EVALUACION DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL - JARDÍN HUELLAS Y TALENTOS

NOMBRE : FABIAN FELIPE HERNANDEZ
CARGO : PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PERIODO A EVALUAR : DEL 26-01-2026 AL 08-07-2026

CONCEPTO LABORAL	EVALUACION
Evidencias buenas prácticas de higiene y manipulación.	5.0
Cumple con el horario laboral estipulado (7:00 am ingreso - 5:00 pm salida)	4.0
Porta con propiedad y respeto el uniforme y el carné	5.0
Realiza el lavado de manos antes y después de cada actividad.	5.0
Respeta la minuta y prepara los alimentos propuestos, en las porciones establecidas de acuerdo a las edades.	5.0
Realiza su trabajo con agrado y responsabilidad.	5.0
Fomenta el respeto y el buen trato entre niños y niñas, Profesionales de atención, padres de familia, auxiliares de servicios y entes administrativos.	5.0
Sigue los protocolos de aseo y desinfección del área de cocina/aseo del jardín infantil	5.0
Tiene buena presentación personal.	5.0
Utiliza el celular únicamente en horarios permitidos.	5.0
Respeta el conducto regular cuando tiene alguna queja o requerimiento. (manipulador - Responsable).	5.0
Participa en la jornada liberada, propone y propicia buena convivencia respetando las ideas de las profesionales.	4.0
Utiliza diariamente (tapabocas y cofia) durante la manipulación de alimentos/aseo jardín infantil	5.0
Respeta la solicitud de no maquillarse, no usar accesorios como aretes, manillas, reloj y no maquillarse las uñas, de acuerdo con el protocolo de aseo, manufactura y manipulación de alimentos.	5.0
Contribuye en el proceso educativo de los niños y niñas, manejando un lenguaje apropiado para comunicarse con sus semejantes.	5.0
Mantiene buenas relaciones con sus compañeros de trabajo.	5.0

Los documentos de su carpeta están al día, según el requerimiento para ocupar su cargo.	5.0
Realiza un control adecuado de los alimentos, reportando oportunamente fechas de vencimiento próximas o necesidades de abastecimiento.	5.0
Realiza el registro sistemático de las temperaturas de cocción y conservación de alimentos según los formatos establecidos.	5.0
Clasifica correctamente los residuos orgánicos e inorgánicos generados en el área de cocina, cumpliendo con la política ambiental del jardín.	5.0
tiliza los insumos de limpieza y alimentos de manera responsable, evitando desperdicios innecesarios en la preparación de los alimentos.	5.0
Reporta de manera inmediata cualquier mal funcionamiento en los utensilios, estufas, neveras o áreas de trabajo para prevenir accidentes.	5.0

CONCEPTO SOCIOPERSONAL	EVALUACION
Se relaciona con los trabajadores de las diferentes dependencias (profesionales en atención, auxiliares, personal servicios generales, responsable del servicio y administrativos), basando su interacción en el respeto, tolerancia y solidaridad.	5.0
Evita realizar comentarios mal intencionados, que dañen la integridad o imagen de sus semejantes.	5.0
Promueve la convivencia, practicando los valores del respeto, la tolerancia y solidaridad cotidianamente.	5.0
Utiliza su tiempo libre, permaneciendo en su lugar de trabajo, según sea la dependencia, adelantando tareas de su área laboral.	5.0
Atiende llamados de atención respetuosamente y se esmera por mejorar sus falencias.	5.0
Participa con agrado en las actividades de integración.	4.0
Refleja educación, en cuanto a los gestos modales que utiliza con sus semejantes (por favor, gracias, buenos días, buenas tardes, hasta luego).	5.0
Muestra disposición para colaborar cuando es necesario y cumple con las normas establecidas.	5.0

Mantiene la calma y el orden en el área de cocina, incluso durante los momentos de mayor carga de trabajo.	5.0
Participa ocasionalmente en actividades donde refuerza, mediante el ejemplo o diálogos sencillos, la importancia de la alimentación saludable ante los niños y niñas.	5.0

OBSERVACIONES
Se evidencia un desempeño sobresaliente e integral por parte del Personal Manipulador de Alimentos durante el periodo evaluado. En el **Concepto Laboral**, destaca con la máxima calificación (5.0) por su rigurosa aplicación de las buenas prácticas de manufactura, higiene y desinfección en el área de cocina, cumpliendo estrictamente con el uso diario de dotación obligatoria (tapabocas y cofia), el respeto absoluto a la minuta y porciones por edades, y el registro sistemático de temperaturas de cocción. Asimismo, demuestra un alto sentido de la responsabilidad ambiental en la clasificación de residuos y un enfoque preventivo al reportar de inmediato anomalías en equipos. En la dimensión del **Concepto Sociopersonal**, resalta por su excelente trato y comunicación asertiva con los niños, niñas, familias y compañeros de trabajo. No obstante, se identifican oportunidades puntuales de mejora con una calificación de 4.0 en el cumplimiento estricto del horario laboral estipulado, la participación y aporte en la jornada liberada, y la asistencia activa en las actividades de integración institucional.
RECOMENDACIÓN:
Se recomienda felicitar al colaborador por mantener un estándar impecable de inocuidad, orden y calidad en la preparación y manipulación de los alimentos, garantizando la seguridad alimentaria de la unidad operativa. Con el fin de alcanzar la excelencia en todas las dimensiones de su perfil, se le exhorta a trazar un compromiso de mejora enfocado en la puntualidad y el apego estricto al horario de ingreso y salida establecido (7:00 am a 5:00 pm). De igual manera, se le invita a potenciar su liderazgo y proactividad participando de manera más dinámica, abierta y con mejor disposición tanto en las jornadas liberadas de intercambio de ideas como en los encuentros y actividades de integración del talento humano, robusteciendo así su cohesión con la cultura organizacional del jardín infantil.

Arelis Sáenz

Firma del Evaluador

ARELIS SAENZ

Profesional responsible del servicio

FABIAN H

Firma del Evaluado

FABIAN HERNANDEZ

Personal manipuladora de alimentos