FECHA: 09 06 2026

TEMÁTICA: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

LUGAR: JARDIN INFANTIL MANANTIAL

UDS: JARDIN INFANTIL MANANTIAL

RESPONSABLES: REPRESENTANTE LEGAL – RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL

POBLACION: MANIPULADOR DE ALIMENTOS **MARIA AYDE USECHE HERNANDEZ**

HORA INICIO: 4:00 PM HORA FIN: 5:00 PM

OBJETIVO

Describir el proceso de selección realizado para proveer el cargo de Manipuladora de Alimentos, dejando constancia de las diferentes etapas desarrolladas durante la convocatoria, evaluación y análisis de la aspirante **Maria Ayde Useche Hernandez**, con el fin de verificar el cumplimiento del perfil requerido por la institución y determinar su idoneidad para la contratación.

METODOLOGÍA

El proceso de selección comprendió la publicación de la convocatoria, recepción y revisión de hojas de vida, entrevista verbal, aplicación del instrumento de evaluación para la selección de personal y análisis de los resultados por parte de la Representante Legal y la Responsable del Servicio.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Con el propósito de proveer el cargo de Manipuladora de Alimentos, el jardin infantil realizó una convocatoria durante el período comprendido entre el 01 de mayo de 2026 y el 29 de mayo de 2026. La convocatoria fue divulgada por medio de correo electrónico, Facebook y WhatsApp, con el fin de garantizar la participación de personas que cumplieran con el perfil requerido para el cargo.

Durante el tiempo establecido para la convocatoria se recibieron las hojas de vida de los aspirantes interesados. Posteriormente, la Representante Legal realizó la revisión documental de cada una de ellas, verificando el cumplimiento de los requisitos exigidos para el cargo, la experiencia relacionada, la formación y los documentos de soporte presentados. Como resultado de esta revisión, se seleccionaron las hojas de vida que cumplían con el perfil requerido para continuar con el proceso de selección. Entre las aspirantes preseleccionadas se encontraba la señora **Maria Ayde Useche Hernandez**, quien cumplía con los requisitos establecidos por la institución.

Posteriormente, la señora **Maria Ayde Useche** Hernandez participó en una entrevista verbal realizada por la Representante Legal, en la cual se evaluaron aspectos relacionados con su experiencia en manipulación de alimentos, conocimientos sobre higiene, limpieza, conservación y preparación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, trabajo en equipo, responsabilidad, organización, compromiso institucional y disposición para el cumplimiento de los protocolos establecidos por el jardín infantil.

Como parte del proceso de selección, la aspirante presentó el Instrumento de Evaluación para la Selección de Personal, mediante el cual se valoraron sus conocimientos sobre manipulación higiénica de alimentos, normas de bioseguridad, limpieza y desinfección, almacenamiento de alimentos, prevención de la contaminación y demás competencias requeridas para el desempeño del cargo.

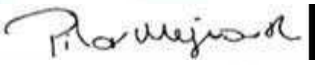
Una vez culminadas las etapas de entrevista y evaluación, la Representante Legay la Responsable del jardin infantil realizaron el análisis y la verificación del instrumento desarrollado por la señora **Maria Ayde Useche** Hernandez, evaluando los resultados obtenidos y verificando que las competencias demostradas correspondieran con el perfil requerido para el cargo.

Como resultado del análisis realizado, se evidenció que la aspirante obtuvo un desempeño satisfactorio, demostrando los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para desempeñarse como Manipuladora de Alimentos, así como una actitud responsable, comprometida y orientada al cumplimiento de las normas de calidad e inocuidad alimentaria.

En consecuencia, la Representante Legal y la Responsable del jardin infantil determinaron que la señora **Maria Ayde Useche Hernandez** superó satisfactoriamente todas las etapas del proceso de selección, cumpliendo con los requisitos y filtros establecidos por la institución para su vinculación laboral. Por lo anterior, se recomendó su contratación para desempeñar el cargo de Manipuladora de Alimentos.

No siendo otro el asunto por tratar, se da por terminada la presente acta, dejando constancia de que el proceso de selección se desarrolló conforme a los procedimientos establecidos por la institución y que la aspirante seleccionada reúne las competencias requeridas para el ejercicio del cargo.

ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Maria Del Pilar Mejía Rueda	Representante legal	
2	Lucero Angulo Diaz	Responsable del jardín infantil	

INSTRUMENTO DE EVALUACION PARA LA SELECCIÓN DEL PERSONAL (PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

La Asociación Generadora de Bienestar Show Kids le da la bienvenida a nuestra empresa, la siguiente prueba de conocimientos está dirigida a Manipuladoras de Alimentos – Servicios Generales.

FECHA: 09/06/2026 NOMBRE: Maria Ayde Useche Hernandez

1. Si encuentro pelo en la comida ¿De qué tipo de contaminación se trata?
   a) Física
   b) Química
   c) Biológica

2. ¿La contaminación cruzada se produce cuando?
   a) Un alimento contaminado hace contacto hace contacto con otro que no lo esta
   b) Dos alimentos contaminados se tocan entre si
   c) Dos alimentos contaminados no se tocan entre si

3. Las bacterias patógenas:
   a) Alteran los alimentos de manera visible
   b) No alteran los alimentos de manera visible

4. ¿Cuál de estos síntomas no corresponden a ETAS
   a) Dolor de cabeza
   b) Nauseas
   c) Diarrea

5. ¿Para qué se refrigeran los alimentos?
   a) Para que sean más ricos
   b) Para que mejoren su sabor
   c) Para que no desarrollen microorganismos

6. Las letras BPM significan
   a) Buena postura mínima
   b) Buenas prácticas de manipulación
   c) Buenas pistas materiales

7. ¿Dónde deben almacenarse los alimentos crudos (carnes, pollo, pescados) en la nevera?
   a) Arriba
   b) Abajo

Powered by CamScanner

c) Mezclado

8. ¿Cuáles de estos alimentos pueden contener Salmonella?
   a) Pastas
   b) Pollo
   c) Dulces

9. ¿Qué alimentos pueden provocar Botulismo?
   a) Conservas
   b) Mermeladas
   c) Milanesas

10. ¿Con que deben secarse las manos?

Toalla de manos

11. Que cantidad de hipoclorito se debe utilizar para la desinfección de los baños?.

9 mililitros por un litro de agua

12. Qué color se utiliza según la tabla de colores para realizar Aseo en el área Pedagógica?

la verde

1. FECHA	LUGAR	REALIZA	EVALUA	PUNTAJE
04/06/2026	Jardin Caracoli	Maria Alejandra	MAURICIO GUTIERREZ	4.5

Powered by CamScanner