

Introducción

COCINA - EVALUACION OPERA - EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO OPERATIVO

Es la herramienta de medición que permite evaluar el Desempeño Laboral de los cargos operativos:

1. Cantidad de trabajo
2. Calidad de trabajo
3. Resolución de problemas
4. Cumplimiento
5. Iniciativa
6. Rendimiento bajo presión
7. Conocimiento para el puesto
8. Disciplina y Puntualidad
9. Dedicación al trabajo
10. Cooperación
11. Relaciones personales
12. Sentido de costos

Aplica a todos los cargos operativos de la empresa: obreros, fuerza operativa y cargos en general con funciones que predominen destrezas manuales sobre las intelectuales.

Presenta un cuestionario que evalúa 12 competencias laborales con 4 conductas observables cada una. No tiene tiempo de aplicación sin embargo tiene una duración promedio de 10 minutos por cuestionario.

La escala de valoración usada es:

No cumple = 1

Cumple parcialmente = 2

Cumple habitualmente = 3

Siempre cumple = 4

Los resultados presentados en este reporte se basan en las respuestas de las evaluaciones que se le han realizado al usuario sus distintos evaluadores desde el **2016-06-10 04:23:30** hasta el **2016-06-10 12:07:10**

Datos Personales

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

No. Identificación :	0919607788
Nombres :	LUIS ARTURO
Apellidos :	VINUEZA BRAVO
Dirección :	
Teléfono :	
Celular :	
Género :	--
Estado Civil :	--
Agencia :	CANTONES
Departamento :	OPERATIVO
Cargo :	OPERATIVO
Nivel Jerárquico :	ABOGADA
Jefe Inmediato :	EDDY CHI SHING LEON KWAN
Area de Estudio :	XXXX
Escolaridad :	XXXX
Fecha de Nacimiento :	0000-00-00

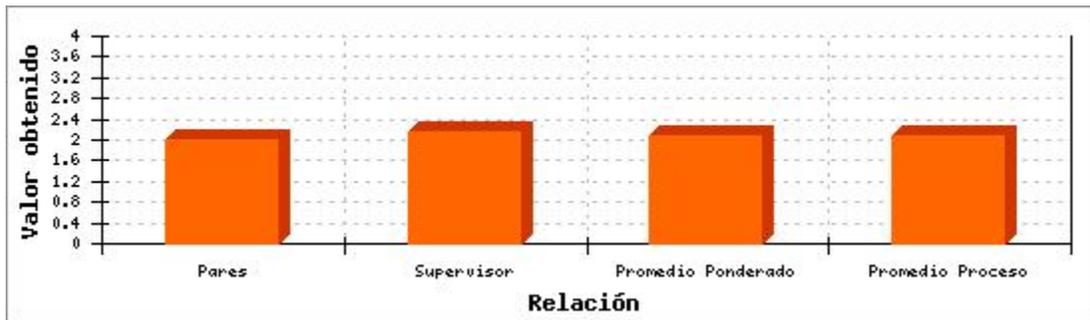
Peso de las Evaluaciones:

Relación	Peso	Gestionadas	Finalizadas
Supervisor	50.00%	1	1
Pares	50.00%	1	1

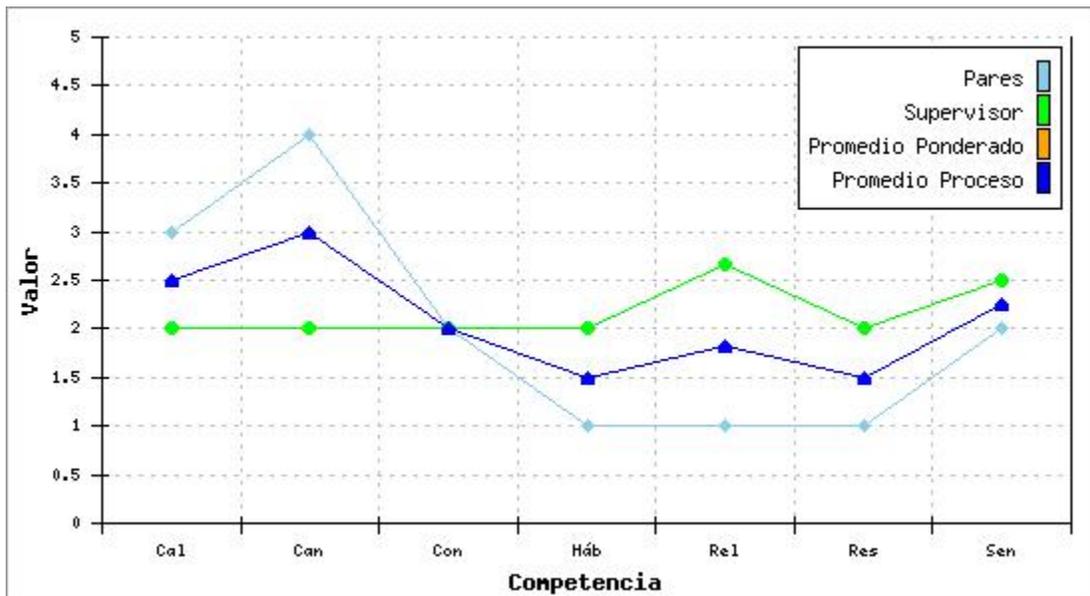
Resumen General

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

Relación	Valor Obtenido
Pares	2.00
Supervisor	2.17
Promedio Ponderado	2.08
Promedio Proceso	2.08



Competencia	Valor Pares	Valor Supervisor	Valor Promedio Ponderado	Valor Promedio Proceso
1 Calidad de Trabajo	3.00	2.00	2.50	2.50
2 Cantidad de Trabajo	4.00	2.00	3.00	3.00
3 Conocimientos para el puesto	2.00	2.00	2.00	2.00
4 Hábitos de trabajo	1.00	2.00	1.50	1.50
5 Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo)	1.00	2.67	1.83	1.83
6 Resolución de problemas	1.00	2.00	1.50	1.50
7 Sentido de costos	2.00	2.50	2.25	2.25

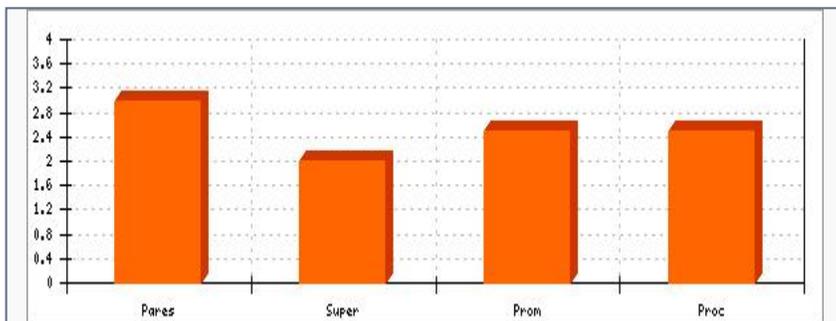


Análisis por Competencia

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

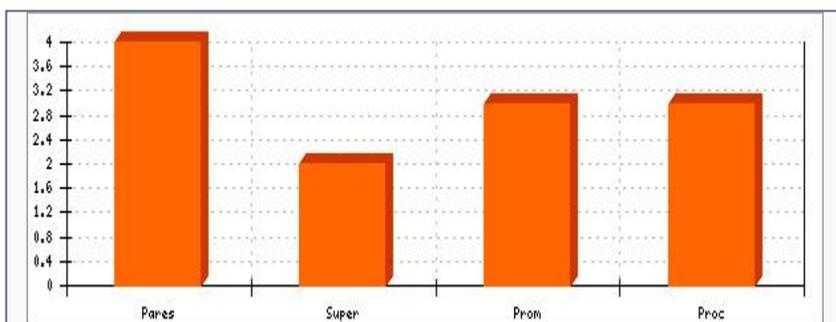
Calidad de Trabajo (2.50)

Relación	Valor
Pares	3.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	2.50
Promedio Proceso	2.50



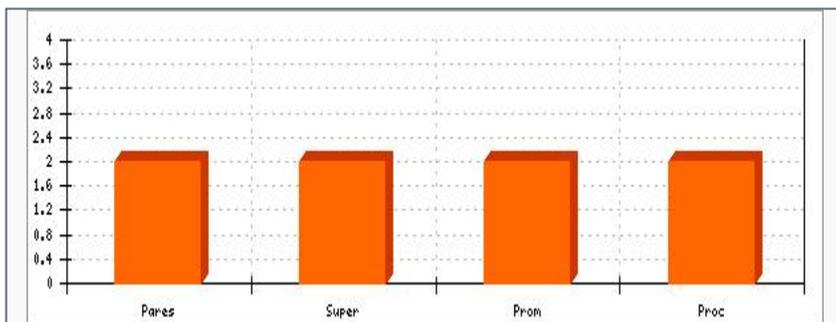
Cantidad de Trabajo (3.00)

Relación	Valor
Pares	4.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	3.00
Promedio Proceso	3.00



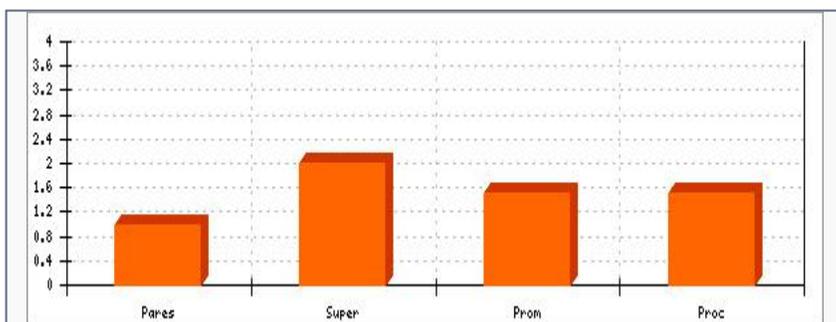
Conocimientos para el puesto (2.00)

Relación	Valor
Pares	2.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	2.00
Promedio Proceso	2.00



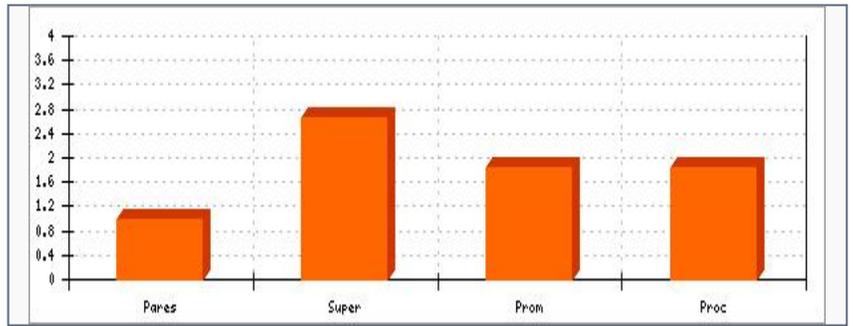
Hábitos de trabajo (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



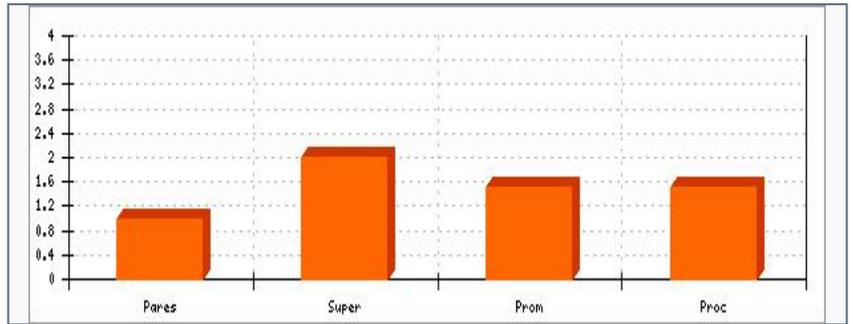
Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo) (1.83)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.67
Promedio Ponderado	1.83
Promedio Proceso	1.83



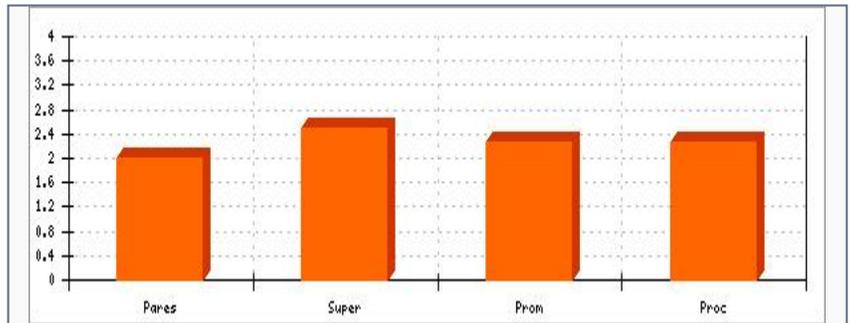
Resolución de problemas (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



Sentido de costos (2.25)

Relación	Valor
Pares	2.00
Supervisor	2.50
Promedio Ponderado	2.25
Promedio Proceso	2.25



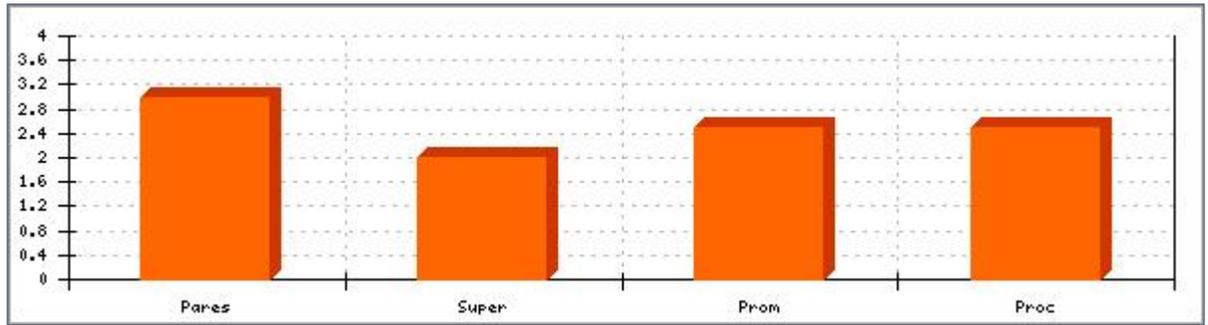
Análisis por Pregunta

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

Calidad de Trabajo

1.- ¿Ejecuta su trabajo con precisión y exactitud? (2.50)

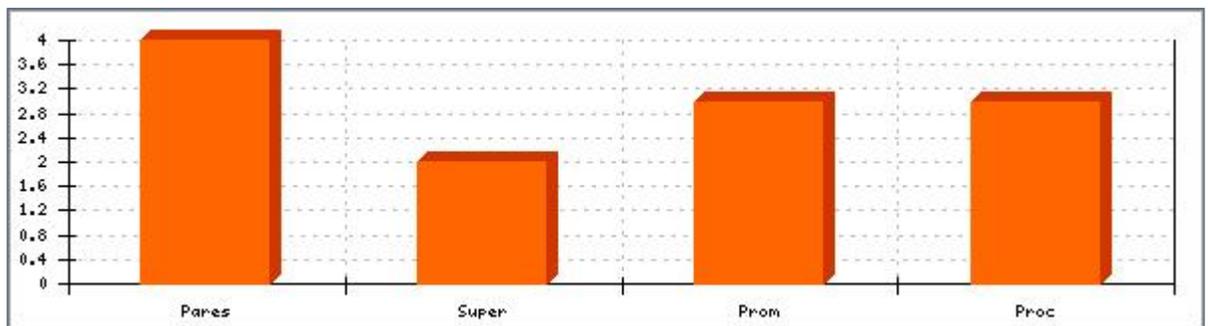
Relación	Valor
Pares	3.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	2.50
Promedio Proceso	2.50



Cantidad de Trabajo

2.- ¿Produce la cantidad de trabajo asignada? (3.00)

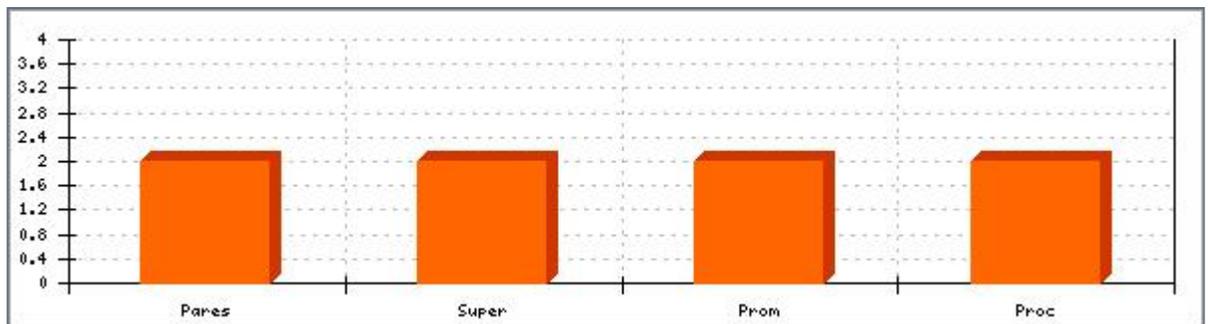
Relación	Valor
Pares	4.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	3.00
Promedio Proceso	3.00



Conocimientos para el puesto

3.- ¿Domina las técnicas y métodos necesarios para la ejecución de su trabajo? (2.00)

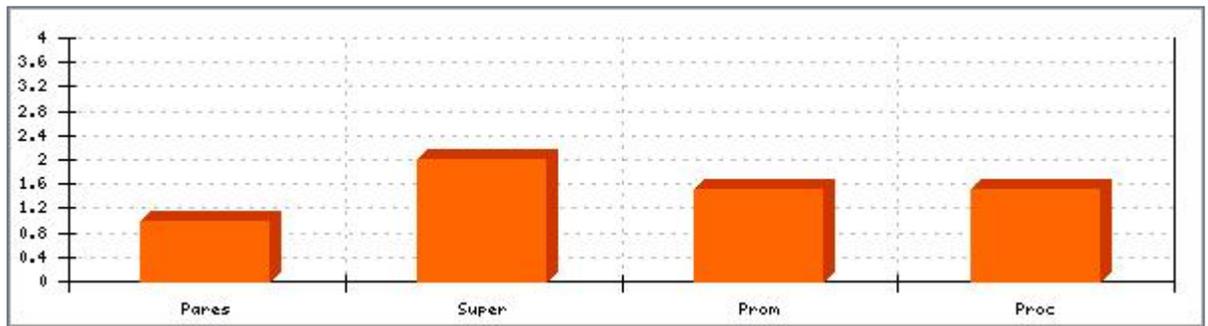
Relación	Valor
Pares	2.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	2.00
Promedio Proceso	2.00



Hábitos de trabajo

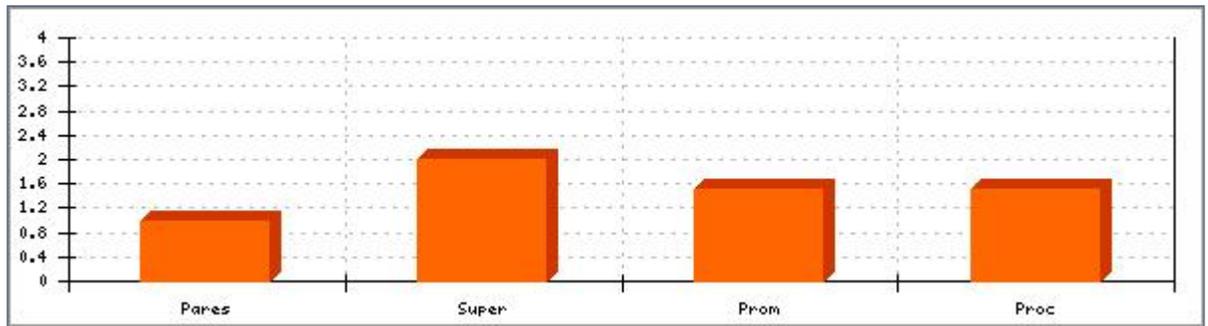
4.- ¿Es puntual con horarios y disciplinado(a) en la entrega de sus tareas? (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



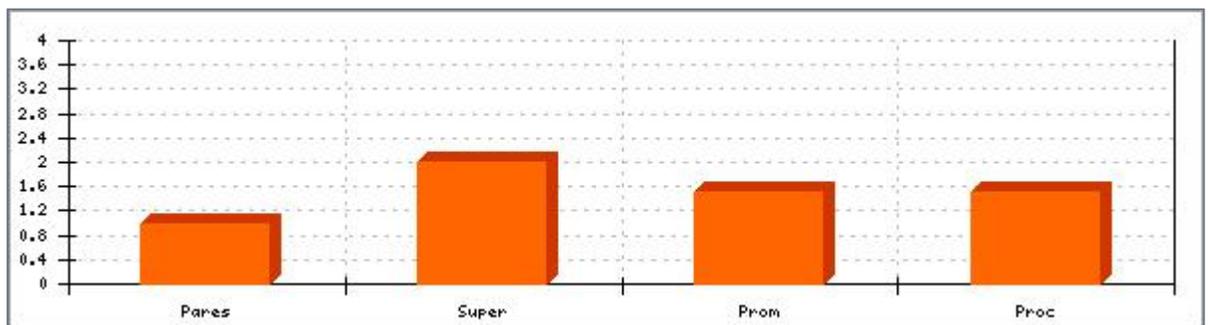
5.- ¿Realiza sus tareas con pulcritud y orden? (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



6.- ¿Respeta y acata las normas y políticas de la empresa? (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo)

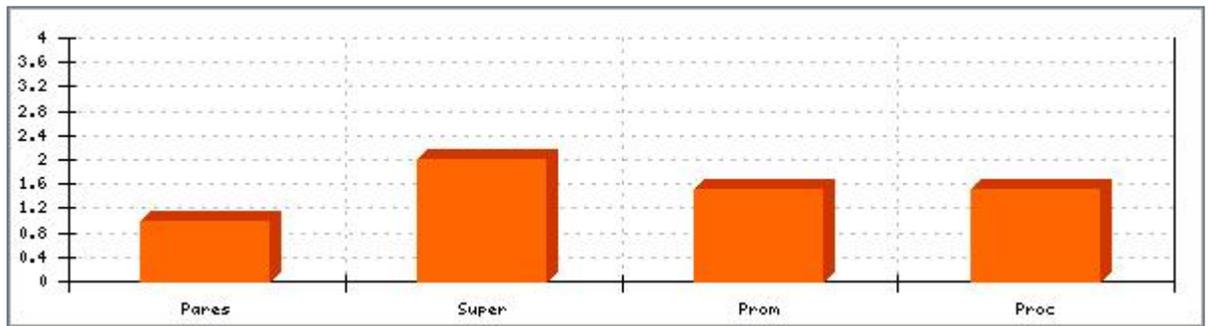
7.- ¿Tiene la habilidad para relacionarse armónicamente con personas (clientes internos y externos)? (2.00)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	3.00
Promedio Ponderado	2.00
Promedio Proceso	2.00



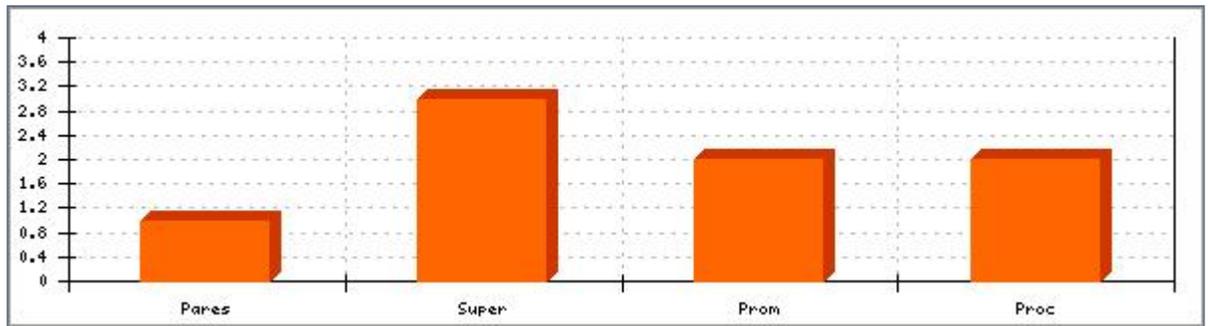
8.- ¿Cuenta con la destreza para integrarse y cooperar con el equipo de trabajo? (1.50)

Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



9.- ¿Mantiene una relación armónica con Jefes y/o Supervisores? (2.00)

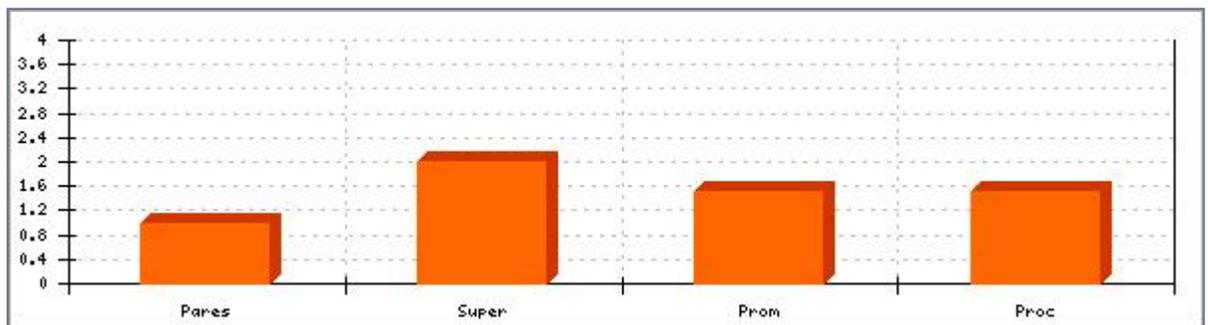
Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	3.00
Promedio Ponderado	2.00
Promedio Proceso	2.00



Resolución de problemas

10.- ¿Tiene la destreza para identificar problemas, establecer prioridades y encontrar la mejor alternativa de solución? (1.50)

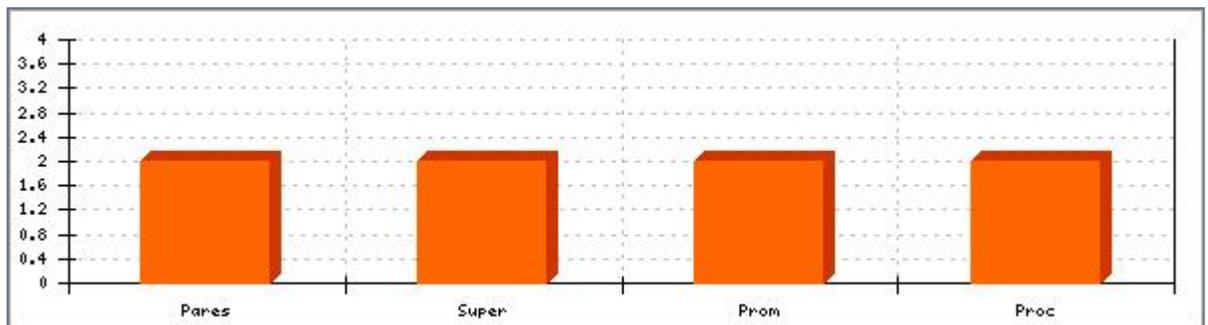
Relación	Valor
Pares	1.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	1.50
Promedio Proceso	1.50



Sentido de costos

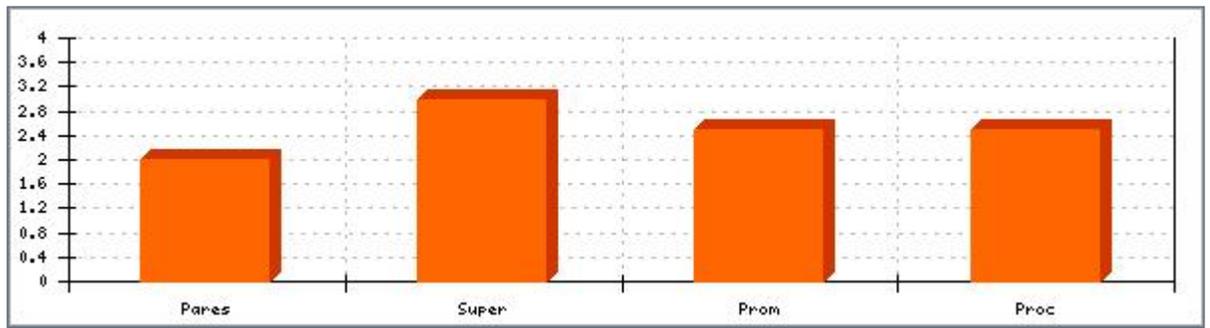
11.- ¿Optimiza su tiempo de trabajo, le saca provecho? (2.00)

Relación	Valor
Pares	2.00
Supervisor	2.00
Promedio Ponderado	2.00
Promedio Proceso	2.00



12.- ¿Procura el ahorro de materiales, les da un buen uso? (2.50)

Relación	Valor
Pares	2.00
Supervisor	3.00
Promedio Ponderado	2.50
Promedio Proceso	2.50



Fortalezas y Areas de Desarrollo

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

Fortalezas (Mayor o Igual a 60%)

- (Cantidad de Trabajo) ¿Produce la cantidad de trabajo asignada? **66.67%**

Areas de Desarrollo (Menor a 40%)

- (Conocimientos para el puesto) ¿Domina las técnicas y métodos necesarios para la ejecución de su trabajo? **33.33%**
- (Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo)) ¿Tiene la habilidad para relacionarse armónicamente con personas (clientes internos y externos)? **33.33%**
- (Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo)) ¿Mantiene una relación armónica con Jefes y/o Supervisores? **33.33%**
- (Sentido de costos) ¿Optimiza su tiempo de trabajo, le saca provecho? **33.33%**
- (Resolución de problemas) ¿Tiene la destreza para identificar problemas, establecer prioridades y encontrar la mejor alternativa de solución? **16.67%**
- (Hábitos de trabajo) ¿Es puntual con horarios y disciplinado(a) en la entrega de sus tareas? **16.67%**
- (Hábitos de trabajo) ¿Realiza sus tareas con pulcritud y orden? **16.67%**
- (Hábitos de trabajo) ¿Respeta y acata las normas y políticas de la empresa? **16.67%**
- (Relaciones Interpersonales (Trabajo en equipo)) ¿Cuenta con la destreza para integrarse y cooperar con el equipo de trabajo? **16.67%**

Comentarios

COCINA - EVALUACION EVALUACION DE DESEMPEÑO

PARES

Comentarios adicionales

NINGUNO

SUPERVISOR

Comentarios adicionales

mal relacion entre campanero

EVALUADO

EVALUADOR

