



PROCESO			
GESTION DE INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD			
NOMBRE DEL FORMATO			
EVIDENCIA DOCUMENTAL 4			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>
			Pública Reservada <input type="checkbox"/>

4. Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.
- Se Implementó la metodología del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos (CNHTyA). Para ello, se brindó acompañamiento personalizado a las panaderías durante los 5 días, con el objetivo de enseñar técnicas sensoriales para el control y mantenimiento de la masa madre, como también la correcta elaboración de pan. Este proceso se adaptará a las condiciones, insumos y equipos de cada panadería para asegurar una apropiación efectiva de la metodología.

NOMBRES Y APELLIDOS	CONTACTO	NOMBRE DE PANADERIA	DIRECCION
Viviana Velasco	3104044322	El cafe de Rigo	Transversal 9A #56N-115
Eduar Andres Tobar	3122114554	Panaderia Instamburgs	Vereda Cajete
Richard Piamba	3212547575	Panaderia SR	Cra 30 #8-53
Magda C. Maca	3156598907	Panaderia Monaco	Calle 26 N #3E-22

Ilustración 1. Panaderías ejecutadas.

A continuación, adjunto el enlace que muestra las rutas asignadas a cada extensionista, recopilación de datos de las panaderías inscritas, actas de inicio, evidencias fotográficas y listados de asistencia:

https://drive.google.com/drive/folders/1zJPTq7Nh-CSrh866Fqbf2YivOA4EVjea?usp=drive_link