EVALUACION DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL - JARDÍN HUELLAS Y TALENTOS

NOMBRE : JENNY PAOLA BELLO
CARGO : PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PERIODO A EVALUAR : DEL 05-06-2026 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 destaca que, a pesar de su ingreso posterior el **5 de junio de 2026**, el Personal Manipulador de Alimentos ha demostrado un proceso de adaptación excepcional y una rápida apropiación de los lineamientos institucionales, alcanzando una calificación perfecta (5.0) en la totalidad de sus competencias. En el **Concepto Laboral**, evidencia un riguroso compromiso con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando la inocuidad alimentaria mediante el uso diario de los elementos de protección (tapabocas y cofia), el control estricto de temperaturas de cocción y el respeto absoluto por las porciones de la minuta. Asimismo, en el **Concepto Sociopersonal** y operativo, el colaborador se ha integrado con total armonía en muy corto tiempo, registrando una puntualidad intachable en su horario laboral, un manejo asertivo del conducto regular y una excelente disposición para promover el buen trato, el diálogo y la convivencia con todo el talento humano de la unidad operativa.
RECOMENDACIÓN:
Se recomienda felicitar de manera especial al colaborador por el sobresaliente nivel de profesionalismo, adaptabilidad y eficiencia demostrado desde su vinculación el pasado **5 de junio de 2026**. Lograr el cumplimiento óptimo del 100% de los estándares de calidad en este periodo inicial es un reflejo directo de su idoneidad y compromiso ético en el área de cocina. Se le exhorta a mantener este desempeño ascendente en sus rutinas de desinfección, control de abastecimiento y gestión ambiental, instándolo a continuar participando de manera activa y propositiva en todas las jornadas pedagógicas y de integración del jardín infantil, consolidando así su liderazgo y valor técnico dentro de la institución.

Arelis Saenz

Firma del Evaluador

ARELIS SAENZ

Profesional responsible del servicio

JENNY BELLO

Firma del Evaluado

JENNY PAOLA BELLO

Personal manipuladora de alimentos