REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	JUNIO	AÑO:	2021
NOMBRES Y APELLIDOS:	PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO	CÉDULA:	10775876		

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

ID. FICHA	HORARIO		FECHA		DIAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D				
2350374	8:00	16:00	3-Jun	16-Jun				8	8	8		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los	56	1-Jul
2350359	8:00	16:00	8-Jun	16-Jun	8	8	8					ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los	32	12-Jul
2326436	8:00	16:00	20-May	1-Jun		8						PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	productos de reposteria según manual de procedimiento. 2. alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de reposteria según diagrama de proceso. 3. elaboracion de productos de reposteria, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. 4. presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.	16	1-Jun
2326429	8:00	16:00	20-May	2-Jun			8					PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE	1. preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de reposteria según manual de procedimiento. 2. alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de reposteria según diagrama de proceso. 3. elaboracion de productos de reposteria, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. 4. presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.	16	2-Jun
													TOTAL HORAS	120	

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
			DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1							
2							
3							
4							
5							
					TOTAL HORAS		0

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1						
2						
3						
				TOTAL HORAS		0

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

			FECHA		HORARIO		HORAS
			DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1	Preparación de clases						
2	Incapacidad						
3	Lider WorldSkills						
4	Permiso Sindical						
5	Investigacion						
6	Permiso por estudio						
7	Act. Culturales (Evento c						
					TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 120

FIRMA DEL INSTRUCTOR: