REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	TO - SEPTIE	AÑO:	2022
NOMBRES Y APELLIDOS:	ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO	CÉDULA:	60.385.296		

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				
2609918	8:00	16:00	22 DE AGOSTO DE 2022	5 DE SEPTIEMBRE	8	8	8					ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	normatividad vigente. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 4. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 5. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 6. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido	52	5 DE SEPTIEMBRE DE 2022
2621267	8:00	16:00	19 DE AGOSTO DE 2022	10 DE SEPTIEMBRE DE 2022				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, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.	100	10 DE SEPTIEMBRE DE 2022
2644340	8:00	4:00	6 DE SEPTIEMBRE DE 2022	14 DE SEPTIEMBRE DE 2022	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	40	4 DE OCTUBRE DE 2022
XXXXXXX	8:00	4:00	15 DE SEPTIEMBRE DE 2022	17 DE SEPTIEMBRE DE 2022				8	8	8		ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	1. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 4. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 5. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 6. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de	24	9 DE OCTUBRE DE 2022
													TOTAL HORAS	216	

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

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

PARTE CAPACITACION INSTRUCTORES PLANTA

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

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
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	24

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

}