# EVALUACION DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL - JARDÍN HUELLAS Y TALENTOS

| |
|---|
| **NOMBRE : CRISTELYS NACARYS PALMA** |
| **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) | 5.0 |
| 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. | 5.0 |
| 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. | 5.0 |
| 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 excepcional y de nivel sobresaliente por parte del Personal Manipulador de Alimentos, Fabián Felipe Hernández, alcanzando el cumplimiento óptimo del 100% en todas las competencias evaluadas. En el **Concepto Laboral**, demuestra una rigurosa aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando la inocuidad alimentaria a través del uso estricto de la dotación (tapabocas y cofia), el lavado constante de manos y el respeto absoluto a la minuta patrón y las porciones según las edades. Asimismo, resalta su disciplina técnica en el registro diario de temperaturas de cocción, el control de fechas de vencimiento y una gestión ambiental impecable en la clasificación de residuos sólidos.<br><br>En las dimensiones **Sociopersonal** y horarias, el colaborador refleja una puntualidad intachable y una excelente calidad humana, promoviendo de manera constante el buen trato, el respeto mutuo, el conducto regular y una participación activa y propositiva en todas las jornadas institucionales y de integración del jardín infantil. |
| **RECOMENDACIÓN:** |
| Se recomienda felicitar de manera especial y otorgar un reconocimiento formal al colaborador por obtener la máxima calificación (5.0) en la totalidad de los criterios evaluados, lo cual ratifica su idoneidad, alto compromiso ético y excelencia en el servicio. Con el propósito de mantener este estándar de calidad integral en el área de cocina, se le exhorta a continuar aplicando con el mismo rigor los protocolos de desinfección, el uso responsable de insumos y el enfoque preventivo en el mantenimiento de equipos. De igual manera, se le invita a consolidar su liderazgo operativo dentro de la unidad operativa, sirviendo como un referente técnico de buenas prácticas higiénico-sanitarias y convivencia armónica para todo el talento humano de la institución. |

Arelis Sáenz

**Firma del Evaluador**

ARELIS SAENZ

Profesional responsible del servicio

CRISTELYS PALMA

**Firma del Evaluado**

**CRISTELYS PALMA**

Personal manipuladora de alimentos