo es muy bueno, pero yo pienso que él también, pues fue nuevo también para él, ¿sí? También para él fue nuevo. Pues yo no me estoy quejando absolutamente nada de él, porque es muy bueno, pero también me parece que, digamos, que nuestra primera fase hoy, una fase donde estemos con gente más en charlas, en conocimiento, en que compartamos, en que sea como más, como una escuela.

A: Y para finalizar, ¿qué consejo le darían a otros panaderos o emprendedores que aún no conocen la masa madre?

F: Que no vayan a hacer pan de masa madre, porque no devuelven competencia. No, mentira. No, pues, ¿qué consejo le daríamos a otros panaderos? Que sean más honestos con los clientes. No, no, que hicieran pan de masa madre, porque eso ayuda a prevenir, a que la sociedad esté más sana, a contribuir también a la paz, porque sea menos enfermedad, enseñar a los niños, o sea, él con la masa madre lo que hemos visto es que se puede hacer toda clase de pan y queda muy rico. Es capacitarse, es volver a recuperar la tradición de lo natural, dejando a un lado los ultraprocesados. Yo siempre digo un panadero, o sea, porque ya se le hace muy difícil a un panadero tradicional hacer un pan que no lleve todos esos ultraprocesados, el que suaviza, el que la mantequilla que yo no sé qué hace, el que

aromatiza, el que yo no sé qué, para que huelga ese olor. Entonces, es que hay que pensar en el futuro de la salud, en la salud de los futuros personas, de los niños. Es que más que, es que más que, que día precisamente esté escuchando a un experto en panadería, es que más que a veces pueda ser la harina que haga daño, el panadero es todos los ingredientes que le echan al pan para que crezca, para que huelga, para que sepa, que se vuelve un pan de muy mala calidad. Entonces, yo pienso que la ética, la honestidad es supremamente importante.

S: Digamos que, inclusive, nosotros, por ahí tengo, precisamente que trajimos de alimento, de la empresa que le compramos la harina, de la empresa, una masa madre que ya viene pre elaborada, deshidratada. Entonces, también son técnicas que no sabemos. Yo que ayer estaba mirando un video como cogen la masa madre y la deshidratan y la vuelven polvo y la conservan, y la tiene uno ahí lista. Entonces, digamos, todas esas cosas que han avanzado y no sabemos si es buen, si es malo, toda esa parte es la que no sabemos, ¿no? Inclusive, a nosotros nos han dicho que mucha gente está haciendo pan de masa madre, pero realmente no es pan de masa madre. Como el bum ya es el pan de masa madre, entonces muchos están tratando también de decir mentiras con respecto a eso, porque nosotros sabemos qué es elaborar un pan de masa madre, el tiempo, todo.

A: Bueno, listo. Compañeras, muchísimas gracias.

050826 Yeni Mora - Córdoba Antojos

Alejandra: Bueno Jenny, muy buenas tardes, me presento, mi nombre es Alejandra Mallorca, yo soy investigadora social del Proyecto de Masa Madre desde aquí de Bogotá. Pues bueno, este año desde el Proyecto está interesado en poder saber también cómo los impactos del Proyecto con las panaderías, entonces por eso estamos haciendo estas entrevistas, entonces bueno yo quiero agradecerle mucho por su tiempo y su disposición y quisiera saber si usted me autoriza a grabar esta entrevista, el audio de esta entrevista va a ser utilizado únicamente para la investigación.

Yeni: Claro que sí.

A: Vale, listo, muchas gracias, entonces para empezar sumercé, ¿me puede dar su nombre completo y el nombre de su proyecto?

Y: Bueno, mi nombre es Yenny Sabrina Mora Callejas, mi emprendimiento se llama Antojos.

A: ¿Y dónde está ubicado Antojos?

Y: Estamos en Montelíbano, Córdoba, hace diez años ya, realmente nos ha ido bien, gracias a Dios.

A: ¿Y cómo nació el proyecto?

Y: Bueno, todo surge pues detrás de una necesidad, realmente empezamos, llevo 25 años aquí en la costa, soy de Bogotá y por cuestiones de la vida resultamos acá en Montelíbano y empezamos con un proyecto familiar, ya que mi esposo quedó sin trabajo, entonces empezamos a vender tamales tolimeses y traemos aquí a la región como receticas de afuera y entonces empezó a ir bien. Empecé a estudiar con el SENA cocina y conocí el proyecto de masa madre.

A: Pero entonces para aclarar una cosita, sumercé tiene digamos formación en gastronomía, ¿pero en panadería había tenido formación técnica también?

Y: Realmente no, lo que aprendí en cocina y lo que aprendí ahorita con el proyecto de masa madre.

A: Ok, listo, y sumercé me cuenta que con su esposo tiene este proyecto, ¿quién más hace parte del proyecto?

Y: Mis hijos y actualmente tengo tres personas, colaboradores que trabajan para nosotros.

A: ¿Y en el emprendimiento antes de la masa madre hacían otro tipo de pan o pastelería?

Y: Realmente no, realmente pues como no tenía el conocimiento entonces comprábamos los panes, el negocio de nosotros es de toda clase de comida rápida, tenemos, pero incluimos panes, pastelería, todo esto. Entonces comprar los panes a partir de que aprendí, ya no, realmente ya no.

A: Bueno le quería preguntar justamente qué le aportó este acompañamiento del SENA, qué le aportó a su conocimiento, a su práctica, en este caso a su conocimiento como pues como cocinera.

Y: Bueno, desde que aprendimos en mi negocio realmente yo no volví a comprar un pan, todos los panes para nuestras hamburguesas, vendemos sándwiches, perros calientes, todo ya empezamos a crearlos nosotros con la masa madre. Vendo un producto de unas arepitas estilo boyacense que realmente modificamos la receta ahorita acá y las hacemos también con masa madre que nos ha ido muy muy bien. De hecho han gustado muchísimo, o sea desde que nosotros aprendimos pues hasta la economía ha mejorado porque es algo muy rentable, o sea el valor que nosotros estábamos gastando en panes en la calle era elevado ya pues nosotros mismos estamos haciendo nuestros panes.

A: Vale, qué cosas le parecieron fácil de aprender masa madre y cómo del acompañamiento que le hizo el SENA, qué cosas le parecieron fácil.

Y: Bueno gracias a Dios corrí con la suerte del profesor que nos enseñó una calidad de persona mejor dicho de siempre y aún he estado muy presente. Todo el proceso pues realmente para mí ha sido fácil porque hemos tenido mucho acompañamiento todo el tiempo, o sea a la hora que sea el profe ha estado como muy pendiente entonces para mí ha sido más bien fácil. Sí, ha sido muy fácil. He tenido la oportunidad como pues acompañar a los profesores de aquí de masa madre. Estuvimos en Ciénaga, tuve la oportunidad de ir a La Guajira también porque aprendí a hacer los panes y me quedaba muy bien y fuimos al concurso de gastronomía con el SENA en La Guajira y pues me llamaron para que fuera y fui con mis panes y nos fue muy bien, gracias a Dios.

A: ¿Y qué dificultades o barreras tuvo en la implementación de la técnica?

Y: Bueno al principio pues fue un poquito complicado porque inicialmente pues tenía como la oportunidad de siempre, el SENA me apoyó muchísimo, tenía la oportunidad de ir a hacer mis panes allá en el SENA. Luego pues ya compré un horno pequeño convencional muy sencillito entonces pues la asada de los panes al principio para mí pues mientras aprendí a conocer el hornito y el cuento fue un poquito complejo pero pues ahí vamos. Esa fue como la dificultad real que he tenido con la técnica del asado de los panes.

A: Quería preguntarle un poco por la identidad de su negocio y si de pronto tiene un poco de la identidad artesanal y qué tanto ha contribuido a eso la Masa madre. Bueno, a partir de que conocimos el proyecto de Masa madre empecé como a hacer los pancitos como una actividad,

bueno yo los hago y empecé como a promocionarlos y empezaron a gustar, me certifique por el SENA, me dieron el sello de Masa madre y hoy en día pues aquí mucha gente ya me conoce y saben que yo hago los panes de Masa madre y he tenido como el trabajo de concientizar a la gente en qué consiste, cuáles son los beneficios y ya a este punto ya hago producción una o dos veces en la semana. Ya tengo mucha gente que va y me busca y ya saben que yo hago los panes y me ha ido bien, creo que ya he creado como una identidad que en mi negocio consiguen el pancito de Masa madre.

A: Entendido, en esos panes de Masa madre ha incorporado algún ingrediente local, ¿algún producto tradicional o son panes como receta muy tradicional?

Y: No, de hecho haciendo muchas pruebas en el SENA teníamos pues de todas formas crear la cultura aquí en este pueblo ha sido un poco difícil porque la gente no cree mucho en eso, entonces cree sí pues con ayuda de mi profesor una receta de pan de queso con suero, queso costeño con suero y el pan ha gustado muchísimo entonces ha sido como uno de los míos, el plus de míos que saben que yo hago el pan de Masa madre con suero y queso. También he hecho de tomates secos, hago de almendras, de uvas pasas, de semillas, de chocolate, hay un chocolate tradicional aquí que le llaman chocolate de bola que es como un chocolate de almendras que lo utilizan mucho en Semana Santa aquí en la región y también panes de eso.

A: ¿Qué cambios ha tenido su emprendimiento desde que incorporó la Masa madre además como de ahora ofrecer pan?

Y: Realmente ha llamado mucho la atención y los clientes han llegado más, primeramente a veces llegan por la curiosidad de saber de qué se trata pero prueban y vuelven, entonces creo que realmente ha sido algo muy valioso y que ha aportado mucho a la economía de mi negocio porque nos hemos dado cuenta de que sí ha sido más rentable.

A: ¿Tuvo que cambiar algún aspecto de la organización o de la producción en su emprendimiento?, o sea lo preguntó justamente por el tema del que el pan de Masa madre necesita a ciertos tiempos de reposo, si ese tema de la organización del trabajo dentro de su emprendimiento tuvo que ajustarse o cambiar.

Y: Realmente sí, un poco porque bueno, a pesar de que he incluido a mi esposo y a mis hijos y como le he comentado a mi negocio ha sido algo familiar, pues inicialmente nos toca a nosotros hacer los panes y es un pan que requiere bastante tiempo, por eso nos tocó conseguir ayuda, conseguir personas que vinieran a trabajar con nosotros y nos ayudaran con el tiempo porque nosotros somos lo que sabemos y hacer todo el tiempo es muy difícil, pero sí nos ha tocado como modificar horarios y cositas así.

A: Sumercé me comentaba que más o menos dos veces a la semana está horneando, ¿cuántas unidades de pan de masa madre más o menos saca en cada horneada?

Y: Bueno, mi horno es un horno muy pequeño, entonces hago panes de 500 gramos, de 1000 gramos y por cada horneada estoy sacando 10 pancitos. Entonces, ¿qué hago? Yo promociono los panes y digo, bueno, para el sábado, entonces ya me programa. Estoy vendiendo aproximadamente como 100 unidades en cada hechura más o menos. Aparte de eso, pues hago los pancitos míos para pan de perro y hago los brioche que son para las hamburguesas, hago focaccias, hago ciabattas también.

A: Tiene, por lo que le entiendo, tiene varios tipos de pan, está haciendo, pues la verdad tiene un catálogo muy amplio, ¿pero tiene alguna idea o algún producto que le gustaría desarrollar a futuro que usted tenga como la fórmula pendiente de empezar a probar?

Y: Sí, sí, claro que sí, me gustaría aprender como más, más fórmulas, más técnicas.

A: ¿Y tiene pronto algún ingrediente con el que quiera innovar?

Y: Me gustaría con las harinas especiales, centeno, con harinas integrales, porque la línea integral también aquí funciona muy bien, me gusta bien funcionarla también.

A: Desde este acompañamiento del SENA, ¿ha cambiado su motivación o su forma de ver su oficio como gastronoma, como cocinera?

Y: Sí, sí, de hecho los profesores, mi profesor es Jonathan Pardo, ha sido una de las personas que ha estado muy pendiente en mi proceso y me ha motivado mucho, de hecho me ha hecho ver que lo que yo hago es un proceso muy valioso y no que no que me vea como una persona minimizada, sino que ha hecho que me vea como que mi labor se vea grande. Sí, para que el acompañamiento de los profesores ha sido muy bueno y nos han motivado mucho, hemos ido, como le comentaba al principio, hemos ido a eventos donde hemos mostrado los panes y me han tenido muy en cuenta, entonces eso también hace de que sienta de que mi trabajo es valioso.

A: ¿Qué es lo que más le gusta de la panadería?

Y: Bueno, yo me encargué con el cuento este de la masa madre y me ha parecido un proceso tan bonito, ver cómo desde cero creo algo grande y ver los resultados, más que todo eso es ver los resultados.

A: ¿Y qué significado tiene para usted el pan de masa madre?

Y: Bueno, el significado que tiene para mí es, para mí es algo que tiene vida, para mí es algo saludable, algo mejor dicho que sirve para, o sea, para todo el mundo. Sí, sí, básicamente eso, económico, me parece que es una fuente de ingreso grande, una oportunidad.

A: ¿Cómo han reaccionado los clientes frente a sus productos con masa madre? ¿Qué comentarios le hacen?

Y: Como le comentaba al principio, pues fue un poco duro porque aquí en esta región la cultura es un poquito difícil y pues empezar con un proyecto así fue, pues es convencer a la gente de que el producto es bueno, pero empezamos a dar degustaciones y la receta lo que le comentaba del pan de queso con suero y al probarlo, lo prueban una vez y vuelven a comprar, entonces ya así mire cuándo vuelve a hacer y para que las opiniones han sido muy buenas.

A: Tengo una pregunta sobre sus clientes, ¿Quiénes son? ¿Son los vecinos o son personas de otros municipios o son turistas?

Y: Inicialmente es la comunidad aquí mismo de Montelíbano que manejamos ya una línea de WhatsApp bastante amplia donde promocionamos, siempre tenemos página de Instagram, entonces es todo, todo realmente desde niños hasta personas mayores que son mis clientes.

A: Y esos clientes suyos, ¿Usted cree que es la primera vez que están comiendo panes con masa madre o son personas que conocían ya el pan de masa madre desde antes?

Y: Bueno, algunos. Algunos habían escuchado, otras personas era la primera vez y otros venían como porque ya conocían el producto y querían probar. Entonces sí, había algunos que sí, ya me habían dicho que conocían del tema.

A: ¿Cuáles son los medios de comunicación o las estrategias, las principales estrategias para dar a conocer sus productos?

Y: Bueno, inicialmente las redes sociales, manejamos página de Facebook, Instagram, WhatsApp, en mi negocio hacemos muestras. Cada vez que hago el pan, doy degustaciones, el voz a voz, realmente el voz a voz ha sido muy, muy importante. Entonces cada vez que hago, voy a hacer los pancitos, entonces estoy promocionando por todas las redes sociales. En el local también mantengo mi muestra de pan y a todos los clientes les mantengo presente.

A: ¿De dónde provienen los insumos que utiliza?

Y: De acá mismo de la región.

A: ¿Alguna relación con algún proveedor local, algún agricultor?

Y: Bueno, en el momento tenemos una persona que es de aquí de la región, que hace el queso y el suero. Entonces la persona que nos está suministrando, que son los productos locales. La harina, acá hay una parte, pues una comercializadora donde venden las harinas y todo eso. Pero los ingredientes locales, sí, es un señor que tiene como que una parcelita y él vende su queso y su suero y son productos de buena calidad y que son de aquí de la región.

A: ¿Cómo se imagina su proyecto a futuro?

Y: Tener mi horno grande para poder hacer una producción más amplia, quizás tener la oportunidad de enseñar también a hacer los panes. Quiero contar con un refrigerador grande para poder almacenar los panes. Eso espero.

A: ¿Qué le gustaría seguir aprendiendo para fortalecer su negocio?

Y: Técnicas, todo lo que tenga que ver con panadería, quizás algo más de pastelería donde pudiera incluir la masa madre, porque como le comentaba, pues realmente yo empecé este proceso el año pasado con las capacitaciones. Y he seguido, ya llevo, estos son dos fases que llevo y realmente me ha gustado mucho.

A: Desde su experiencia, tanto el pasado como este año, en lo que usted ha visto, en lo que usted ha experimentado, ¿tiene algún consejo, alguna recomendación para el SENA en algo que podamos mejorar para que haya mejores impactos de este proyecto?

Y: Más capacitaciones, realmente sí, pues como le comentaba, gracias a Dios, el instructor Jonathan Pardo ha sido una persona que ha estado muy muy muy pendiente de mi proceso y cualquier duda que he tenido, a la hora que sea, he tenido como la oportunidad de llamarlo y él ha estado muy pendiente de mi proceso. Entonces sí me gustaría como que se extendiera un poquito más, ya que hiciera como la decoración de los panes, que hubiera una tercera fase, sería muy bueno.

A: Bueno y para finalizar, ¿qué consejo le daría a otros panaderos que aún no conocen ni trabajan con la masa madre?

Y: Que la conozcan y se enamoren porque es un proceso muy bonito, realmente trabajar bonito, rentable, para mí ha sido algo muy bueno. Puede sonar que sea muy muy largo, muy tedioso, pero después de que uno se enamora de este cuento, realmente uno no se quiere salir. Es un proyecto muy muy bonito.

A: Bueno, Sabrina, muchísimas gracias.

050826 Yina Soto - La Guajira J Cakes

Alejandra: Aló, buenas tardes.

Yina: Aló.

A: ¿Me escuchas?

Y: Sí, señora. Mucho gusto.

A: Mucho gusto, Alejandra Mayorga. Yo soy la investigadora social del proyecto Masa Madre aquí desde Bogotá. Pues yo estoy haciendo unas entrevistas para poder hacer una investigación, entonces le agradezco de antemano su tiempo y su disposición para poder conocerla y conocer un poco cómo de su proyecto. Le agradezco mucho. Quiero que sepa que lo que hablemos aquí va a ser únicamente usado para la investigación, no va a ir, digamos, a ningún otro lugar, no se va a usar en otra cosa. Entonces, en ese sentido quisiera preguntarle si está de acuerdo, si puedo grabar el audio de esta entrevista.

Y: Sí, no hay problema.

A: Vale, muchas gracias. Bueno, lo primero que me gustaría preguntarle es que me indique su nombre completo y el nombre de su emprendimiento.

Y: Yina Soto. Mí emprendimiento se llama J Cakes.

A: ¿Y dónde está J Cakes? ¿Dónde se ubica?

Y: Está en Barrancas, La Guajira.

A: ¿Cómo nació J Cakes?

Y: Bueno, yo llevo casi la mitad de mi vida trabajándole a lo que es la repostería y la ganadería. Y mi hija viéndome haciendo las cosas también se fue inclinando por esa parte y ella montó el negocio en sí. Después tocó y se fue a Barranquilla, entonces quedé apenas por cocina oculta, como le llaman, o sea, nada de planta física como la teníamos antes. Ya yo soy una persona ya un poquito ya avanzadita, pero la parte esta a mí siempre me gustó, o sea, eso siempre, y mi hija se inclinó por esto, aunque ella es de profesión, es ingeniera industrial y yo soy administradora de empresas también de profesión, pero esta parte siempre me ha gustado. Yo voy a una parte y yo me inclino, el lugar es para ver estas cuestiones, o sea, yo te manejo todo lo que es la parte, o sea, mi hija se quedó con la parte dulce de hacer torta, postre y esas cuestiones, y yo me quedé con la parte de los panes y lo que es de pasabocas, todos horneados. Sí, esa parte. Yo manejo esto hace, sí, yo tengo 62 años y yo hace más de 30 años estoy en esto.

A: Quería preguntarle, entonces, ¿cómo aprendió usted estos temas de la panadería y la repostería?

Y: Bueno, yo siempre fui como inquieta, viendo, primeramente yo cuando estudiaba en Cartagena, yo vivía donde una señora, la señora así, a mí me llamaba mucho la atención y yo me ponía a ver, y ahí fui adquiriendo como algo. Después me fui haciendo un curso, acá en mi pueblo, cuando venía, que necesitaba un curso de panadería y repostería. Con el SENA hice cocina fría y caliente, e hice también uno de repostería. Y hace muchísimo, muchísimo, muchísimo tiempo también fue verdad. Pero sí, sí me gusta estar como actualizándome en cuestiones que a veces, para no quedarme como tan atrás, ¿entiende? Porque ya hace tantos años uno tiene como una receta, va cambiando muchos ingredientes, muchas cosas, o se le agrega algo más. Esa parte sí, me gusta.

A: ¿Y cómo conoció el proyecto de masa madre del SENA?

Y: Bueno, la masa madre lo conocí porque alguien me habló del tema. Y a mi hija también, o sea alguien que está allá en el SENA, porque que nos conocía a nosotros, nos llamaron y nos preguntaron que sí, estábamos disponibles para hacer el curso. Era una ventaja porque venían hasta nuestra casa, hasta nuestro negocio, habitándonos. Y dijimos que sí. El año pasado nosotros hicimos acá, mi hija, mi hermana, que también hacen parte, las personas que hacen parte acá con nosotros, que nos colaboran, lo hicieron con nosotros, lo terminamos. Este año hubo como un refuerzo en la parte de la masa madre, también lo volvimos a hacer. Es algo que realmente, por lo menos, a mí personalmente, me gusta.

A: ¿Por qué?

Y: Porque es que no tienes que estar trasladándote. Aquí el SENA nos queda, por lo menos yo estoy en Barranca, el SENA queda entre medio de Barranca y Fonseca, que es donde está, ¿verdad? Sí. No tengo que estar trasladándome para allá porque vinieron acá. O sea, nos organizamos acá en la casa, con mi espacio, con mi horno, con mis cosas. Sí. Me pareció, me pareció muy bueno el profesor, un pelado joven, que conocí desde pelado, que me vendía, venía a venderme la harina de trigo a cada casa con otro señor. Mira cómo es la vida. Sí. Y ya él sabe de que yo esto lo sé hace mucho tiempo y entonces, y a mí, lo que me enseña, a mí me gusta ponerlo en práctica. O sea, para que no se quede ahí, ¿entiendes? Si no, que sí se pone en práctica.

A: Justamente le quería preguntar, ¿qué le aportó este proceso al conocimiento y a la práctica de panadería que ya tenía?

Y: Muchísimo. Este, yo sí quería aprender a hacer este pan de masa madre. Sí tenía bastante idea, pero aprendí mucho, muchas técnicas que realmente como que no las tenía tan, tan precisas. Las cantidades, sabes que a veces uno trabaja una receta porque la ve en internet y, pero entonces no es lo mismo ponerlo tú aquí en práctica. El proceso es largo, el proceso es

largo. Es una de las cosas que el pan de masa madre, el proceso es largo porque tú sabes que uno va trabajando después que ya ha hecho la masa otra vez y dando pliegues, va a refrigeración 14 horas. El problema, el problema también radica, o sea, o la dificultad que a veces le veo para hacer el pan, porque si tú vas a hacer cantidades por menos de pan, tú tienes que llevar eso a refrigeración, esas 14 horas, o sea, el espacio de una nevera como para uno tener las cosas. No sé si en el SENA lo tengan para guardarlo, o sea, porque como son cantidades que uno a veces hace, pero bueno, yo lo que yo hago, yo los hago con una presentación muy bonita. Hago el de auyama, yo te le hago la forma de lo que lleva una auyama con sus semillitas de auyama por encima, o sea, una presencia bien bonita. Y también me, no me quede, por lo menos no, no, eh, hice de coco, con arándano, ciruela, naranja, ñame, o sea, cosas también de acá, de, de la región, que uno las pone en práctica para que también tenga uno sus clientes, lo que al cliente le guste. Pues bueno, hay unos que le gusta más el de coco, otros más el de auyama, y como son totalmente saludables, la gente le, le, ah, o sea, no es que tengan como te digo, porque el pan tradicional, el otro, el dulce, eso a todos les gusta y comen. Este tiene su persona seleccionada.

A: Además de se hiciera la capacitación en su casa, ¿qué otra cosa le facilitó aprender el tema de la masa madre?

Y: O sea, me facilitó muchísimo la parte también, la técnica. O sea, la técnica que se utilizó. Ok. A pesar de, de ser algo que quita tiempo, pero es algo que, realmente poniéndolo en práctica, uno se le va haciendo con él, con la, a medida que se va haciendo, se va haciendo como más fácil. Al principio uno siente como, ay, esto va a ser demorado, pero ya después uno como que le va cogiendo el ritmo. Y sí, me parece muy buena la técnica.

A: ¿Y qué cosas fueron difíciles o qué de pronto barrera o limitación hubo?

Y: Bueno, la limitación puede ser cuando se hace cantidad para meter a la nevera, porque fuera de, fuera de yo tengo otras cosas que también llevo a la nevera, entonces me hubiera gustado que apenas fueran los paneles que estuvieran metidos en la nevera. Sí, esa parte es lo que la refrigeración, esa parte así, porque aquí a nosotros también se nos dificulta mucho porque se nos va mucho la energía.

A: ¿Qué cambios ha tenido su emprendimiento desde que están haciendo pan con masa madre?

Y: Bueno, realmente, por lo menos en el caso mío, es una innovación acá en el pueblo, porque acá los traía de otra parte. Y yo, yo lo hago más que todo es por pedido, o sea, yo no lo estoy haciendo ya cuando la persona me llama y los piden. Entonces que yo lo voy haciendo ya yo voy. Bueno, va a ser pan de masa madre a poner para el viernes. Entonces ya, ya ellas saben que el viernes tengo pan de masa madre, o sea que no tengo todos los días, no tengo pan de masa madre.

A: ¿Lo pone en WhatsApp?

Y: Sí, en WhatsApp.

A: ¿Y en la organización del trabajo o en la producción, entonces cómo se organiza? ¿Usted hornea una vez a la semana o cuántas veces?

Y: Sí, una vez a la semana por aquí, una vez a la semana.

A: ¿Más o menos cuántos panes hornea?

Y: Hago veinticinco más o menos de cien gramos. Cien gramos antes de hornear, porque después ya ellos se doblan el tamaño.

A: Y para aclarar, sumercé me decía que está haciendo pan de auyama. ¿Qué otros panes con masa madre está elaborando?

Y: Ya con arándano, con ciruela, con pasa, coco, también el de coco.

A: ¿Y hay alguna idea que le gustaría desarrollar a futuro?

Y: Como que tenga una fórmula por ahí pendiente para hacer y que usted quiera hacerla a futuro. Bueno, yo soy de las personas que con una receta que tenga, yo mismo me invento, sin salirme de muchas cosas, pero sí, por lo menos ahora estaba pendiente. Yo te hago lo que son los horneados en masa de hojaldre, lo que son deditos y esas cuestiones. Estaba pensando poner, también implementarlos con masa madre. También los he hecho con harina integral.

A: Una pregunta. ¿Cómo ha impactado la masa madre los ingresos de su negocio?

Y: Bien. Algo bien, porque era algo que no tenía como presupuestado. Y sí me entra el recurso de ahí.

A: ¿Usted se sintió más motivada o cambió en algo su forma de ver el oficio de panadería después de la transferencia que le hizo el SENA, como ese acompañamiento?

Y: Sí. Me gustó muchísimo, me gustó muchísimo. Es un apoyo grande que me dio, porque no es lo mismo salir yo y pagar el curso como habían hecho otras personas en otras partes, no acá, y que ellos me hayan brindado esto gratuitamente. Es una ventaja.

A: ¿Qué es lo que más le gusta de ser panadera?

Y: Bueno, yo esto como que lo llevo en el alma, el corazón. Yo comencé como un hobby, era mi hobby, y después lo tomé como mi fuerza. La parte que me ha llevado realmente a donde estoy, la que construí con muchas cosas, fue con esto. Porque a la hora de la verdad un administrador también, la carrera la he puesto aquí, pero una de las cosas que yo siempre he

dicho es que esta parte fue la que me ayudó más a salir adelante para sostener a mi familia. No son unos ingresos grandes que uno diga, pero sí te solventan la situación en el momento que tú tengas que pagar un seguro, que tú tengas que pagar los servicios, que tengas que comprar algo, que puedas ayudar por lo menos en el pago del colegio de mis nietos. O sea, sí me solventa.

A: ¿Y para usted qué significado tiene el pan de masa madre?

Y: O sea, el significado es un pan prácticamente sagrado y saludable.

A: ¿Por qué?

Y: Porque esto viene desde atrás, desde la época de Jesús, cuando ellos comenzaron a echar la harina, apenas la harina con el agua. Porque era harina apenas con el agua. Mira que todo eso y cómo hoy en día nosotros lo estamos poniendo en práctica. Los abuelos antes le hablaban a uno por lo menos de estos panes. Acá en los pueblos siempre existían señoras que hacían por lo menos panes así, que ellas mismas hacían su levadura, su cuestión. O sea, yo desde pelada escuchaba, pero nunca me había puesto como a ver realmente qué era lo que hacían. Y es fácil, es fácil, fácil, fácil cuando uno realmente ya le enseña y hacen, y esas técnicas ya te quedan a uno grabadas. Al principio uno va como a los apuntes, bueno nos han regalado también cartillas que también son buenas, pero ya uno ya sabe lo que es un pan de masa madre. Lo principal que es saludable.

A: ¿Qué comentarios ha recibido de parte de sus clientes sobre los productos que usted elabora?

Y: Le han gustado, para que le han gustado y la presentación que le he hecho también le ha gustado. Sí, cual si gusta después te puedo mandar fotos para que veas cómo los vendo.

A: Bueno, ¿y quiénes son sus clientes principalmente? ¿Son vecinos o son de otro pueblo? ¿Quiénes son sus principales clientes?

Y: Bueno, de aquí de mi pueblo. Y hay otro pueblecito más cerca que le mandé un día a una amiga, ella lo mostró a otra amiga de ella y a ella también, ella me dijo que porque no le hacía el favor y le mandaba a ella, para ella también venderlo. Tampoco es mucho lo que puedo decir que vendo cantidades, pero sí como que se vaya haciendo la publicidad.

A: ¿Usted cree que de esos clientes la mayoría no conocían el pan de masa madre y lo están conociendo con sus panes? ¿O es gente que ya conocía el pan de masa madre?

Y: Bueno, hay unos que ya lo conocían y lo traían de Barranquilla, ya que les quedaba siempre lejitos si lo conocían. Otros lo han aprendido conociendo conmigo, pero ya la mayoría tenía conocimiento, pero no los encontraban aquí.

A: ¿De dónde son sus insumos? ¿Dónde los compran?

Y: Bueno, mis insumos vienen de Valledupar. Es como la parte, aunque en Fonseca, que es el pueblo que queda acá más cerca, también los venden, pero ya nosotros tenemos como hace 10 años más, está con un proveedor de allá y vienen de allá.

A: ¿Y hay algún, alguna de esos productos que sea de algún agricultor local, algún productor local?

Y: Los locales son el coco, la auyama, esos sí son de acá local, local. Campesinos aquí sembrados aquí mismo, todo criollo. Esa parte la manejamos criollo, o sea, ahí no hay alteración de que voy a comprar coco ya, es de ese que viene seco, que viene todo, todo traído de los campesinos de acá. Acá en el SENA abrieron también una tienda para los campesinos y ahí también encuentra uno lo que son ciertos productos que también se sirven.

A: ¿Cómo se imagina su proyecto a futuro?

Y: Bueno, yo soy la que me misiono como la única, no, porque no soy la única, sino la que va a ayudar a otras personas también para que ellas también realicen su pan. O sea, en estos momentos tengo el proyecto de enseñarles a señoras de la tercera edad a hacer el pan de masa madre. Próximamente, como la otra semana, o sea, me buscaron para eso porque, o sea, a la hora de la verdad apenas estoy, estamos pocas acá en esta cuestión y a la hora de la verdad yo soy la que lo estoy publicando, diciendo y que a mí como la parte de panadería me ha gustado, no sé, me va a ser difícil enseñar porque ya eso también ya lo ha hecho.

A: ¿Y qué le gustaría seguir aprendiendo para fortalecer su emprendimiento?

Y: Bueno, yo estoy dispuesta a lo que venga, o sea, yo soy en esa parte de, por lo menos ya a estas alturas, no es por dármele. Yo sé muchas cosas, pero yo soy de las que siempre he pensado que todo lo que se aprenda es para sacarle provecho. O sea, tú vas aprendiendo, todos los días uno aprende. O sea, yo voy a dictar un curso y yo aprendo de mis alumnas. ¿Por qué? Porque ellas me van a enseñar algo que yo realmente tampoco sabía. Y lo que yo aprenda, yo tengo que ponerlo en práctica para que otras personas también se proyecten y tengan esos conocimientos.

A: ¿Qué necesitaría para que su proyecto sea sostenible y que sea sostenible seguir haciendo panes con masa madre?

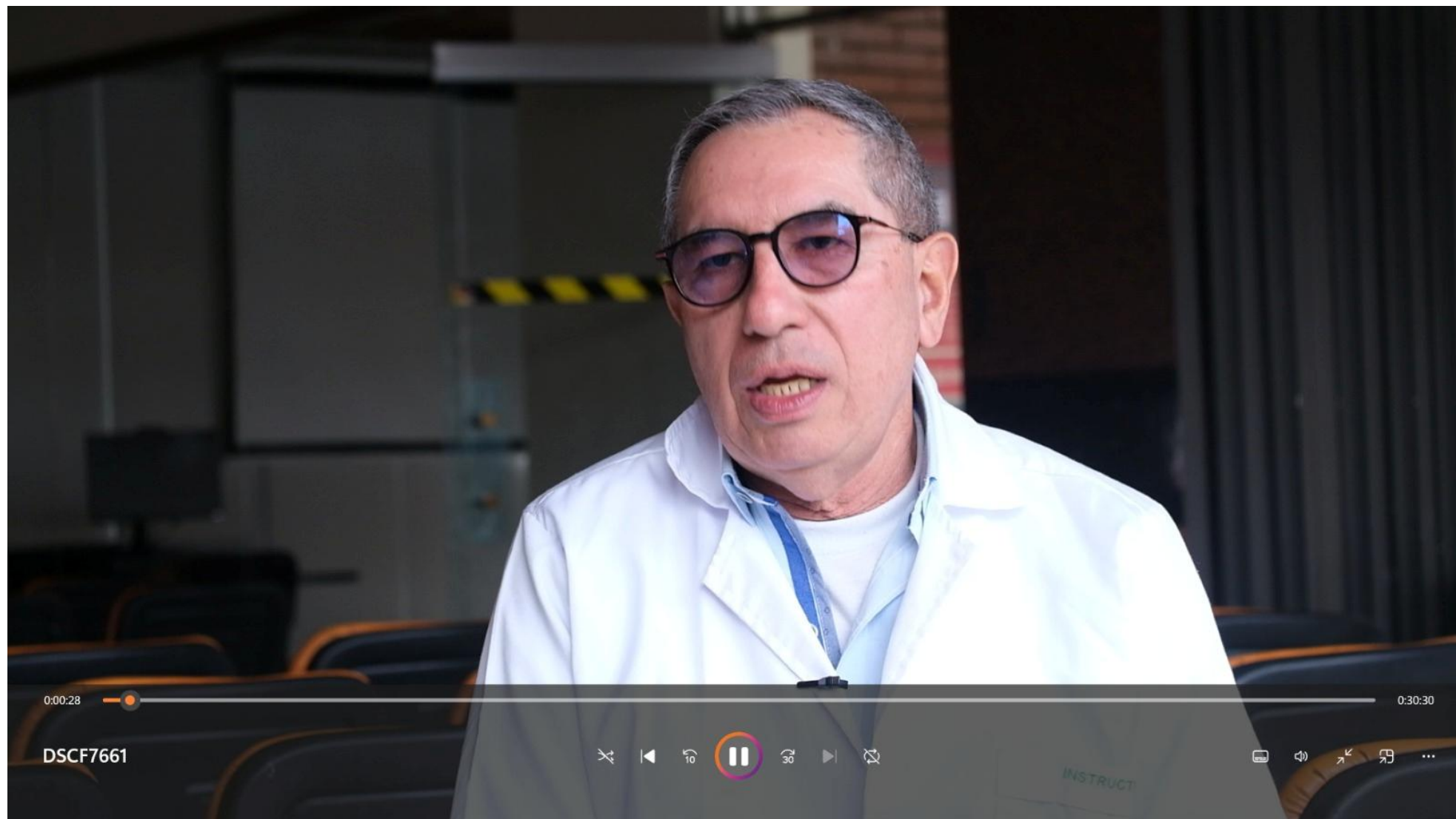
Y: Bueno, mi proyecto que yo tengo es cambiarme el horno. Esa parte sí. Porque, ajá, también necesitaría la parte de refrigeración.

A: Y para finalizar, desde su experiencia, ¿qué recomendaciones tendría para el SENA para que podamos mejorar los impactos de este proyecto si hay alguna versión a futuro?

Y: Más publicidad. ¿En qué sentido? O sea, la publicidad es que para que lleguen a más personas. Bueno, así como llegaron a mí, lleguen a más personas para que se vaya regando la voz de que el SENA está dictando el curso. Aunque ya muchos lo saben, pero que llegue a otros lugares, porque acá hay muchos pueblecitos que podrían también llegar hasta allá y así se agrandaría.

A: Entendido. Bueno, muchas gracias.

Anexo 8.1.









Anexo 9.1.

Revisión historias para libro Proyecto Masa Madre: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Revisión historias para libro Proyecto Masa Madre

Confidencialidad

Paula Lucila Bello Gualtero

Seguimiento

Mar 14/07/2026, de 10:00 a 11:00

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

Reunión de Teams

Microsoft Teams meeting

Join: <https://teams.microsoft.com/meet/28597230104274?p=44E9qgkB27>

Meeting ID: 285 972 301 042 74

Seguimiento

Organizador

M Maira Alejandra Mayorga Bautista
Enviado el Lunes, 06/07/2026 a las 15:35

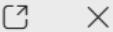
Asistentes

Sin respuesta: 1

P Paula Lucila Bello Gualtero
Obligatorio

Anexo 9.2.

Revisión artículo 2025 Proyecto Masa Madre: reunión



Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Revisión artículo 2025 Proyecto Masa Madre

Confidencialidad

P

Paula Lucila Bello Gualtero

X

A

Antonio Jose Sanchez Suarez

X

Mié 15/07/2026, de 11:00 a 12:00

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: <https://teams.microsoft.com/meet/250367075486896?>

Seguimiento

Organizador

M

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Enviado el Martes, 14/07/2026 a las 11:17

Asistentes

Sin respuesta: 2

P

Paula Lucila Bello Gualtero

Obligatorio

A

Antonio Jose Sanchez Suarez

Obligatorio

Anexo 9.3.

Revisión artículo 2025 Proyecto Masa Madre y Libro Historias: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Revisión artículo 2025 Proyecto Masa Madre y Libro Historias

Confidencialidad

Paula Lucila Bello Gualtero

Seguimiento

Antonio Jose Sanchez Suarez

Vie 24/07/2026, de 15:00 a 16:00

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Seguimiento

Organizador

M Maira Alejandra Mayorga Bautista
Enviado el Viernes, 24/07/2026 a las 8:19

Asistentes

Sin respuesta: 2

P Paula Lucila Bello Gualtero
Obligatorio

A Antonio Jose Sanchez Suarez
Opcional

Anexo 9.4.

Reunión revisión artículo Proyecto Masa Madre 2025: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Reunión revisión artículo Proyecto Masa Madre 2025

Confidencialidad

Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Paula Lucila Bello Gualtero

Seguimiento

Mar 28/07/2026, de 14:30 a 15:30

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: <https://teams.microsoft.com/meet/277645210228996?>

Seguimiento

Organizador

M

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Enviado el Viernes, 24/07/2026 a las 18:22

Asistentes

Aceptado: 1

Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Obligatorio

Sin respuesta: 1

Paula Lucila Bello Gualtero

Obligatorio

Anexo 9.1.

Proceso de sistematización Proyecto Masa Madre: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Proceso de sistematización Proyecto Masa Madre

Confidencialidad

AG

Ana Carolina Acuna Gomez

X

P

Paula Lucila Bello Gualtero

X

y 1 más

Jue 06/08/2026, de 16:00 a 17:00

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

X

Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: <https://teams.microsoft.com/meet/275594248014997?>

Seguimiento

Organizador

M Maira Alejandra Mayorga Bautista
Enviado el Jueves, 06/08/2026 a las 8:27

Asistentes

Sin respuesta: 3

AG

Ana Carolina Acuna Gomez

Obligatorio

P

Paula Lucila Bello Gualtero

Obligatorio

Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Obligatorio

Anexo 6.2.

Proceso de sistematización Proyecto Masa Madre: reunión

Evento

Serie

Cancelar

Ocupado

Mis plantillas

Unirse

Chatear

Al menos uno de los asistentes invitados está en otra zona horaria. Usa Scheduler para seleccionar horas entre zonas horarias.

Abrir

Proceso de sistematización Proyecto Masa Madre

Confidencialidad

Paula Lucila Bello Gualtero

X

Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

X

Lun 10/08/2026, de 16:00 a 16:30

Programador

Reunión de Microsoft Teams

Desconocido

Reunión de Teams

Reunión de Microsoft Teams

Unirse: <https://teams.microsoft.com/meet/26964580020582?>

Seguimiento

Organizador

M

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Enviado el Jueves, 06/08/2026 a las 18:04

Asistentes

Sin respuesta: 2

P

Paula Lucila Bello Gualtero

Obligatorio

Rosa Del Pilar Rodriguez Garay

Obligatorio



ACTA No. 001			
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Revisión y validación de la participación de los(as) coautores(as) del artículo científico: "La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia. 'Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia' – SENA 2025".			
CIUDAD Y FECHA	Bogotá. D.C., 10 de julio de 2026	HORA INICIO: 10:00 a.m.	HORA FIN: 12:00 p.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de juntas Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Verificación de asistencia. 2. Presentación del objetivo de la reunión. 3. Socialización de la versión final del artículo científico. 4. Revisión de los aportes académicos, técnicos y metodológicos de los(as) coautores(as). 5. Validación de la autoría y del orden de los(as) coautores(as) y revisión de la referencia bibliográfica. 6. Conclusiones y compromisos. 7. Cierre de la reunión.			
OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Revisar, validar y dejar constancia de la participación y los aportes académicos, técnicos y metodológicos de los(as) coautores(as) en la elaboración del artículo científico "La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia", derivado del Proyecto Nacional "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia" – SENA 2025, con el fin de consolidar la versión final del manuscrito para su proceso editorial en la revista académica.			



DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Presentación del objetivo de la reunión

Se dio apertura a la reunión con la participación de los(as) coautores(as) del artículo científico **"La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia"**, elaborado como resultado del Proyecto Nacional **"Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia"** – SENA 2025.

Durante la sesión se presentó el objetivo del encuentro, orientado a revisar y validar la versión final del manuscrito, verificar la participación académica y técnica de cada uno de los(as) autores(as) y dejar constancia de la conformidad con el contenido científico previo a su proceso de evaluación editorial.

2. Socialización de la versión final del artículo científico

Se socializó la versión consolidada del manuscrito, revisando su estructura, objetivos, metodología, resultados, discusión, conclusiones y referencias bibliográficas.

Se informó que el artículo presenta los resultados del proceso de transferencia tecnológica desarrollado en 2025. Igualmente, se indicó que el manuscrito fue preparado conforme a los lineamientos editoriales de la revista Desarrollo & Sociedad, encontrándose en condiciones para continuar con el proceso de evaluación editorial.

3. Revisión de la participación de los(as) coautores(as)

Durante la reunión se revisó la participación de cada uno de los(as) coautores(as), verificando los aportes académicos, técnicos y metodológicos realizados durante el desarrollo de la investigación y la elaboración del manuscrito. Como resultado de esta revisión, se dejó constancia de las siguientes contribuciones:

- **Jorge Eduardo Londoño Ulloa**, Director General del SENA, lideró la construcción del planteamiento del problema y la justificación del artículo, a partir de la orientación estratégica del Proyecto Nacional *"Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia"*. Asimismo, realizó la revisión integral del manuscrito desde la perspectiva institucional, garantizando la coherencia del documento con los objetivos estratégicos del proyecto y del SENA.
- **Kareen Johanna Cordero Vega**, Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, participó en la consolidación y validación de los resultados obtenidos, la revisión de las conclusiones y la validación técnica e institucional de la versión final del manuscrito, garantizando la consistencia de los hallazgos y su articulación con el alcance del proyecto.



- **Paula Lucila Bello Waltero**, Líder Técnica del Proyecto Nacional Masa Madre, contribuyó a la consolidación de la información técnica del proyecto, la interpretación de los resultados, la revisión del contenido especializado y la construcción de las conclusiones, aportando su experiencia técnica en la implementación de la estrategia de transferencia tecnológica.
- **Antonio José Sánchez Suárez**, Coordinador del área de Industrias Alimentarias del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, participó en la revisión técnica y científica del manuscrito, validando los contenidos relacionados con la transferencia tecnológica y los conceptos especializados en panificación artesanal. Adicionalmente, contribuyó a la consolidación de los lineamientos técnicos y del marco científico que sustentan la publicación.
- **Rosa del Pilar Rodríguez Garay**, Dinamizadora de Competitividad y Desarrollo Tecnológico Productivo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, lideró el diseño metodológico de la investigación, el procesamiento, depuración y análisis de la información cuantitativa, la estructuración del manuscrito y la elaboración de los capítulos correspondientes a la metodología, resultados, discusión y conclusiones, así como la coordinación general del proceso de escritura científica.
- **Maira Alejandra Mayorga Bautista**, Investigadora Social del Proyecto Nacional Masa Madre, participó en el diseño metodológico de la investigación, la recolección, sistematización y análisis cualitativo de la información, así como en la construcción y revisión de los diferentes apartados del manuscrito, aportando la perspectiva social para la interpretación de los resultados.

4. Validación de la autoría

Los(as) participantes manifestaron su conformidad con el contenido científico del artículo, el orden de autoría y la referencia bibliográfica propuesta, reconociendo que el manuscrito refleja los aportes realizados durante el desarrollo del proyecto y cumple con los principios de integridad científica y autoría responsable.

Se acordó mantener la siguiente referencia:

Londoño, J., Vega, K., Bello, P., Sánchez, A., Rodríguez, R. P., & Mayorga, M. (2026). La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia. "Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia" – SENA 2025. *Desarrollo & Sociedad*, xx(xx), xx–xx. (Datos editoriales pendientes de asignación por la revista).



Londoño et al. (2026). La masa madre como agente de cambio: resultados de la transferencia tecnológica en la panificación artesanal en Colombia. *Desarrollo & Sociedad*, xx(xx), xx-xx. (Datos editoriales pendientes de asignación por la revista).

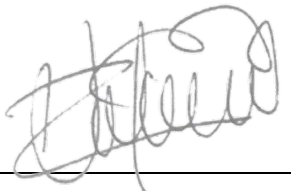
4. CONCLUSIONES

- Se revisó y validó la versión final del artículo científico, verificando la consistencia metodológica, técnica y académica del manuscrito.
- Los(as) coautores(as) reconocieron y validaron los aportes realizados por cada participante durante el desarrollo de la investigación y la elaboración del artículo, manifestando su conformidad con el contenido y el orden de autoría.
- Se acordó continuar con el proceso editorial del manuscrito para su evaluación en la revista *Desarrollo & Sociedad*, atendiendo los requerimientos que puedan surgir durante el proceso de revisión por pares.
- Se deja constancia de que el artículo constituye un producto de investigación derivado del Proyecto Nacional **"Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia"** – SENA 2025, y representa un aporte al conocimiento sobre transferencia tecnológica, desarrollo productivo y fortalecimiento de la economía popular en Colombia.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Realizar el cargue del manuscrito en la plataforma de la revista una vez se cuente con la aprobación de la versión final y efectuar el seguimiento permanente al proceso	10/07/2026	Rosa del Pilar Rodríguez Garay. Dinamizadora de Competitividad y Desarrollo Tecnológico Productivo – SENA CNHTA.	



editorial, atendiendo oportunamente los requerimientos y ajustes solicitados durante las etapas de evaluación y publicación.				
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jorge Eduardo Londoño Ulloa	Director General SENA			
Kareen Johanna Cordero Vega	Subdirectora (e) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos			
Paula Lucila Bello Waltero	Líder Técnica del Proyecto Nacional Masa Madre			
Antonio José Sánchez Suárez	Coordinador Académico Industrias Alimentarias			



Rosa del Pilar Rodriguez Garay	Dinamizadora de competitividad y desarrollo tecnológico productivo CNHTA	SI		
Maira Alejandra Mayorga Bautista,	Investigadora Social Proyecto Nacional Masa Madre			
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.				



Outlook

RE: Apoyo para la consolidación y cargue de evidencias del proyecto

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>**Fecha** Lun 03/08/2026 16:40

Para Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>; Cheryl Zabala Correa <czabala@sena.edu.co>; David Nicolas Montañó Moreno <dnmontanom@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>; Angie Lorena Sanchez Garcia <sanchezg@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Miguel Fernando Parra Hernandez <mfparra@sena.edu.co>; Gustavo Rojas Morales <grojasmo@sena.edu.co>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lguzmanr@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Guillermo Arevalo Roncancio <guarevalor@sena.edu.co>; Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>; Tania Ximena Muñoz Montoya <txmunoz@sena.edu.co>

CC sandramilenarodriguez0106@gmail.com <sandramilenarodriguez0106@gmail.com>; bioho1@yahoo.com <bioho1@yahoo.com>; Johanjjmm@gmail.com <Johanjjmm@gmail.com>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>; Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jdurav@sena.edu.co>; CH8803CH@GMAIL.COM <CH8803CH@GMAIL.COM>; niclo_96@hotmail.com <niclo_96@hotmail.com>; Julian Jaraba <julianjaraba18@gmail.com>; Lorena Sánchez <angielsanchezg@gmail.com>; yisethbenduq@hotmail.com <yisethbenduq@hotmail.com>; miguel fernando parra hernandez <siaqmph@gmail.com>; gustavo rojas morales <gustavorm1965@gmail.com>; alejandra0616@gmail.com <alejandra0616@gmail.com>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lauracguzman01@gmail.com>

Buenas tardes estimado Antonio,

Conforme la solicitud realizada, informo que en la carpeta

 [Obj 3 Act 3_Publicar manuales o guías técnicas de conservación y uso de masas madre](#) fueron cargadas las evidencias relacionadas a más obligaciones contractuales.

Quedo atenta a cualquier orientación adicional.

Cordialmente,

**Maira Alejandra Mayorga Bautista**

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

[am](#)[ok](#)[ter](#)[be](#)[din](#)

De: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>**Enviado:** viernes, 31 de julio de 2026 15:54

Para: Cheryl Zabala Correa <czabala@sena.edu.co>; David Nicolas Montaña Moreno <dnmontanom@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>; Angie Lorena Sanchez Garcia <sanchezg@sena.edu.co>; Adriana Yiseth Benjumea Duque <abenjumea@sena.edu.co>; Miguel Fernando Parra Hernandez <mfparra@sena.edu.co>; Gustavo Rojas Morales <grojasmo@sena.edu.co>; Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lguzmanr@sena.edu.co>; Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Guillermo Arevalo Roncancio <guarevalor@sena.edu.co>; Kareen Johanna Vega Cordero <kjvega@sena.edu.co>; Tania Ximena Muñoz Montoya <txmunoz@sena.edu.co>

Cc: sandramilenarodriguez0106@gmail.com <sandramilenarodriguez0106@gmail.com>; bioho1@yahoo.com <bioho1@yahoo.com>; Johanjjmm@gmail.com <Johanjjmm@gmail.com>; Sandra Milena Rodriguez Gomez <sandrarodriguez@sena.edu.co>; Aimer Andres Moreno Ramirez <aimermoreno@sena.edu.co>; Johan Mauricio Duran Vargas <jduranv@sena.edu.co>; CH8803CH@GMAIL.COM <CH8803CH@GMAIL.COM>; niclo_96@hotmail.com <niclo_96@hotmail.com>; Julian Jaraba <julianjaraba18@gmail.com>; Lorena Sánchez <angielsanchezg@gmail.com>; yisethbenduq@hotmail.com <yisethbenduq@hotmail.com>; miguel fernando parra hernandez <siaqmph@gmail.com>; gustavo rojas morales <gustavorm1965@gmail.com>; alejandra0616@gmail.com <alejandra0616@gmail.com>; Laura Camila Guzman Rodriguez <lauracguzman01@gmail.com>

Asunto: Apoyo para la consolidación y cargue de evidencias del proyecto

Cordial saludo, equipo administrativo del proyecto Fortalecimiento de la Panadería Campesina y Popular con Masa Madre.

Con el fin de avanzar en la consolidación de la información del proyecto y dar cumplimiento a los compromisos de seguimiento y reporte, agradezco su apoyo para que, a más tardar el lunes 3 de agosto de 2026 a las 02:00 p. m., se encuentren cargados en las carpetas compartidas los soportes correspondientes a cada uno de los objetivos, actividades y productos, de acuerdo con las responsabilidades asignadas.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el reporte y cargue de información en la plataforma SENA Avanza se encuentra programado para el martes 4 de agosto de 2026 a las 8:00 a. m.; por tal motivo, es fundamental contar previamente con la totalidad de los soportes consolidados y organizados.

A continuación, se relacionan los componentes y los principales soportes esperados por cada uno de ellos:

Objetivo 1. Vincular nuevas panaderías interesadas en unirse a la estrategia nacional.

Actividad 1: Identificar y registrar nuevas panaderías interesadas en unirse a la estrategia.

- **Soportes:**

Presentaciones y Establecimientos validados (**Adriana Benjumea**)

Actividad 2: Realizar transferencia técnica a las panaderías de las diferentes regiones del país.

- **Soportes:**

Monitoreo de transferencia básica (caracterización, actas de inicio, fotografías, registros de control y registros de pH y cloro del agua). (**Monitores**)

Informes de monitoreo. (**Monitores**)

Establecimientos validados transferencia básica (**Adriana Benjumea**)

Informes Técnicos (**Miguel Parra**)

Insumos para el Libro de Sistematización de Experiencias (entrevistas, historias de vida, buenas prácticas y casos de éxito). **(Miguel Parra)**

Actividad 3: Contratar extensionistas e implementar el Plan Padrino en los Centros que lideran la estrategia.

- **Soportes:**
Relación de extensionistas contratados a nivel nacional. **(Adriana Benjumea)**
Plan Padrino, cronograma, informes de comisión y actas de visita. **(Julián Jaraba)**
Informes de cierre e indicadores de acompañamiento. **(Equipo Técnico)**

Objetivo 2. Realizar transferencias técnicas a panaderos campesinos y populares.

Actividad 1: Diseñar e implementar material didáctico en panadería artesanal con masa madre.

- **Soportes:**
Versiones aprobadas, artes finales y publicaciones impresas y digitales. **(Lorena Sánchez)**
Soportes del proceso contractual. **(Cheryl Zabala)**

Actividad 2: Formar extensionistas expertos como multiplicadores regionales de la estrategia.

- **Soportes:**
Listas de asistencia y certificados **(Gustavo Rojas y Guillermo Arévalo)**
Entrega de material de apoyo. **(Lorena Sánchez)**

Actividad 3: Realizar transferencias técnicas especializadas presenciales con panaderos campesinos y populares.

- **Soportes:**
Monitoreo de transferencia de profundización (caracterización, actas de inicio, fotografías, registros de control y registros de pH y cloro del agua). **(Monitores)**
Informes de monitoreo. **(Monitores)**
Establecimientos validados de transferencia de profundización. **(Adriana Benjumea)**
Informes técnicos. **(Miguel Parra)**
Insumos para el Libro de Sistematización de Experiencias (entrevistas, historias de vida, buenas prácticas y casos de éxito). **(Miguel Parra)**

Objetivo 3. Crear y consolidar el Banco Nacional de Masas Madre como espacio de conservación, investigación y transferencia técnica.

Actividad 1: Recolectar, clasificar y caracterizar masas madre de diferentes regiones del país.

- **Soportes:**
Documentación técnica, reporte de centros interesados en hacer parte del Banco de Masa Madre, resultados de laboratorio, bases de datos, registros de conservación. **(Paula Bello y Miguel Parra)**
Soportes del proceso contractual. **(Nicolas Montaña)**

Actividad 2: Implementar un sistema digital de consulta y acceso para investigadores y panaderos.

- **Soportes:**

Documento de requerimientos funcionales.

Actas de las mesas técnicas con la Dirección de Sistemas del SENA. Actas de las mesas técnicas con la Dirección de Sistemas del SENA.

Diseño e implementación del tablero en Power BI como primera fase del Sistema Digital de Consulta.

Evidencias de pruebas de funcionamiento.

(Paula Bello y Miguel Parra)

Actividad 3: Publicar manuales o guías técnicas de conservación y uso de masas madre.

- **Soportes:**

Documentación técnica.

Publicaciones digitales e impresas.

Libro de Sistematización de Experiencias.

Artículo científico 2026.

Evidencias de revisión técnica, aprobación editorial, difusión institucional y soportes de publicación.

(Miguel Parra y Alejandra Mayorga)

Agradezco tener presente que los soportes cargados correspondan a los productos definidos para cada actividad e incluyan, según aplique, presentaciones, formularios, informes, actas, registros, fotografías, validaciones, publicaciones, bases de datos, soportes contractuales y demás documentos establecidos para el repositorio del proyecto y para el seguimiento en SENAVANCE.

Así mismo, agradeceré compartir las respuestas de la Encuesta de Satisfacción, con el fin de consolidar la información y realizar el seguimiento correspondiente.

Finalmente, les pido el favor de remitir el acta de la reunión sostenida con la Dirección de Sistemas, relacionada con el desarrollo del software o plataforma digital, dado que este documento hace parte de los soportes del proyecto.

De antemano mil gracias por el apoyo y la colaboración de todo el equipo para continuar fortaleciendo la organización y consolidación de la información del proyecto.

Cordialmente,



Antonio Jose Sanchez Suarez

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos -

Instructor G12

ajsanchezs@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue

enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Outlook

RE: Cuenta de cobro julio_CO1.PCCNTR.9227467

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>**Fecha** Mar 14/07/2026 17:25**Para** Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>**CC** Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co> 1 archivo adjunto (1 MB)

GF_1031132636_23426_JULIO_2026.pdf;

Estimado Julián, envío ajustado conforme tu solicitud.

**Maira Alejandra Mayorga Bautista**

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20



am



ok



ter



be



din

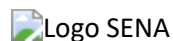


De: Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>**Enviado:** martes, 14 de julio de 2026 17:22**Para:** Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>**Cc:** Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>**Asunto:** RE: Cuenta de cobro julio_CO1.PCCNTR.9227467

Cordial saludo, estimada Maira,

De acuerdo a trazabilidad de correo, amablemente solicito me envíe unificado en uno solo el GF.

Quedo atento

**Julian David Jaraba Torres**

Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos
Grupo de Apoyo Administrativo
jdjarabat@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 30 No 15 - 53

 [instagr](#)
[am](#)  [Faceb](#)
[ook](#)  [Twit](#)
[ter](#)  [Youtu](#)
[ube](#)  [Linke](#)
[din](#)  [SENA](#)
 [Redes](#)

 [Reservar un momento para reunirse conmigo](#)

De: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Enviado: martes, 14 de julio de 2026 17:16

Para: Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>

Cc: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

Asunto: RE: Cuenta de cobro julio_CO1.PCCNTR.9227467

Buenas tardes estimado Julián,

Conforme a tu solicitud, envío adjuntos los documentos correspondientes a la cuenta de cobro de julio.

Agradezco de antemano tu gestión y quedo atenta a cualquier subsanación.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20

 [instagr](#)
[am](#)  [Facebo](#)
[ok](#)  [Twit](#)
[ter](#)  [Youtu](#)
[be](#)  [Linke](#)
[din](#)  [SENA](#)
 [Redes](#)

De: Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>

Enviado: martes, 14 de julio de 2026 17:14

Para: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Cc: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

Asunto: RE: Cuenta de cobro julio_CO1.PCCNTR.9227467

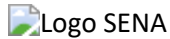
Cordial saludo, estimada Maira,

De acuerdo a trazabilidad de correo, amablemente informo que no me fue posible descargar los archivos adjuntos en el drive.

Agradezco me envíe en PDF el documento GF y GC y en carpeta comprimida las evidencias.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Atentamente,



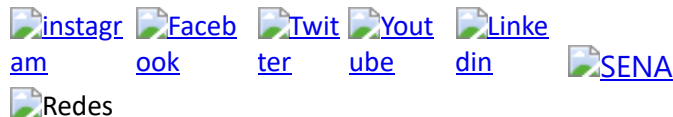
Julian David Jaraba Torres

Centro Nacional de Hoteleria, Turismo y Alimentos
Grupo de Apoyo Administrativo

jdjarabat@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500

Carrera 30 No 15 - 53



Reservar un momento para reunirse conmigo

De: Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Enviado: martes, 14 de julio de 2026 13:55

Para: Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>

Cc: Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

Asunto: Cuenta de cobro julio_CO1.PCCNTR.9227467

Buen día estimado Julián,

Mediante la presente envío adjunto los documentos de informe de pago del mes de julio de 2026 para el contrato de prestación de servicios CO1.PCCNTR.9227467.

También envío enlace a la carpeta con las evidencias: [06. Julio](#)

Quedo atenta a cualquier subsanación.

Cordialmente,



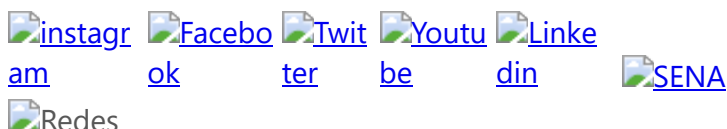
Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista

mamayorga@sena.edu.co

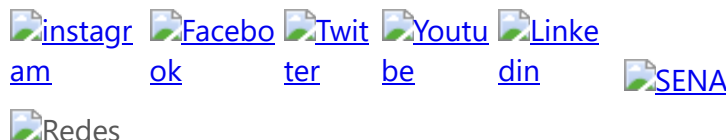
3152797814

Carrera 31 No 14-20



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalc Ciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Julian David Jaraba Torres

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
jdjarabat@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalc Ciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Julian David Jaraba Torres

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
jdjarabat@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 31 No 14-20



Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Anexo 14.1.

✓ Aceptado ▾ | | Ocupado ▾ | ▾ | ▾ | ▾ | Viva Insights ▾ | | ...

Unirse

Chatear

Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Julio 14 Confidencialidad

Adriana Yiseth Benjumea Duque; Antonio Jose Sanchez Suarez; y 16 más Seguimiento

Mar 14/07/2026, de 14:00 a 15:00 Programador

Reunión de Microsoft Teams Desconocido

Reunión de Teams

Buenas tardes,

De acuerdo con instrucciones del Coordinador Antonio Sánchez, les informo que teniendo en cuenta la obligación específica del contrato "Participar de manera activa y oportuna en las actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias y espacios de transferencia de conocimiento convocados por la supervisión, relacionados con la ejecución, seguimiento y cumplimiento del objeto contractual." se convoca al grupo administrativo del Proyecto Pan Masa Madre a reunión para hoy 14 de julio de 2026 a las 02:00 p. m., de manera virtual (TEAMS)

Agradecemos su puntual asistencia.

Cordialmente,

Seguimiento

Organizador

Adriana Yiseth Benjumea Duque
Enviado el Lunes, 13/07/2026 a las 19:27

Asistentes

Su respuesta fue "Aceptar"

Aceptado: 8

Johan Mauricio Duran Vargas
Obligatorio

Sandra Milena Rodriguez Gomez
Obligatorio

Julian David Jaraba Torres
Obligatorio

Maira Alejandra Mayorga Bautista
Obligatorio

Laura Camila Guzman Rodriguez
Obligatorio

SIAQMPH@GMAIL.COM
Obligatorio

Anexo 14.3.

Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Agosto 05: reunión: Calendario

✓ Aceptado

Ocupado

Viva Insights

Reunión Grupo Administrativo Proyecto Masa Madre Agosto 05

Confidencialidad

Adriana Yiseth Benjumea Duque; Antonio Jose Sanchez Suarez; y 25 más

Seguimiento

Mié 05/08/2026, de 16:30 a 17:30

Programador

Sin ubicación agregada

Reunión de Teams

Buenos días,

De acuerdo con las instrucciones del Coordinador Antonio Sánchez, me permito informar que, en atención a la obligación específica establecida en el contrato:

"Participar de manera activa y oportuna en las actividades, sesiones, conferencias, videoconferencias y espacios de transferencia de conocimiento convocados por la supervisión, relacionados con la ejecución, seguimiento y cumplimiento del objeto contractual."

Se convoca a todo el grupo administrativo del Proyecto Pan Masa Madre a una reunión que se llevará a cabo el miércoles 05 de agosto de 2026, a las 4:30 p. m., de manera presencial en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en el Sótano 3.

Seguimiento

Organizador

Adriana Yiseth Benjumea Duque

Enviado el Jueves, 30/07/2026 a las 15:15

Asistentes

Su respuesta fue "Aceptar"

Aceptado: 9

Sandra Milena Rodriguez Gomez

Obligatorio

Johan Mauricio Duran Vargas

Obligatorio

Cheryl Zabala Correa

Obligatorio

Julian David Jaraba Torres

Obligatorio

Angie Lorena Sanchez Garcia

Obligatorio

Maira Alejandra Mayorga Bautista

Obligatorio



Proyección correo para Subdirectora Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial - Boyacá

Desde Maira Alejandra Mayorga Bautista <mamayorga@sena.edu.co>

Fecha Vie 31/07/2026 16:15

Para Antonio Jose Sanchez Suarez <ajsanchezs@sena.edu.co>

CC Paula Lucila Bello Gualtero <pbello@sena.edu.co>; Julian David Jaraba Torres <jdjarabat@sena.edu.co>

 1 archivo adjunto (417 KB)

210526 Acta reunión cierre Proyecto Masa Madre 2026 - Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial – Tunja, Bo (2).docx;

Buenas tardes estimado Antonio,

Mediante la presente, realizó la proyección del correo dirigido a la Subdirectora del Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial - Boyacá, para que realicen la firma del Acta de Reunión del pasado 21 mayo, en el marco del Plan Padrino.

Agradezco tu gestión y apoyo.

Para: rrodriguezpa@sena.edu.co; mgalindob@sena.edu.co

CC: pbello@sena.edu.co; jdjarabat@sena.edu.co; mamayorga@sena.edu.co

Asunto: Solicitud firma acta de reunión Proyecto Masa Madre 21 de mayo

Cordial saludo estimada Subdirectora,

De antemano deseándole éxitos en su gestión. Mediante la presente solicito amablemente su apoyo para realizar la firma del acta adjunta, la cual corresponde a la reunión realizada el pasado 21 de mayo en el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial, con el propósito de realizar seguimiento y proceso de cierre al Proyecto de Masa Madre 2026 en el departamento de Boyacá.

Agradezco mucho la atención prestada y quedamos atentos a cualquier observación de su parte.

Cordialmente,



Maira Alejandra Mayorga Bautista

Centro Nacional De Hoteleria Turismo Y Alimentos - -
Contratista
mamayorga@sena.edu.co
3152797814
Carrera 31 No 14-20



