REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	mayo - junio	AÑO:	2023
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				
2786504	8:00 a. m.	16:00 pm	20/04/2023	19/06/2023	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.	0	28-jun
2786417	8:00 a. m.	16:00 pm	15/04/2023	19/06/2023				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.	16	29-jun
2765463	10:00 a. m.	6:00 p. m.	23/05/2023	14/06/2023	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.	76	14-jun
2765436	10:00 a. m.	6:00 p. m.	19-may	9-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,	76	9/06/2023
													TOTAL HORAS	170	

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 (Event					
				TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 170

FIRMA DEL INSTRUCTOR: PEDRO FLOREZ R.