

## Cuestionario de evaluación de los alumnos

### 20172101 - COCINA CREATIVA

<b>1. A su juicio, se han alcanzado los objetivos programados.</b>	4.61
<b>2. Los temas se han tratado con la profundidad que permitía la duración del curso.</b>	4.39
<b>3. La duración del curso se ha adecuado a los objetivos y contenidos.</b>	4.44
<b>4. La metodología se ha adecuado a los objetivos y contenidos.</b>	4.72
<b>5. La metodología ha permitido la participación activa de los/as asistentes.</b>	4.72
<b>6. Esta acción formativa me ha facilitado compartir experiencias profesionales con otros/as compañeros/as.</b>	4.83
<b>7. La Acción Formativa ha sido realista y práctica.</b>	4.94
<b>8. Los materiales didácticos entregados han sido de calidad.</b>	4.17
<b>9. Los recursos utilizados han sido adecuados para facilitar el proceso formativo.</b>	4.28
<b>10. La Acción Formativa ha sido útil para mi puesto de trabajo.</b>	4.44
<b>11. La Acción Formativa ha sido útil para mi formación personal</b>	4.89
<b>12. A su juicio, la Acción Formativa merece una valoración global de:</b>	4.72
<b>13. La persona Coordinadora ha estado disponible durante la realización del curso.</b>	4.94
<b>14. Ha llevado correctamente el control de asistencia.</b>	5
<b>15. Ha solucionado debidamente los imprevistos del curso.</b>	4.94
<b>16. Añada cualquier observación que considere significativa respecto a la formación recibida:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA FORMACIÓN HA SIDO MUY INTERESANTE, DIVERTIDA Y AMENA</li> <li>• LA FORMACIÓN QUE HE RECIBIDO HA SIDO ÓPTIMA, HE APRENDIDO MUCHO. HA SIDO UN CURSO ESTUPENDO CON UNOS COMPAÑEROS Y PROFESORES MARAVILLOSOS. ME ENCANTARÍA REPETIR.</li> <li>• EL REALIZAR EL CURSO ME HA SUPUESTO LA ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS QUE NO TENÍA PREVIAMENTE ADQUIRIDOS O NO SUFICIENTEMENTE CORRECTOS; ME HA SUPUESTO UN RESULTADO POSITIVO EN MI ÁMBITO DE TRABAJO Y PERSONAL.</li> <li>• UN CURSO MUY INTERESANTE DENTRO DE MI PUESTO DE TRABAJO. ME GUSTARIA QUE FUERAN UN POCO MAS LARGOS</li> <li>• BUENA FORMACION, MATERIALES IMPORTANTES PARA EL CURSO RECIBIDOS EN LOS ULTIMOS DIAS, CON LO CUAL NO NOS HA DADO TIEMPO DE EXPERIMENTAR MUCHO (RONER).</li> <li>• HA SIDO MUY INTERESANTE Y NOVEDOSA</li> <li>• QUIZÁS, A LA HORA DE REALIZAR LAS PRÁCTICAS POCO TIEMPO PARA ELABORAR TODOS LOS PLATOS, YA QUE, ALGUNOS POR SU ELABORACIÓN Y PROCESO NECESITABAN MÁS TIEMPO, SOBRE TODO POSTRES.</li> </ul>	

- COMO ÚNICO COMENTARIO SOLICITAR QUE LOS HORARIOS TENGAN EN CUENTA LA CONCILIACIÓN FAMILIAR. HEMOS ASISTIDO 10 SESIONES EN 10 TARDES, PODRÍAN HABER ALTERNADO ALGUNAS JORNADAS EN HORARIO DE MAÑANA.
- ME HUBIESE GUSTADO MEJOR COORDINACIÓN A LA HORA DE LA LLEGADA DE LAS MERCADERÍA YA QUE HA FALTADO MUCHA O NO HA LLEGADO EN SU TIEMPO CORRESPONDIENTE.

#### 17. Propuestas de Acciones Formativas para el próximo año:

- SOLICITO CURSOS DE COCINA
- MAS CURSOS DE COCINA CREATIVA.
- QUE SE SIGA OFERTANDO EL CURSO DE COCINA CREATIVA O DE AUTOR.
- MAS CURSOS DE COCINA TRADICIONAL, MODERNA Y REPOSTERIA. MAS CURSOS EN GENERAL
- COCINA CREATIVA 2
- COCINA PARA PERSONAS MAYORES COCINA VEGETARIANA COCINA SALUDABLE
- QUE SE PROPONGAN MAS CURSOS FORMATIVOS DE COCINA
- CURSO DE COCINA
- MAS CURSOS RELACIONADOS CON COCINA. INTOLERANCIAS INFANTILES.
- PEDIMOS REALIZACIÓN DE MAS FORMACIÓN DE ESTE TIPO DE CURSOS PARA NUESTROS DESEMPEÑO LABORAL.
- AMPLIAR CONOCIMIENTOS EN EL MUNDO DE LA COCINA A TRAVÉS DE LA PRÁCTICA Y EL USO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS.
- ESTOS CURSOS DE COCINA SON FUNDAMENTALES PARA NUESTRA FORMACIÓN Y RECICLAJE: - MENÚS Y DIETAS PARA CENTROS DE ANCIANOS Y COLECTIVIDADES. - NUEVAS TÉCNICAS DE COCINA. - LA COCINA TRADICIONAL Y SU FUSIÓN.
- REALIZAR MÁS EDICIONES SIMILARES EN LAS QUE PROFUNDICEMOS EN LA COCINA COMBINADA CON LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, ALIMENTACIÓN CASERA TRADICIONAL, RECUPERACIÓN DE RECETARIO TRADICIONAL, QUIZÁ ADAPTADO A LOS CONOCIMIENTOS SOBRE NUTRICIÓN Y SALUD ACTUALES. TAMBIÉN SE PODRÍA REALIZAR ALGUNA FORMACIÓN SOBRE LAS DISTINTAS DIETAS CON INTOLERANCIAS, ALERGIAS,... POR EJEMPLO, TAN NECESARIA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS.
- CURSO DE COCINA CLÁSICA CURSO DE POSTRES TRADICIONALES CURSO DE MENÚS ADAPTADOS A PERSONAL CON ALGÚN PROBLEMA DE SALUD ( HEPÁTICA, CELIACA, ETC...)

## Ponente 1

18. El/la ponente domina la materia.	4.94
19. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	5
20. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.88
21. Es ameno/a en sus intervenciones.	5
22. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.94
23. El/la ponente merece una valoración global de:	5

## Ponente 2

24. El/la ponente domina la materia.	4.94
25. Tiene capacidad para transmitir con claridad sus ideas.	4.88

---

26. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.94
27. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.88
28. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.88
29. El/la ponente merece una valoración global de:	4.88

---

## Otros datos de la edición

---

**Número de parejas de cuestionarios pre/post = 12**

**Nota media PRETEST = 6.42 (64.2 % de aciertos)**

**Nota media POSTEST = 8.5 (85 % de aciertos)**

**Variación PRETEST / POSTEST = 20.8 %**

**Número de alumnos/as certificados/as = 18**

**Número de alumnas certificadas = 11**

**Número de alumnos certificados = 7**