

INFORME DE VISITAS A PANADERÍAS

Semana del 28 al 31 de julio

En el marco del proceso de transferencia de conocimientos sobre la elaboración de productos de panificación con masa madre, se realizaron visitas técnicas a las panaderías **Café Victoria**, ubicada en **Santa Bárbara de Borbur**, y **Panadería Casa Blanca**, ubicada en **Otanche, Boyacá**.

En la **Panadería Café Victoria** se brindó acompañamiento técnico durante el proceso de elaboración de pan con masa madre, verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso adecuado de elementos de protección personal (EPP), el control del pH de la masa madre y las condiciones de fermentación. Asimismo, se orientó al personal en la optimización de los tiempos de fermentación y el manejo de la masa para mejorar la calidad del producto final.

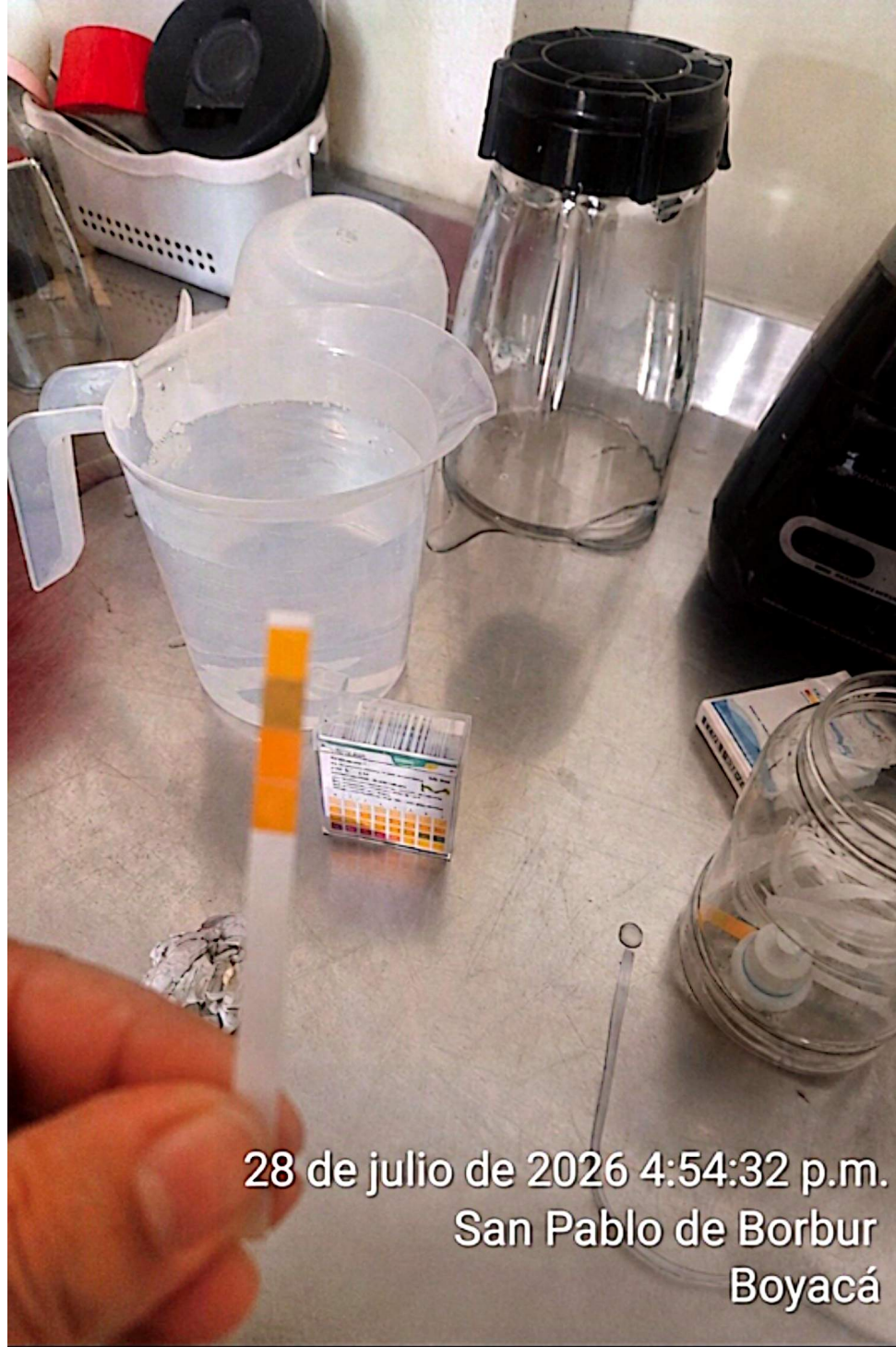
Posteriormente, en la **Panadería Casa Blanca** de Otanche se realizó una jornada de asistencia técnica enfocada en el fortalecimiento de la producción artesanal con masa madre. Durante la visita se elaboraron y evaluaron diferentes productos, destacándose un **pan de masa madre con frutos secos**, el cual presentó una buena estructura, corteza crujiente y adecuada distribución de los ingredientes. Igualmente, se elaboró un **pan con hojuelas de avena**, obteniendo un producto con excelente volumen, textura y valor nutricional, y una **mogolla elaborada con grasa de cerdo**, receta tradicional que permitió mejorar el sabor, la suavidad de la miga y la conservación del producto.

Durante ambas visitas se efectuó el seguimiento de parámetros técnicos como el pH de la masa madre, la temperatura y los tiempos de fermentación, garantizando que los procesos cumplieran con las condiciones necesarias para obtener panes de alta calidad e inocuidad. Además, se reforzaron las recomendaciones sobre higiene, manipulación de alimentos y estandarización de las formulaciones.

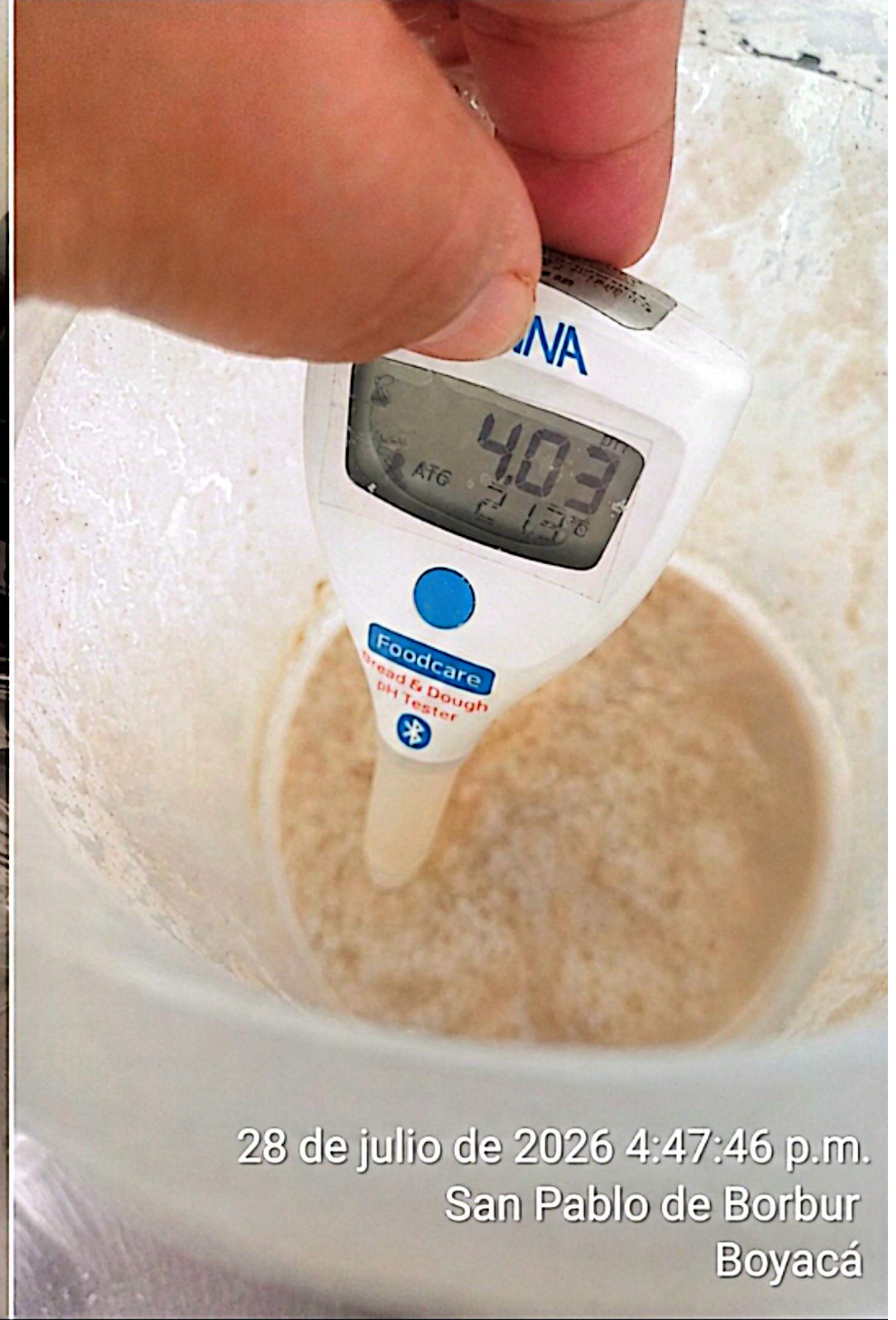
Como resultado de las actividades desarrolladas entre el **28 y el 31 de julio**, se fortalecieron los conocimientos técnicos de los panaderos participantes, promoviendo la implementación de procesos de fermentación natural que contribuyen a diversificar la oferta de productos y mejorar la calidad de la panificación artesanal en los municipios de **Santa Bárbara de Borbur y Otanche, Boyacá**.



26 de agosto de 2026 14:04:38
San Pablo de Borbur
Boyacá



28 de julio de 2026 4:54:32 p.m.
San Pablo de Borbur
Boyacá



28 de julio de 2026 4:47:46 p.m.
San Pablo de Borbur
Boyacá



28 de julio de 2026 5:30 p.m.
Santa Barbara
San Pablo de Borbur



28 de julio de 2026 4:48:30 p.m.
San Pablo de Borbur
Boyacá



28 de julio de 2026 2:47:03 p.m.
3-93 K1
Santa Barbara
San Pablo de Borbur
Boyacá



29 de julio de 2026 5:30 p.m.
Santa Barbara
San Pablo de Borbur
Boyacá



27 de julio de 2026 12:25:11 p.m.
5 - 18 Calle 4
Muzo
Otanche
Boyacá



28 de julio de 2026 12:25:11 p.m.
5 - 18 Calle 4
Muzo
Otanche
Boyacá



29 de julio de 2026 12:20:43 p.m.
7-50 Calle 4
Otanche
Boyacá



30 de julio de 2026 2:14:19 p.m.
5 - 18 Calle 4
Muzo
Otanche
Boyacá



30 de julio de 2026 2:22:39 p.m.
5 - 18 Calle 4
Muzo
Otanche
Boyacá



31 de julio de 2026 2:45:32 p.m.
5 - 18 Calle 4
Muzo
Otanche
Boyacá

INFORME DE VISITA CARACTERIZACION Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO – PROYECTO MASA MADRE

Semana: 3 al 7 de agosto de 2026

Establecimientos visitados: Panadería Éxito y Panadería Empastelados

Proyecto: Transferencia de conocimiento – Pan Masa Madre

1. Introducción

Durante la semana comprendida entre el 3 y el 7 de agosto de 2026 se realizaron actividades de **caracterización y transferencia de conocimiento** en el marco del proyecto de Pan Masa Madre, dirigidas a las panaderías Éxito y Empastelados. Las visitas permitieron conocer las características de los establecimientos, sus procesos de elaboración de productos de panificación y las prácticas empleadas por los manipuladores.

Como parte de la transferencia de conocimiento, se realizó una preparación práctica de pan utilizando masa madre, con el propósito de fortalecer los conocimientos relacionados con la fermentación natural, el manejo de la masa y las características que debe presentar el producto terminado.

2. Desarrollo de las actividades

Durante las visitas se realizó inicialmente la **caracterización de cada panadería**, identificando sus procesos de producción, productos elaborados y posibilidades de incorporación de la masa madre en sus preparaciones habituales.

Posteriormente, se llevó a cabo la transferencia práctica de conocimientos mediante la elaboración de pan con **masa madre con un pH de 4,2**, valor que permitió obtener un desarrollo adecuado de la masa y un resultado favorable en el producto terminado. Durante el proceso se explicó la importancia del control del pH, la fermentación y el comportamiento de la masa madre como agente de fermentación natural.

Panadería Éxito

En la Panadería Éxito se realizó la elaboración práctica de pan con masa madre, obteniendo un **desarrollo adecuado del producto**. Como alternativa de diversificación, se incorporó **queso al pan**, permitiendo demostrar cómo la masa madre puede utilizarse en productos con diferentes características y combinaciones de ingredientes.

La actividad permitió al personal observar el comportamiento de la masa durante el proceso de elaboración y reconocer las posibilidades de incorporar la masa madre en productos de aceptación comercial.

Panadería Empastelados

En la Panadería Empastelados se realizó igualmente una preparación utilizando masa madre con **pH de 4,2**, obteniendo un desarrollo satisfactorio del pan. En esta oportunidad se elaboró una **mogolla con salvado**, buscando integrar la fermentación natural con un producto tradicional de panificación.

Durante la actividad se resaltó la importancia de controlar las condiciones de fermentación y de mantener buenas prácticas de higiene durante todas las etapas del proceso.

3. Resultados

- Se realizó la caracterización de las panaderías Éxito y Empastelados.
- Se efectuó transferencia de conocimiento teórico-práctica sobre el uso de masa madre.
- Se trabajó con una masa madre con **pH de 4,2**.
- Se obtuvo un desarrollo adecuado de los productos elaborados.
- En la Panadería Éxito se elaboró pan con incorporación de queso.
- En la Panadería Empastelados se elaboró una mogolla con salvado.
- Se fortalecieron los conocimientos sobre fermentación natural y manejo de masa madre.
- Se identificaron alternativas para diversificar los productos de panificación mediante el uso de masa madre.

4. Conclusiones

Las actividades desarrolladas durante la semana del 3 al 7 de agosto de 2026 permitieron avanzar en el proceso de **caracterización y transferencia de conocimiento del proyecto Pan Masa Madre** en las panaderías Éxito y Empastelados. La experiencia práctica facilitó la apropiación de conocimientos relacionados con el manejo de la masa madre y el control de parámetros como el pH.

El uso de una masa madre con **pH de 4,2** permitió obtener un desarrollo adecuado de los productos elaborados, evidenciando la importancia del seguimiento de las condiciones de fermentación. Asimismo, las preparaciones realizadas demostraron que la masa madre puede incorporarse a diferentes productos tradicionales y comerciales, como el pan con queso y la mogolla con salvado.

Finalmente, las visitas contribuyeron al fortalecimiento de las capacidades de los establecimientos y permitieron identificar oportunidades para continuar promoviendo el uso de la masa madre como alternativa de innovación y diversificación dentro de los procesos de panificación.





4 ago 2026 8:43:26 a.m.
7-13 Calle 9
Quipama
Boyacá



5 ago 2026 16:01:14
9-9 Carrera 7ª
Quipama
Boyacá



6 ago 2026 18:18:01
9-9 Carrera 7ª
Quipama
Boyacá



7 ago 2026 08:37:12 a. m.
9-9 Carrera 7ª
Quipama
Boyacá



3 ago 2026 08:58:16
9-33 Carrera 7ª
Quipama
Boyacá

4 de agosto de 2025
Quípama, Boyacá
Colombia







3 ago 2026 09:06:36



5 de agosto de 2025
16:42
9-33 Carrera 7^a
Quípama
Boyacá



7 ago 2026 07:35:36 a.m.
8-37 Carrera 7ª
Quipama
Boyacá