| | Código: GFPI-F-147 |
|---|---|
| | Versión: 05 |

**PROCESO**

**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**NOMBRE DEL FORMATO**

**FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA**

**CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

| Pública | Pública Clasificada | Pública Reservada |
|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ |

| Bitácora N° | Período a reportar |
|---|---|
| 8 | Desde 15/12/2025 hasta 29/12/2025 |

**Datos del aprendiz**

| Nombre completo del aprendiz | Tipo de documento | Número de identificación | Contacto telefónico |
|---|---|---|---|
| Eliana Mazuera Duque | CC | 1.006.292.518 | 3107269262 |
| **Correo electrónico institucional** | **Correo electrónico personal** | | **Dirección de residencia** |
| | elianamazuera6@gmail.com | | Carrera 10 # 14 - 61 |
| **Número de grupo** | **Modalidad de formación** | | **Programa de formación** |
| 3123162 | Presencial | | COCINA |
| **Modalidad de ejecución de la etapa productiva (presencial o virtual)** | **¿Realiza la etapa productiva con una entidad u organización en el exterior? (si o no)** | | **País donde realiza la etapa productiva** |
| Presencial | N/A | | Colombia |

**Datos del ente co-formador**

| Nombre de la entidad, empresa, institución u organización donde está realizando la etapa productiva | NIT | Dirección de la entidad, empresa, institución u organización |
|---|---|---|
| BOMBA FOODS S.A.S. | 901784030 - 3 | CC Nuestro Cartago, Carrera 2 # 34 - 15 Local 237 |

**Datos de la persona encargada del proceso formativo del aprendiz en la entidad co-formadora**

| Nombre completo del ente co-formador (Jefe inmediato/Supervisor) | Cargo del ente co-formador | Contacto telefónico del ente co-formador | Correo electrónico del ente co-formador |
|---|---|---|---|
| Yuliana Figueroa | Administradora Punto de venta Cartago | 3005237492 | recursoshumanos@srwok.com |

**Datos del instructor de seguimiento**

| Nombre completo del instructor de seguimiento | Correo electrónico del instructor de seguimiento |
|---|---|
| Camilo Andres Henao Bedoya | kenpa1996@gmail.com |

**Seleccione con una "X" la alternativa de etapa productiva que está realizando**

| Alternativa de etapa productiva | Marque con una X | Alternativa de etapa productiva | Marquen con una X |
|---|---|---|---|
| Contrato de aprendizaje | X | Monitoria | |
| | | Proyecto productivo | |
| Contrato de vínculo formativo | | Vínculo laboral | |

**Descripción de las actividades realizadas**

| Descripción de la actividad *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)* | Competencias del programa de formación aplicadas en el desarrollo de la actividad | Fecha de inicio (dd/mm/aa) | Fecha de fin (dd/mm/aa) | Evidencia de cumplimiento (*Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable u otro* ) En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso. | Observaciones, inasistencias, dificultades presentadas, y/o comentarios realizados por el aprendiz y/o jefe inmediato |
|---|---|---|---|---|---|
| Limpiar, desinfectar e higienizar utensilios para la preparacion de lumpias, picar cebolla, piña y otros alimentos. | 220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. | 15/12/2025 | 29/12/2025 | Proceso | N/A |
| Verificar condiciones de almacenamiento de los insumos, inspeccionar neveras y alacenas y realizar la preparacion de los insumos con el fin de garantizar su correcta conservacion | 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | 15/12/2025 | 29/12/2025 | Proceso | N/A |
| Identificar riesgos locativos y químicos mediante inspecciones, utilizar correctamente elementos de protección personal, clasificar residuos sólidos según normativa ambiental, aplicar técnicas de higiene para prevenir accidentes laborales y reportar condiciones inseguras al sistema de gestión, garantizando así un entorno seguro y sostenible alineado con las políticas organizacionales. | 220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE | 15/12/2025 | 29/12/2025 | Proceso | N/A |
| Establecer una comunicación clara y empática en el negocio de comida: coordinar pedidos con el equipo, atender quejas con amabilidad, regular emociones y recomendar platillos para garantizar un servicio excelente y resolver conflictos eficazmente. | 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. | 15/12/2025 | 29/12/2025 | Proceso | N/A |

**Información afiliación a la ARL**

**Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones**

**Este espacio debe ser siempre diligenciado.**

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.

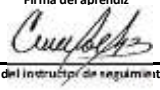
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

| ¿El aprendiz se encuentra afiliado a la ARL? | Indique el nivel de riesgo actual | ¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla el aprendiz en la empresa? | SI | ¿El aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva? | NA |
|---|---|---|---|---|---|
| SI | (Nivel 4 ) | | | | |

***Aprendiz:*** *recuerde diligenciar completamente el formato de bitácora y entregarlo o cargarlo al espacio asignado para este*



**Firma del aprendiz**



**Firma del instructor de seguimiento**

**10/02/2026**

**Fecha entrega bitácora**



**Firma del ente co-formador**

**Nota:** Con el diligenciamiento de este formato autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad GOR-POL-006. Entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.

| **Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas** |
|---|
| (No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles) |
| |