PROCESO					
GESTION DE INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD					
NOMBRE DEL FORMATO					
EVIDENCIA DOCUMENTAL 5					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.

- Garantizar el uso adecuado del kit técnico (pHímetro, termómetro, gramera y demás elementos) para supervisar, registrar y optimizar cada etapa del proceso de elaboración de panadería artesanal con masa madre.

Ilustración 1. *Foto del kit completo.*