| | |
|---|---|
| SENA | Código: GFPI-F-147<br>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 |
|---|---|
| 10 | 15/01/2026 hasta 29/01/2026 |

**Datos del aprendiz**

| Nombre completo del aprendiz | Tipo de documento | Número de identificación | Contacto telefónico |
|---|---|---|---|
| Yenny Patricia Ortiz Castillo | Cc | 59672492 | 3175129043 |
| **Correo electrónico institucional** | **Correo electrónico personal** | | **Dirección de residencia** |
| | yennypatriciaortizcastillo@gmail.com | | Calle 20 # 5-127 |
| **Número de grupo** | **Modalidad de formación** | | **Programa de formación** |
| 3123162 | Presencial | | Tecnico en 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 | No | | 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 |
|---|---|---|
| Cooperativa de Cafetaleros del Norte del Valle | 891900475 | Calle 10 # 6- 87 |

**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 |
|---|---|---|---|
| Rene Alexander Campos | Barista Lider | 3160102632 | barismo@cafenorte.com.co |

**Datos del instructor de seguimiento**

| Nombre completo del instructor de seguimiento | Correo electrónico del instructor de seguimiento |
|---|---|
| Camilo Andres Henao Bedoya | chenaob@sena.edu.co |

**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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Mantener limpias y desinfectada las areas de manipulación | Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento | 15/01/2026 | 29/01/2026 | Proceso | |
| Limpiar y hacer uso correcto de maquinarias dentro de la tienda | Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos, teniendo en cuenta programa, procedimientos | 15/01/2026 | 29/01/2026 | Proceso | |
| Almacenar ingredientes secos, refrigerados y congelados para las diferentes recetas | Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos | 15/01/2026 | 29/01/2026 | Proceso | |
| Realizar preparaciones consecutivas de acuerdo a la solicitud del cliente | Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estantar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad | 15/01/2026 | 29/01/2026 | Proceso - Producto | |
| Asesorar a los clientes para la compra y consumo de productos dentro de la tienda | Atención al cliente según procedimiento establecido y normativa de servicio | 15/01/2026 | 29/01/2026 | Proceso | |

**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? | | ¿El aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva? | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | sí | | sí |
| sí | 2 | | | | |

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

yenny Ortiz C

**Firma del aprendiz**

16/02/2026

**Fecha entrega bitácora**

**Firma del instructor de seguimiento**

**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)