BOYACÁ HUELE A PAN

Jueves
21 de mayo de 2026

9:00 a.m. a 5:30 p.m.

AGENDA ACADÉMICA

Apertura de puertas, Registro e Instalación	9:00 a.m. | 9:15 a.m.
Transformación de negocios Zaida Patricia Niño Cámara de Comercio de Tunja	9:20 a.m. | 10:00 a.m.
SENA: Fermentos típicos colombianos y su uso en la masa madre Prof. Gustavo Rojas	10:00 a.m. | 10:40 a.m.
INDUPAN: La ciencia del pan perfecto con harinas Técnico de Panificación Harinera INDUPAN, Santiago Rentería	10:40 a.m. | 11:20 a.m.
FEDEMOL: Harina de trigo, ingrediente clave para la seguridad alimentaria de Colombia Pilar Ortiz	11:20 a.m. | 12:00 p.m.
SIGRA: Pan maestro de chocolate Chef Silvia Glavan	12:00 p.m. | 12:40 p.m.
Vitrinas irresistibles que venden más José Fonseca	12:40 p.m. | 1:20 p.m.
Almuerzo	1:20 p.m. | 2:00 p.m.
CRUTEK: El café dejó de ser un complemento: hoy es el motor del negocio de la panadería y pastelería Chef Alejandro Sierra	2:00 p.m. | 2:40 p.m.
ARTEPAN: Implementación de la harina de maíz en los procesos panificables “Arte Pan de Maíz” Carlos Garavito	2:40 p.m. | 3:20 p.m
Chocotorta cuchareable para emprender Carlos Montoya	3:20 p.m. | 4:00 p.m.
Pan como vehículo nutricional con más proteína Andres Espinosa	4:00 p.m. | 4:40 p.m.
Estandarización y costeo: el exito en los negocios Carlos Montoya	4:40 p.m. | 5:20 p.m.
Cierre del evento	5:20 p.m. | 5:30 p.m.

BOYACÁ HUELE A PAN

Viernes
22 de mayo de 2026

9:00 a.m. a 5:30 p.m.

AGENDA ACADÉMICA

Apertura de puertas, Registro e Instalación	9:00 a.m. | 9:15 a.m.
Estructura de los batidos y montaje de las tortas Carlos Montoya	9:15 a.m. | 10:00 a.m.
FENAVI: El huevo como ingrediente funcional en la panadería saludable Yadira Cortés ND., MSc., PhD	10:00 a.m. | 10:40 a.m.
Pan, Carbohidratos y salud, una conversación sin mitos Dra. Diana Trejos	10:40 a.m. | 11:20 a.m.
FEDEPALMA: Origen de las margarinas Diana Albao	11:20 a.m. | 12:00 p.m.
El Nuevo Lujo pastelería "Free- From" con Chocolate de Origen Andrés Espinosa	12:00 p.m. | 12:40 p.m.
Arquitectura eficiente para panaderias contemporaneas José Fonseca	12:40 p.m. | 1:20 p.m.
Almuerzo	1:20 p.m. | 2:00 p.m.
Molino El Lobo: El alimento que une a las culturas del mundo en una sola mesa Germán Martínez Rojas	2:00 p.m. | 2:40 p.m.
La Bugueña: Sabores con identidad: arequipe, manjar blanco y postre lácteo Natalia Sánchez	2:40 p.m. | 3:20 p.m
Descubriendo el chocolate a través de los sabores Daniel Moreno - Chocolate Cordillera	3:20 p.m. | 4:00 p.m.
FEDEPANELA: Pan y Panela que Enamoran en Redes Sociales Erika Garrido	4:00 p.m. | 4:40 p.m.
Demostración práctica “Pan para deportistas” — Ganador Concurso 2025 USSEC-ADEPAN Leonel Jaramillo	4:40 p.m. | 5:20 p.m.
Cierre del evento	5:20 p.m. | 5:30 p.m.