

Cuestionario de evaluación de los alumnos

20172101 - COCINA CREATIVA

1. A su juicio, se han alcanzado los objetivos programados.	4.61
2. Los temas se han tratado con la profundidad que permitía la duración del curso.	4.39
3. La duración del curso se ha adecuado a los objetivos y contenidos.	4.44
4. La metodología se ha adecuado a los objetivos y contenidos.	4.72
5. La metodología ha permitido la participación activa de los/as asistentes.	4.72
6. Esta acción formativa me ha facilitado compartir experiencias profesionales con otros/as compañeros/as.	4.83
7. La Acción Formativa ha sido realista y práctica.	4.94
8. Los materiales didácticos entregados han sido de calidad.	4.17
9. Los recursos utilizados han sido adecuados para facilitar el proceso formativo.	4.28
10. La Acción Formativa ha sido útil para mi puesto de trabajo.	4.44
11. La Acción Formativa ha sido útil para mi formación personal	4.89
12. A su juicio, la Acción Formativa merece una valoración global de:	4.72
13. La persona Coordinadora ha estado disponible durante la realización del curso.	4.94
14. Ha llevado correctamente el control de asistencia.	5
15. Ha solucionado debidamente los imprevistos del curso.	4.94
16. A su juicio, la persona Coordinadora merece una valoración global de:	4.83
17. Añada cualquier observación que considere significativa respecto a la formación recibida:	
<ul style="list-style-type: none"> • LA FORMACIÓN HA SIDO MUY INTERESANTE, DIVERTIDA Y AMENA • 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. • 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. • UN CURSO MUY INTERESANTE DENTRO DE MI PUESTO DE TRABAJO. ME GUSTARIA QUE FUERAN UN POCO MAS LARGOS • BUENA FORMACION, MATERIALES IMPORTANTES PARA EL CURSO RECIBIDOS EN LOS ULTIMOS DIAS, CON LO CUAL NO NOS HA DADO TIEMPO DE EXPERIMENTAR MUCHO (RONER). • HA SIDO MUY INTERESANTE Y NOVEDOSA 	

- 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.
- 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.

18. 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

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

Ponente 2

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

27. Las enseñanzas se adecuan a los objetivos del curso.	4.94
28. Es ameno/a en sus intervenciones.	4.88
29. Motiva y despierta el interés en los/as asistentes.	4.88
30. 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