



PROCESO			
GESTION DE INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD			
NOMBRE DEL FORMATO			
EVIDENCIA DOCUMENTAL No 4			
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>
		Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

**Centro de Formación:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

**Obligación:** Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado

**Regional:** CAUCA

**Actividad:** Se Realizo formación y capacitación en el proceso de panificación con Masa Madre a panaderías del municipio e Rosas Cauca

**Departamento:** CAUCA

**Nombre Extensionista:** MANUEL JAVIER BARCENAS MAPALLO



F1: Formación teórica Rosas C

F2: Elaboración Masa Madre Rosas C

F3: Elaboración del pan R



Foto 4: Horneado del pan Maxi Ricuras Rosas Cauca