REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	JUNIO-JULIO	AÑO:	2022
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				
2612339	8:00 a. m.	4:00 p. m.	8/08/2022	9/08/2022	8	8						PREPARAR ALIMENYOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	1. preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. 2. alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. 3. elaboracion de productos de repostería, 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	23-ago
2612340	8:00 a. m.	4:00 p. m.	11/08/2022	12/08/2022				8	8			PREPARAR ALIMENYOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	1. preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. 2. alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. 3. elaboracion de productos de repostería, 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	25-ago
2612341	8:00 a. m.	4:00 p. m.	10/08/2022	10/08/2022			8					PREPARAR ALIMENYOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	1. preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. 2. alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. 3. elaboracion de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. 4. presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.	8	7-sep
2501586	8:AM	4:PM	18-jul	2-ago	8	8	8	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,	100	2-ago
													TOTAL HORAS	140	

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 clase:					
2	Incapacidad					
3	Lider WorldSkills					
4	Permiso Sindical					
5	Investigacion					
6	Permiso por estudio					
7	Act. Culturales (Event					
				TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 140

FIRMA DEL INSTRUCTOR: