

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR



REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO



DATOS DEL DOCENTE	MES:	AGOS - SEP	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		DÍAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D				
2839715	8:00 a. m.	16:00 pm	25/08/2023	8/09/2023	8	8	8	8	8	8	8	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1. Asistir 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 homeados 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	8-sep
2819856	10:00 a. m.	6:00 p. m.	16/08/2023	24/07/2023	8	8	8	8	8	8	8	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1. Asistir 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 homeados 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.	52	24-ago
2847579	10:00 a. m.	6:00 p. m.	16-sep	19-sep	8	8	8					ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1. Asistir 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 homeados 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.	8	8/10/2023
													TOTAL HORAS	160	

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 160

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

Pedro Florez R